

## *PRUNUS* SPP

**Nome scientifico:** *P. armeniaca* L., *P. avium* L., *P. cerasus* L., *P. domestica* L., *P. dulcis* (Mill.) D. A. Webb, *P. persica* Batsch

**Famiglia:** Rosaceae



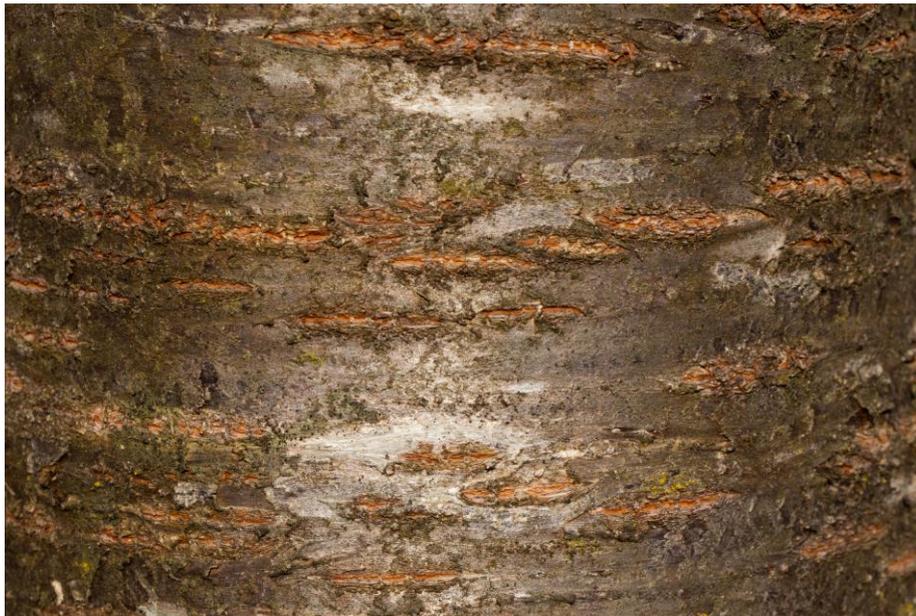
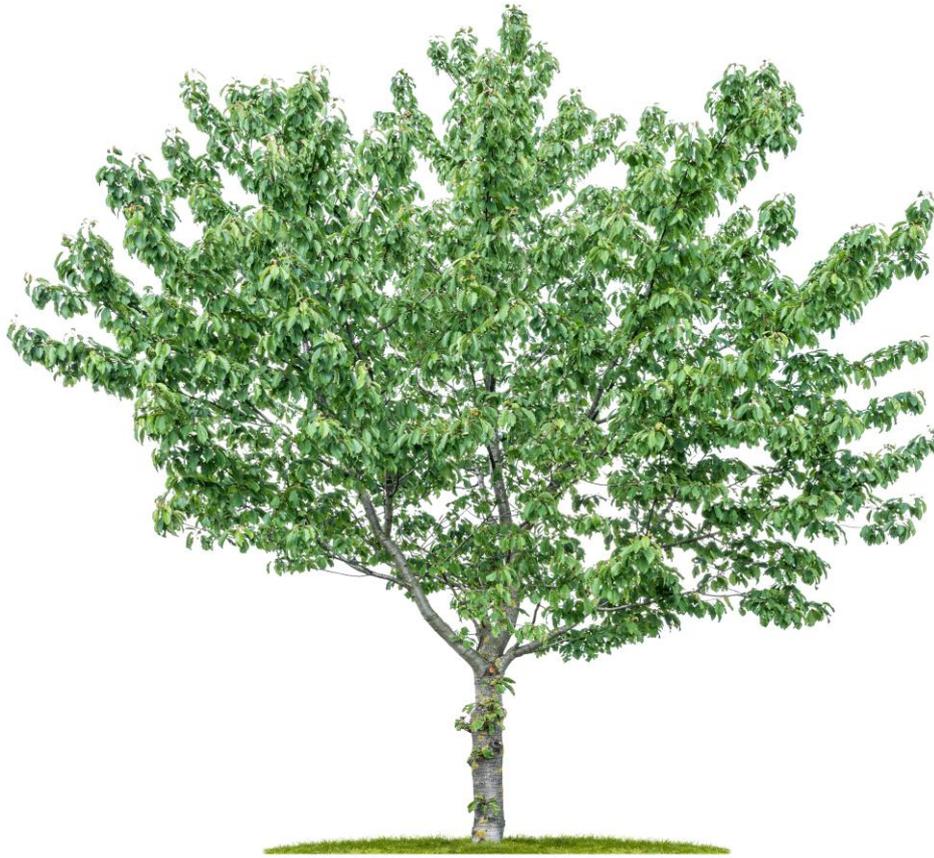
**Nome italiano:** albicocco, ciliegio dolce, ciliegio acido, susino europeo, mandorlo, pesco.

