	
Foglia	***Grappolo***

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

La ricerca della presenza storica del Besgano bianco nel Piacentino può partire dal "Dizionario dei vitigni antichi minori italiani", di recente pubblicazione, che alla voce "*Besgano*" (bianco e nero), così recita: "*In passato diffusa anche nel Cremonese, nel Mantovano, nel Piacentino, da dove si pensa sia originario, con i sinonimi di Besegana, Bersegano, Besgan e Colombaia nera, quest'uva è attualmente distribuita sotto forma di ceppi isolati nei vigneti più antichi e marginali dell'Oltrepò Pavese e del Piacentino. Conosciuta in tre varianti che differiscono per alcuni caratteri ampelografici e fenologici (B. bianco, B. nero gentile e B. nero rustico), manifesta una produttività abbastanza bassa e un'epoca di maturazione medio-tardiva. Veniva impiegata in passato come uva da tavola a consumo locale*" (Scienza *et al*., 2004).

Troviamo poi una prima caratterizzazione ampelografica realizzata con criteri moderni, nel tentativo di essere il più oggettivi possibile, pur nella soggettività di una descrizione visiva, nel volume realizzato dal prof. Fregoni e collaboratori nel 2002 (Fregoni *et al*., 2002)

Il Besgano viene indicato in questi testi come vitigno ad uva da tavola e in effetti la provincia di Piacenza è stata una delle poche aree settentrionali italiane che ha goduto della fama di un'importante viticoltura da tavola, perlomeno tra fine Ottocento e la prima metà del 1900. Infatti nel 1877, Francesco Cirio e i fratelli Zerioli di Castel San Giovanni iniziarono, primi in Italia, l'esportazione dell'uva da tavola sul mercato di Parigi, per poi allargare i loro orizzonti a Germania, Svizzera e Austria (Parenti, 1933). La Verdea, uva da mensa e da serbo di antichissima coltivazione sul territorio, era la varietà caratterizzante, tanto che nei primi anni '70 era ancora presente su circa 250 ettari. Oltre a Verdea, il censimento del 1970 aveva rilevato, in "coltura principale pura", altri 300 ettari circa di vigneti per uva da tavola, costituiti per lo più dalle varietà consigliate nel periodo della ricostruzione post-fillosserica (Parenti, 1933) e post-bellica (AA.VV., 1948), come Italia, Regina, Delizia di Vaprio, Chasselas dorè, ecc., ma comprendenti anche 8 ettari circa di Besgano bianco e 28 circa di Besgano nero, varietà da tavola storiche del Piacentino unitamente alle Bianchette (Maserati, 1974).

La prevalenza di Besgano nero può essere messa in relazione con le indicazioni fornite dei tecnici nei primi anni '60, dopo l'entrata in crisi della viticoltura da tavola piacentina, conseguente all'enorme espansione di questa coltura nel Meridione d'Italia: "*… attualmente si consiglia la diffusione delle sole cultivar «Verdea» e «Italia»,…. Si consiglia pure la diffusione della sola «Bianchetta di Diolo» limitatamente alla località di Diolo e del «Besgano rosso» per certi terreni del comune di Gropparello, perché sono uve di ottima qualità* (Fregoni, 1963). Vista la crisi, quindi, si consigliava di ridurre la viticoltura da mensa, limitandola alle aree più vocate e a quelle varietà che ancora avevano un mercato. Riferisce il prof. Fregoni che "*Un tempo la provincia di Piacenza esportava uve da tavola su alcuni mercati esteri e su quelli di Milano, Torino, Genova, Lecco, Bologna, Como, Brescia, Cremona: ma oggi si deve accontentare dei mercati provinciali o delle città limitrofe. Unico mercato particolarmente favorevole si è manifestato quello Bergamasco limitatamente all'uva «Besgano»*". Il Besgano bianco e rosso detenevano circa il 4% della produzione, che nei primi anni '60 si attestava intorno agli 80 mila quintali (Fregoni 1963).

