

Pesca triestina

Categoria:

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Denominazione ufficiale:

Pesca triestina, h-6, martinis h-6.

Area di diffusione:

Province di Udine e Gorizia.

Descrizione sintetica:

Albero vigoroso; fiore campanulaceo con fioritura intermedia di elevata intensità; frutto di peso medio 126 g circa, forma rotonda od ellittica, leggermente asimmetrica; buccia biancastra o verdastra con sovracoloro rosso chiaro o rosso medio brillante, a volte striato, di spessore medio sottile, non soggetta a spaccature; polpa bianca con leggere venature rosse, soprattutto vicino al nocciolo, da mediamente soda a poco soda, di tessitura medio fine e di buon sapore.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il trapianto viene condotto in autunno-inverno, in primavera le piantine vengono tagliate a 60 cm da terra e si alleva un singolo pollone che poi andrà a formare il vaso.

La potatura di produzione in estate si integra con interventi di ripulitura da succhioni e con altri leggeri interventi, mentre in inverno si interviene per mantenere una buona struttura ed una elevata carica di gemme. La raccolta viene effettuata manualmente con l'uso di ceste e la lavorazione in campo consiste in un leggera toelettatura e nella disposizione del prodotto in cassette provviste di contenitori alveolari, in modo da renderlo pronto per il mercato.



Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

La pesca triestina deve la sua tradizionalità alla sua elevata diffusione, in particolare nell'Ison-tino. Viene tuttora coltivata per le sue caratteristiche positive: abbondanza e costanza di produzione, polpa bianca variegata, fondente, pezzatura media e intensa colorazione dei frutti, buone caratteristiche estetiche e organolettiche. Questa varietà di pesca è stata costituita dal Cavalier Pietro Martinis nel 1937 ed ha svolto un ruolo determinante nello sviluppo dell'agricoltura. Inoltre, è stata utilizzata come "genitore" nel programma di miglioramento genetico del pesco svolto presso l'Università di Bologna.

Per maggiori informazioni:

ERSA - Servizio promozione, statistica agraria e marketing
annamaria.azzarello@ersa.fvg.it
tel. +39 0481 386540 - cell. +39 3358230579