**Descrizione botanica:** il genere *Prunus* comprende oltre 400 specie di piante arboree e arbustive. Quelle che rivestono maggiore interesse apistico sono decidue e raggiungono altezze massime di circa 6 metri. La chioma assume forme diverse in base alla specie (da ovale, a piramidale, a tondeggiante) e altrettanto caratteristici sono il ritidoma che varia notevolmente nei colori e nella morfologia e l'apparato radicale, più o meno profondo ed esteso.

*Prunus armeniaca* L.



*Prunus avium* L.



*Prunus cerasus* L.



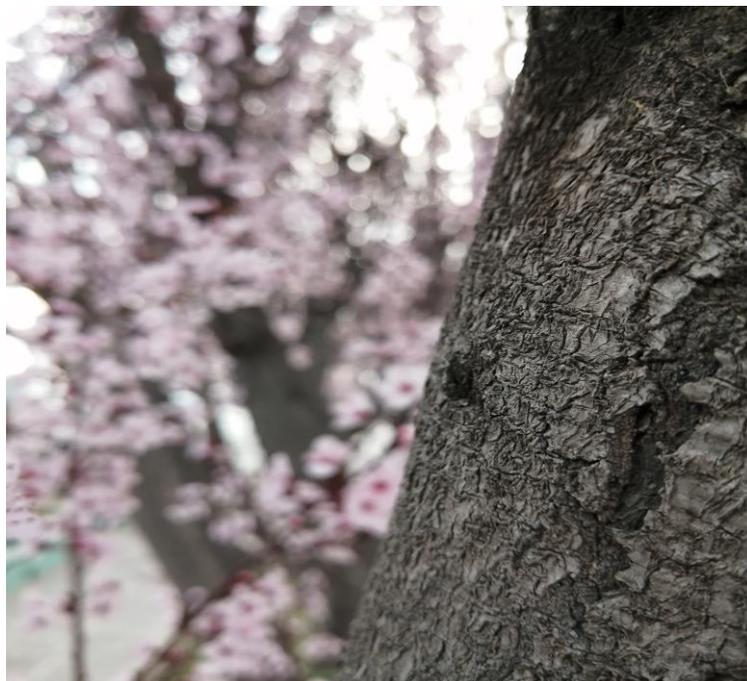
*Prunus domestica* L.



*Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb



*Prunus persica* Batsch



Le specie appartenenti al genere *Prunus* hanno foglie semplici e alterne.

*Prunus armeniaca* L.



*Prunus avium* L.



*Prunus cerasus* L.



*Prunus domestica* L.



*Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb



*Prunus persica* Batsch



Il frutto è una drupa con mesocarpo carnoso ed endocarpo legnoso. Assume forme e colorazioni diverse (basti pensare al vasto assortimento varietale dell'albicocco, del susino, del ciliegio e del pesco).

*Prunus armeniaca* L.



*Prunus avium* L.



*Prunus cerasus* L.



*Prunus domestica* L.



*Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb



*Prunus persica* Batsch



**Caratteristiche dei fiori e fenologia:** l'ampia gamma varietale e l'eterogeneità delle condizioni pedoclimatiche del territorio nazionale fanno sì che la fioritura delle specie prese in considerazione si distribuisca in un periodo relativamente lungo. Il mandorlo, ove le condizioni climatiche lo permettano, riesce a fiorire anche tra Gennaio e Febbraio rappresentando una delle fioriture più anticipate tra i fruttiferi mediterranei. L'antesi di *P. armeniaca* e *P. persica* è antecedente rispetto alla loro fogliazione, mentre il ciliegio e il visciolo fioriscono generalmente in aprile, contemporaneamente alla produzione delle nuove foglie. Le diverse varietà di susino europeo fioriscono prima del pesco.

I fiori delle specie prese in considerazione sono sessili o più o meno lungamente pedunculati. Generalmente ermafroditi, sono spesso vistosi, con colorazioni che assumono per lo più tonalità bianco-rosee. Si presentano solitari o riuniti in infiorescenze di vario tipo. Sono tutti pentameri e costituiti da una corolla gamopetala (ad eccezione dell'albicocco in cui essa è dialipetala), un calice gamosepalo e un numero e una conformazione di stami e pistilli variabili.

*Prunus armeniaca* L.



*Prunus avium* L.



*Prunus cerasus* L.



*Prunus domestica* L.



*Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb



*Prunus persica* Batsch



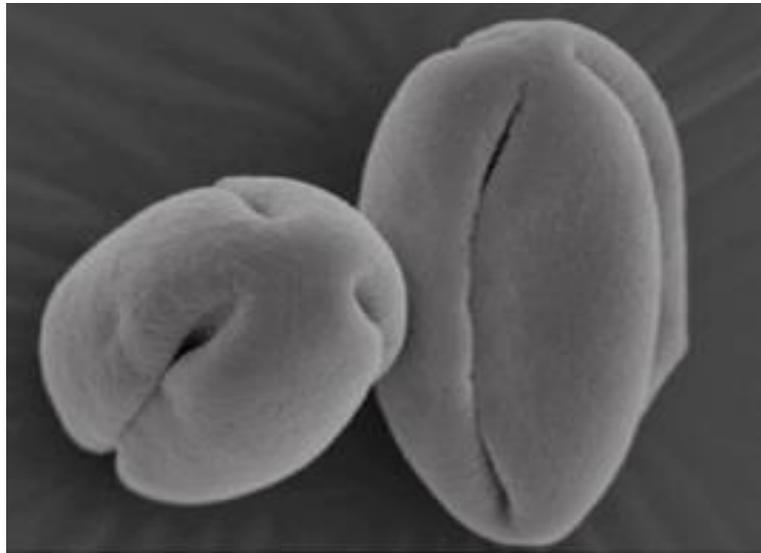
**Distribuzione in Italia:** le oltre 400 specie che costituiscono il genere *Prunus* sono originarie della fascia temperata dell'emisfero settentrionale. Tra quelle prese in considerazione il ciliegio dolce è l'unica specie che riveste una certa importanza forestale; essa è diffusa naturalmente nelle zone altocollinari e montuose del nostro Paese e presenta una buona resistenza al freddo. Il ciliegio acido, invece, si adatta facilmente a tutte le condizioni pedoclimatiche del territorio italiano grazie alla sua frugalità. Per quanto riguarda l'albicocco, il pesco, il mandorlo e il susino europeo, l'ampia gamma di varietà selezionate ne ha permesso la coltivazione in gran parte delle regioni italiane, sebbene la maggior parte di esse abbia trovato l'*optimum* di crescita nel centro-sud (in particolare in Campania, ma anche in Sicilia, in Puglia, nel Lazio e nell'Emilia-Romagna).