L'importanza di Piacenza per la coltivazione e il commercio dell'uva da tavola è attestato anche dalla realizzazione di diverse mostre "pomologiche" che, partite a livello locale, si trasformarono in interregionali

per poi acquisire carattere nazionale nel 1932 (Parenti, 1933; Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa, 1933; AA.VV., 1948). Nel 1956 si tenne l'ultima mostra nazionale delle uve da tavola a Piacenza e dati del 1954 riportano una superficie interessata da questa coltura intorno agli 850 ettari (Fregoni, 1963).
Andando indietro al Secondo Dopoguerra, il panorama varietale piacentino, tratteggiato dal dott. Elvio Consolani nel 1948, individuava le seguenti percentuali di diffusione: "*Perla di Csaba (bianca) 0,5%, Panse precoce (bianca) 3,5%, Chasselas 2%, Delizia di Vaprio 15%, Moscato d'Amburgo (nera) 1%, Regina 20%, Pirovano 2 (rosata) 1%, Italia (bianca) 12%, Verdea (bianca) 28%, Besgano (nera) 5%, Besgano (bianca) 5%, Bianchetta di Bacedasco e Diolo 7%*", per una produzione di circa 91 mila quintali nel 1946 e di 65 mila nel 1947 (AA.VV., 1948)
A proposito del Besgano, sempre Consolani, scrive: "*È tipico dell'Appennino Piacentino, soprattutto della zona di Gropparello. Un tempo era molto richiesto sui mercati interni ed esteri, ma dopo l'introduzione di nuove migliori uve da tavola, la sua importanza è andata scemando. È un vitigno vigoroso, di cui si conoscono due varietà: la nera e la bianca, che press'a poco si equivalgono come diffusione. Ha grappolo tendente a grande, piramidale, spargolo, con pedicelli rossi verso il cercine; acini piuttosto rotondeggianti e medi, con buccia assai resistente se coltivato nei terreni meno freschi e meno grassi; polpa croccante e assai gustosa, anche se non troppo zuccherina. Resistenza normale alle crittogame. Matura nella prima quindicina di ottobre ed è molto produttivo. Presenta buona affinità con i portinnesti americani, specie col Kober 5BB*" (AA.VV., 1948).
Piuttosto precisa è la descrizione dell'evoluzione della viticoltura da tavola in Emilia proposta da Luigi Zerbini nei primi anni '40, da cui si evince che nel 1941 il Besgano bianco era presente, nel Piacentino, su 20 ettari in coltura specializzata e su 15 ettari un coltura promiscua, che fornivano mediamente una produzione di circa 1700 quintali. Dedica anche alcune righe alla descrizione del Besgano, senza distinguere tra bianco e rosso: "*Coltivato specialmente a Gropparello e paesi limitrofi, da lungo tempo. È vitigno ferace, costante nella produzione e di vegetazione gagliarda. Ama i terreni profondi, sciolti, ricchi di calce e le esposizioni a mezzogiorno. Ha grappolo spargolo, acino regolare con buccia dura e resistente, polpa croccante, sapore non troppo zuccherino, ma aggradevolissimo. Sopporta assai bene, senza soffrire, i lunghi viaggi* (Zerbini, 1943).