**Esigenze pedoclimatiche:** la maggior parte delle specie del genere *Prunus* è esigente in termini di luce. *P. avium*, non adatta come specie forestale pioniera, necessita di terreni fertili, permeabili, profondi e con pH neutro per garantire una buona produzione; risente, inoltre, dei ritorni di freddo primaverili, che possono provocare ingenti danni ai fiori e/o ai frutti. *P. cerasus*, al contrario, si adatta agevolmente a qualsiasi condizione pedoclimatica diffondendosi anche nella forma selvatica. Molto delicate, soprattutto dal punto di vista delle temperature e in particolare delle gelate tardive, sono le varietà precoci di *P. armeniaca*, *P. dulcis* e *P. domestica*, che prediligono climi secchi e asciutti. *P. persica* sopporta limiti climatici assai ampi (da minime invernali anche di -15, -18°C fino ad ambienti subtropicali) e preferisce i terreni sabbiosi, ricchi di sostanza organica, ben drenati e dotati di pH neutro.

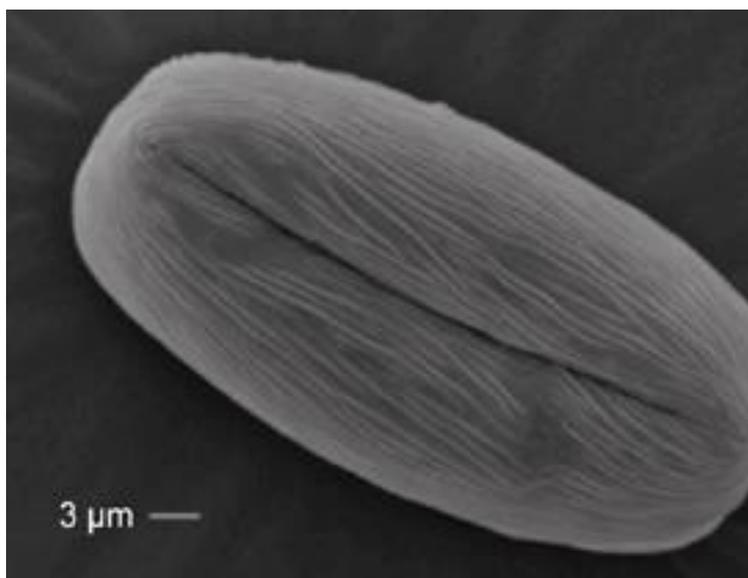
**Tipo di impollinazione e strategie di attrazione:** le specie appartenenti al genere *Prunus* vengono attivamente bottinate dalle api sia per la raccolta del polline che per il rifornimento di nettare. Facilmente riconoscibili e inconfondibili sono i 2-3 nettarii situati alla base delle foglie del ciliegio dolce. Esso, analogamente al pesco e al mandorlo, si avvantaggia della messa a dimora delle piante impollinanti considerata l'autosterilità che caratterizza alcune varietà. Il ciliegio acido, il susino europeo e l'albicocco nella maggior parte dei casi sono caratterizzati da autofertilità.

**Morfologia del polline:** i granuli pollinici delle specie prese in considerazione sono simmetrici, isopolari, trizonocolpati e monadi. La misura media dell'asse polare oscilla dai 38,54 ai 63,46  $\mu\text{m}$ , mentre quella dell'asse equatoriale varia da 20,39 a 32,41  $\mu\text{m}$  con una media del rapporto P/E tra i due assi che oscilla da 1,58 a 2,02  $\mu\text{m}$ . La maggior parte dei granuli ha una forma prolata, tendente alla perprolata solo per alcune varietà di *P. armeniaca* e *P. persica*). L'esina è tipicamente striata.

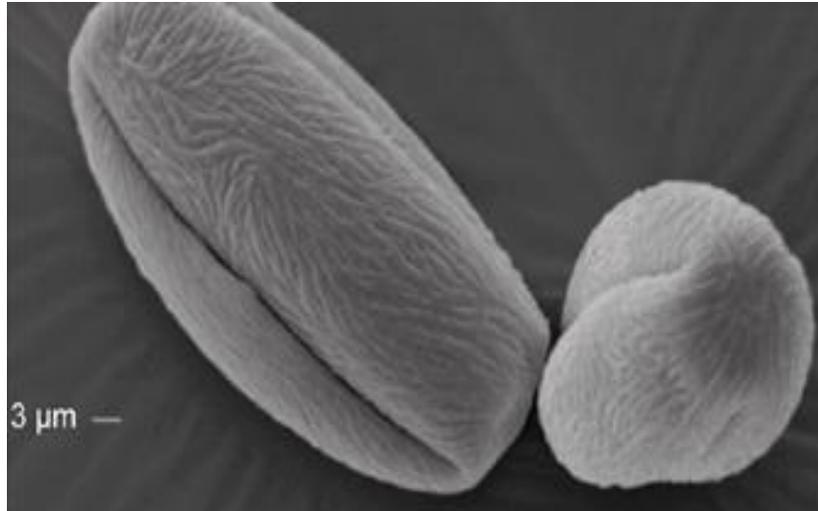
*Prunus armeniaca* L.