Diversi sono i documenti che illustrano l'evoluzione della viticoltura da mensa nel Piacentino nei primi decenni del Novecento, periodo interessato dalla ricostruzione post-fillosserica, che si fece particolarmente importante dopo la fine della Prima Guerra Mondiale.
Piuttosto nitido il quadro conoscitivo ed evolutivo tracciato in un'indagine del Ministero dell'Agricoltura del 1934: "*In genere, l'esperienza ha dimostrato che le uve precoci trovano più favorevole adattamento nel settore di Bacedasco e Diolo, mentre la Val Tidone, la Val Trebbia e la Val Nure preferiscono quelle a maturazione normale, e le colline di Gropparello le uve tardive. Sino al 1913 le uve generalmente diffuse erano la Verdea, seguita a notevole distanza dal Besgano bianco, Besgano rosso e dalla Bianchetta. La ricostruzione viticola iniziata nel 1907, in seguito all'invasione della fillossera, ed intensificata nell'immediato dopo-guerra, trova sempre al primo piamo la Verdea, il Besgano bianco e la Bianchetta; ma incomincia nel 1910 a introdurre lo Chasselas dorato e, più tardi, l'Angela e la Regina*" (Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1934).
Alla prima mostra nazionale delle uve da tavola, nel 1932, il dott. Parenti, della Cattedra Ambulante di Piacenza, diceva: "*Nel dopo guerra la ricostruzione si fa più intensa nella Val Tidone, più specialmente nei Comuni di Ziano, Castelsangiovanni e Borgonovo; in questa vallata la produzione delle uve da tavola – Verdea, più specialmente e Besgano – dopo aver toccato il minimo nel 1920 con 14.350 quintali, riprende, nel 1921, con quintali 18.000 circa e sale, da allora, lentamente ma continuamente, fino a quintali 26.500 nel 1931*" (Parenti, 1933). Parenti, fornisce anche una breve descrizione del Besgano bianco: "*meno coltivato (*ndr: del Besgano rosso*) finora nello stesso Comune di Gropparello e non coltivato altrove in provincia, è per molti aspetti migliore del rosso; nei terreni magri e ben soleggiati delle colline di Gropparello, dà grappoli di media grandezza, spargoli, con acini di un bel giallo dorato, talora rosei; per serbevolezza supera la stessa Verdea, conservandosi facilmente sui comuni graticci, da febbraio a marzo ed oltre*" (Parenti, 1933).
Nella seconda metà degli anni '20, Toni sintetizza così lo stato della viticoltura da tavola piacentina: "*La provincia di Piacenza ha notevole importanza nella coltivazione delle uve da tavola che vengono esportate in Svizzera e Germania e, in piccola parte, a Milano e Genova. La varietà più largamente coltivata è la verdea, assai rinomata e che occupa il primo posto, poi in misura assai limitata, il chasselas dorato e la regina coltivati specialmente a Ziano; il besgano coltivato in comune di Gropparello, la vernaccia e la bianchetta coltivate in frazione di Bacedasco del comune di Castell'Arquato. Sono complessivamente 40-50 mila quintali di uve da tavola che la provincia di Piacenza produce ed esporta nei principali mercati*" (Toni, 1927).
Nel 1912 esce la prima edizione delle "Uve da mensa" di Norberto Marzotto; di seguito si riporta la descrizione