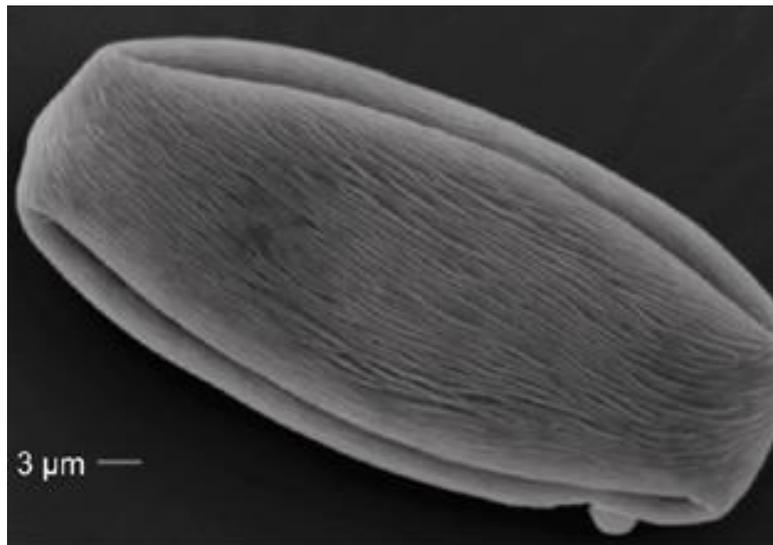
*Prunus avium/cerasus* L.



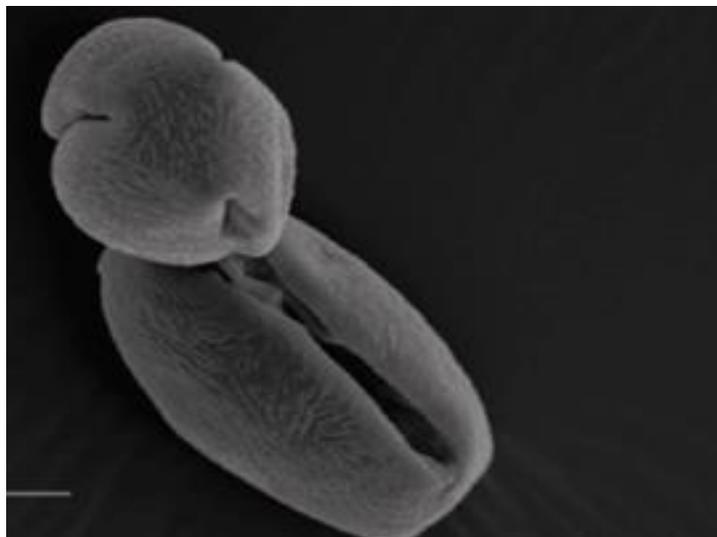
*Prunus domestica* L.



*Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb



*Prunus persica* Batsch



La concessione della foto è in attesa di autorizzazione da parte degli autori dell'articolo "Investigation on the pollen morphology of traditional cultivars of *Prunus* species in Sicily" (2017).

**Potere allergenico:** non è stata riscontrata alcuna evidenza riguardo la possibilità di sensibilizzazione allergica provocata dalle specie del genere *Prunus*.

**Interesse apistico:** polline 3; nettare M

Il genere *Prunus* riveste un grande interesse apistico in quanto in alcune regioni italiane se ne può ricavare miele monoflora, in particolare dal ciliegio dolce e dal mandorlo. Il polline forma pallottole di colore verdognolo o giallo-marrone e risulta essere un componente fondamentale dei raccolti primaverili, durante i quali può raggiungere il 60-70%.