del Besgano bianco della III edizione del 1935: "*Sinonimi: Grignolò bianco (Pavia) – Grignolò bianco di S. Colombano – S. Colombano – S. Colombano piccolo – Grignolò (Varese) – Grignolato bianco o Grignolà (Alessandria) – Besgano bianco di Bobbio (Rovasenda) – Uva di Milano (Rovasenda) – Colombana bianca (Voghera) – Lacrima di Maria (per errore). Nel Piacentino chiamano Besgano bianco il Servant di Spagna.*
Scrive il Rovasenda che il Grignolò bianco di S. Colombano era coltivato dai R.R. Padri Certosini di Pavia e si trova citato sino dal 1600 fra le uve di Lombardia. Avvertasi che qualcuno ha fatto il Besgano bianco o Grignolò bianco di S. Colombano, sinonimo di Colombana bianca di Peccioli, la quale è coltivata specialmente sulle colline di Peccioli e in qualche altra località in provincia di Pisa. Questa differisce notevolmente dal Besgano o Grignolò di S. Colombano, avendo caratteri ampelografici nettamente distinti e differenti. ….
Di Besgano bianco ne ho riscontrate due varietà: la prima mi pervenne da Varese col nome di Grignolò bianco, e la seconda da Bobbio con nome di Besgano bianco.
La prima ha vegetazione vigorosa, tralcio grosso, rosso cannella rigato; foglia trilobata a lobi poco marcati e talvolta intera, arrotondata; seno peziolare conico, aperto, o coi lembi sovrapposti; pagina superiore liscia, inferiore leggermente tomentosa; nervature pronunciate. Grappolo grande, cilindrico allungato rado o con gli acini aderenti, raramente conico, alato; acino grosso sub ovale; buccia un po' grossa, verde ambrato, dorata dalla parte del sole. Molto fertile. Matura nella terza epoca. Si può annoverare fra le belle e buone uve da esportazione. Varietà fertilissima e con buona resistenza alla peronospora.
La seconda, ricevuta da Bobbio, sotto il nome di Besgano bianco, ha vegetazione vigorosa; tralcio grosso color cannella rossiccio rigato, internodi piuttosto lunghi; foglia a 3 o 5 lobi poco marcati, seni elittici stretti, quello peziolare conico, generalmente aperto, pagina superiore liscia, inferiore tomentosa con lanuggine corta a ragnatela; nervature poco rilevate; dentatura pronunciata, acuta. Grappolo grande o molto grande, conico o ramificato, spargolo; acini sferici di grandezza sopra la media, di un color verde ambrato con peduncoletti piuttosto lunghi; buccia grossetta, succo liquescente, sapore eccellente. Matura nella III epoca quando il Raboso.
Forse esisteranno altre varietà di questa uva che in alcuni paesi è detta Besgano Bianco ed in altri Grignolò; e forse anche potrebbe darsi che non si tratti di sinonimi, ma di due tipi distinti fra loro; per cui su tale argomento è desiderabile che nelle località dove queste uve sono coltivate, vengano con ulteriori osservazioni e confronti chiaramente identificate, e sia meglio precisata la loro nomenclatura e sinonimia" (Marzotto, 1935).
Da questa descrizione si evince che c'era una certa confusione e a dire il vero la descrizione del materiale attualmente presente nel Piacentino si attaglia più al tipo proveniente da Varese, piuttosto che non a quello di Bobbio. Un'altra affermazione fa riflettere, ovvero che nel Piacentino chiamassero Besgano bianco il Servant di Spagna: in effetti la foglia glabra, cuneiforme ma di primo impatto quasi rotondeggiante, con 7 o più lobi del Besgano è molto simile a quella del Servant e anche i grappoli si assomigliano, sebbene la bacca del Servant sia più tondeggiante. Si ricorda, poi, che al momento della ricostruzione post-fillosserica fu introdotto nel Piacentino anche materiale di Gros Vert (Parenti, 1933; Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1934), che ad un primo sguardo potrebbe ricordare il Besgano nella forma e nella pruinosità degli acini, nella forma del grappolo, ma non nella foglia, se ben osservata. Quindi nel primo trentennio del Novecento erano presenti sul territorio piacentino materiali apparentemente simili e non è un caso se il prof. Dalmasso uscì nel 1937 con un importante lavoro ampelografico proprio finalizzato a dirimere l'eventuale sinonimia o differenza tra Gros Vert, Saint-Jeannet e Servant (Dalmasso, 1937).
Probabilmente il panorama varietale piacentino si era ampliato e complicato, all'inizio del Novecento, dopo l'arrivo di nuovi materiali di moltiplicazione da altre aree, per favorire la ricostruzione dei vigneti danneggiati dalla fillossera. D'altra parte la descrizione del Besgano bianco del Pallastrelli, datata 1907, dovrebbe riferirsi a materiale di consolidata coltivazione locale in comune di Gropparello già prima della fillossera, quindi si può ritenere che si tratti del vero Besgano bianco. La lettura della descrizione consente di trovare diversi tratti in comune con il Besgano bianco ora collezionato presso l'azienda Mossi: "*La foglia è grande, di colore verde scura, cinque lobata, con seni regolari e contorno dentato a denti secchi. Peziolo grosso, cilindrico e assai lungo; ha i germogli di colore verde chiaro con pochi peli. Il grappolo è di media dimensione, lungo, cilindrico-conico, spargolo, gli acini sono subrotondi, assai grossi, i pedicelli lunghi e giallo-verdognoli; e di questo colore sono pure gli acini che hanno la buccia pruinosa, e spessa. La polpa è croccante, ripiena di succo abbondante, di sapore semplice, gradito, sapido e assai zuccherino. …. La maturazione cade verso i primi di ottobre. Questa varietà è, ancor più della nera, resistente alle piogge autunnali*" (Pallastrelli, 1907).
Sempre del periodo sono le informazioni del Molon, che però si concentra soprattutto sulla descrizione del