**Potenziale mellifero:** classe II (da 26 a 50 Kg miele/ha)

## Caratteristiche del miele:

*P. avium* L.

<b>Caratteristiche melissopalinologiche</b>	polline leggermente iporapprentato (Ferrazzi, 1986) e PK/10 g tra 20.000 e 90.000 (Ricciardelli D'Albore, 1997)
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	nei campioni osservati il colore è piuttosto variabile, da molto chiaro fino a ambrato scuro. L'odore e l'aroma sono di media intensità, caratteristici, richiamando quelli del nocciolo della ciliegia, dello zucchero caramellato e del croccante di mandorle
<b>Caratteristiche fisico-chimiche</b>	non note



*P. dulcis* D. A. Webb

<b>Caratteristiche melissopalinologiche</b>	PK/10 g tra 20.000 e 90.000 (Ricciardelli D'Albore, 1998)
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Il colore è molto chiaro, l'odore e l'aroma sono di intensità debole o media, fini e con richiamo al profumo dei fiori o all'aroma della mandorla
<b>Caratteristiche fisico-chimiche</b>	non note

**Zone di produzione in territorio nazionale:** ad eccezione dei ciliegi che sono diffusi soprattutto in Puglia e dei mandorli, la cui produzione è circoscritta alla Sicilia (e secondariamente alla Puglia), la maggior parte degli alberi da frutta italiani trova l'*optimum* di crescita principalmente in Campania e in Emilia-Romagna. La relativa produzione di mieli uniflorali, sebbene a livello locale risulti non trascurabile, è solo occasionale. Il nettare di mandorlo e di ciliegio viene spesso utilizzato dalle api per l'alimentazione della colonia piuttosto che per la costituzione delle riserve di miele, data la precocità della fioritura.

**Principali produttori italiani** (miele di ciliegio selvatico):

Vincitrice 3 Gocce d'Oro 2019

Graziella Lissi Salussoglia. Apicoltura Lissi Salussoglia Graziella, Cerrione (BI)

Zona di produzione: zona collinare morenica della serra biellese in comune di Cerrione (BI), Piemonte, a un'altitudine di 250 metri s.l.m.

Vincitori 1 Goccia d'Oro 2019

Apicoltura Antimo Quarta, Cavallino (LE). Prodotto a Casamassima (BA)

Apicoltura Luca Finocchio di Luca Finocchio, Tornareccio (CH). Prodotto a Putignano (BA)

Società agricola Il Girasole, Magliano (LE). Prodotto a: Turi (BA)

**Denominazioni:**

- miele di mandorlo “Ape nera sicula”, Apicoltura “Amodeo Carlo”. Prodotto Tipico siciliano e Presidio “Slow Food”, Termini Imerese (PA)

**Certificazione biologica:**

- Azienda “Melauro”, Gagliano Castelferrato (EN)
- Azienda “Durnese”, Adrano (CT)

**Altre utilizzazioni:** la descrizione si concentra unicamente sui mieli ricavati da *P. avium* e da *P. dulcis*, ovvero i monoflorali più rappresentativi del genere *Prunus*.

I mieli di ciliegio dolce e di mandorlo costituiscono un ottimo disintossicante per il nostro organismo; grazie alle loro proprietà diuretiche, ad esempio, aiutano i reni nel processo di eliminazione delle scorie. Essi esplicano, inoltre, una potente funzione antiossidante ed esercitano un'efficace attività antibatterica contribuendo a contrastare le infezioni del tratto respiratorio. A differenza degli altri mieli, quello ricavato dal ciliegio dolce può essere utilizzato anche nel settore cosmetico, in particolare come maschera di bellezza per la pelle opaca a cui ridona luminosità e brillantezza. Il miele di mandorlo, infine, ha proprietà antisettiche e calmanti del sistema nervoso ed esercita un'azione tonico-stimolante sulla digestione.