Besgano nero: "*Nel Piacentino tre sono le varietà di Besgano conosciute: Il Besgano bianco, il Besgano nero gentile ed il Besgano nero rustico. La prima vuolsi pure usata come uva da tavola, ma poco diffusa, e di essa è solo menzione nel Saggio del Di Rovasenda fra le viti avute da Bobbio. Il prof. Zago, ne sospetta l'identità colla Colombana bianca che il Giuglietti trovò in provincia di Pavia (col nome certamente errato di Nebbiolo bianco) e che aveva acini oblunghi. Forse è la stressa uva che il Di Rovasenda ricevette pure dal Vogherese col nome di Colombana bianca. …. Nulla possiamo dire sui rapporti, che vi possono essere fra queste uve ed il Besgano bianco; solo teniamo conto che il Foresti (Vocabolario piacentino italiano) nota che Colombana è un vocabolo col quale si italianizzavano i termini dialettali Besgan e Basgan, prima che il vitigno così denominato acquistasse l'attuale importanza*" (Molon, 1906).
Il riferimento a San Colombano nel nome di certe uve non è casuale; infatti non va dimenticata l'importanza dell'abbazia benedettina di San Colombano a Bobbio e la fondamentale attività che, in generale, i monaci esercitarono nella selezione e coltivazione delle uve durante tutto il periodo medievale, rimanendo per secoli un punto di riferimento importante per gli agricoltori.
Sempre in termini generici, senza specificare se a bacca bianca o nera, la Besgana viene citata anche dal Tamaro nel suo volume sulle uve da tavola del 1897: "*La coltivazione nell'Italia centrale. 1. Emilia. – In questa regione è tradizionale la piccola coltivazione delle uve da tavola, specialmente negli orti. Qui si trovano eccellenti varietà e condizioni di terreno le più adatte; mancano soltanto le persone di iniziativa, le quali, estendendone la coltivazione, organizzino un commercio di esportazione. La provincia più rinomata è quella di Piacenza, e, dopo questa, Bologna. Nella prima prevale la Verdea, la Besgana e la Luglienga*" (Tamaro, 1897).
Anche l'ampelografia universale del conte Di Rovasenda ci dà una mano a collocare nello spazio e nel tempo il Besgano. Riporta infatti il termine "*Besgano bianco*", riferendosi ad un'uva di Bobbio, e il generico Besgano usato a Pavia e Piacenza, probabile sinonimo di Grignolò. In questo caso, però, fa riferimento ad Acerbi, che tratta di un'uva rossa. Si legge, poi, anche di un "*Basgano e Bersegano bianco*", riferiti a Voghera e Bobbio. Qualcuno ipotizza che anche l'Uva di Milano, citata da Rovasenda come uva coltivata nelle colline di San Colombano, Lodi, sia il Besgano (Rovasenda, 1877).
Andando più indietro, nella prima metà dell'Ottocento, il Besgano trova diverse attestazioni scritte e doveva essere una varietà piuttosto consolidata, visto che viene citata in vari vocabolari dialettali del tempo: il Foresti scrive che il piacentino "*Basgan*" potrebbe forse corrispondere alla "Colombana", il Peschieri cita un "*Besgàn*" tra i termini dialettali parmensi che indicano delle uve, ma non riesce a trovare un corrispondente termine italiano; il milanese Cherubini riporta il nome "*Besgàn o Besgànna*" e rimanda a "*Grignolò: Uva d'acino grosso e oblunghetto e di grappolo per lo più spargolo. Ve n'ha di rossa e di bianca. Fra noi è sempre detta Grignolò; verso il Piacentino Besgàn o Besgànna*" (Foresti, 1836; Peschieri, 1828; Cherubini, 1843).
Questa descrizione del Cherubini è piuttosto vicina a quella delle accessioni arrivate fino a noi, confermandoci che già all'inizio dell'Ottocento il Besgano era ben conosciuto e diffuso tra la Lombardia e l'Emilia.
Molto probabilmente, però, si trattava di un'uva molto più antica, visto che a metà del Cinquecento Agostino Gallo, nelle sue "Dieci giornate di agricoltura" annovera le besegane tra le varietà da coltivare: "*Similmente sono buone le besegane, e rossere, le quali, per essere conformi di grossezza, di tenerezza, e di sapore, abondano anco di vino in copia; onde, per esser debole, e di poco colore, migliora non poco a compagnarlo con lo cropello, o marzamino*" (Gallo, 1564). Molto probabilmente si riferisce al Besgano nero e non fa riferimenti sull'origine e diffusione di quest'uva, anche se le indicazioni per la coltura sono presumibilmente da ricollegare all'areale bresciano.
In sintesi abbiamo una documentazione scritta che ci attesta la presenza del Besgano bianco nel Piacentino almeno fin dall'inizio dell'Ottocento, con un'evoluzione importante di questa varietà che raggiunge la sua massima espansione nel periodo d'oro della viticoltura da mensa di questo territorio, ovvero nei primi decenni del Novecento.
La concorrenza del Meridione e l'introduzione di nuove varietà da mensa, anche apirene, porta alla crisi del settore delle uve da tavola piacentine e a partire dal Secondo dopoguerra inizia il declino del Besgano, che troviamo ancora presente nei primi anni '70 su una superficie di soli 8 ettari. Nei primi anni del XXI secolo il Besgano era ormai limitato a pochi rari esemplari in vecchi vigneti, che spesso la ristrutturazione recente ha eliminato. Restano ormai poche piante ad uso famigliare o per la vendita su mercatini locali nel Piacentino e nel Parmense.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

Piacentino, con particolare riferimento alla Val Chero e ancor più specificamente al comune di Gropparello.

Aveva una certa diffusione anche nel Parmense.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

AA.VV. (1948) – Atti del Congresso Nazionale Viticolo. V Mostra Nazionale della Uve da Tavola. Piacenza 18-19-20 settembre 1948. Stabilimento Tipografico E. Rebecchi e figli, Piacenza.

Acerbi G. (1999) – Delle viti italiane. Giampiero Zazzera, Libraio in Lodi. Ristampa anastatica dell'edizione del 1825.

Cherubini Francesco (1843) – Vocabolario Milanese-Italiano. Dall'Imp. Regia Stamperia, Milano.

Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa (1933) – II.^{A} Mostra nazionale uve da tavola, 16-18 settembre 1933. Relazione della Giuria. Tip. E. Rebecchi & F., Piacenza.

Dalmasso G. (1937) – Un problema ampelografico risolto: Gros Vert, Saint-Jeannet, Servant. Annuario della R. Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. Vol. VII.° (1936-37). Soc. An. Longo e Zoppelli, Treviso.

Foresti L. (1836) – Vocabolario Piacentino-Italiano. Fratelli del Majno tipografi, Piacenza.

Fregoni M. (1963) – La viticoltura nel Piacentino. Evoluzione, situazione attuale e prospettive future. Unione tipografica editrice piacentina, Piacenza.

Fregoni M., Zamboni M., Colla R. (2002) – Caratterizzazione ampelografica dei vitigni autoctoni piacentini. Grafiche Lama, Piacenza.

Gallo A. (1564) – Le Dieci Giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa. In Brescia, appesso Gio.Battista Bozzola.

Marzotto N. (1935) – Uve da mensa: descrizione di varietà, con speciale studio sull'accertamento, nomenclatura, e sinonimia di molti vitigni sino ad ora non bene identificati. Tipografia commerciale editrice, Vicenza.

Maserati R. (1974) – La vite e i vitigni nel Piacentino. Piacenza Economica n. 7-8-9. Periodico della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Piacenza.

Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (1934) – Contributo ad una indagine sulle zone di produzione delle uve da tavola. In: "Nuovi annali dell'Agricoltura". Istituto Poligrafico dello Stato, Roma.

Molon G. (1906) – Ampelografia. Hoepli, Milano.

Pallastrelli G. (1907) – Il Besgano bianco. In: L'Italia agricola. Giornale di agricoltura, Anno XLIV, n. 24: pag. 564-565.

Parenti E. (1933) – La produzione delle uve da tavola nel Piacentino. In: Atti dei convegni sulle uve da tavola tenuti in Piacenza durante la Mostra Interregionale del 1931 e la Mostra Nazionale del 1932. Stabilimento tipografico piacentino, Piacenza.

Peschieri I. (1828) – Dizionario Parmigiano-Italiano. Dalla Stamperia Blanchon, Parma.

Rovasenda G. (1877) – Saggio di una ampelografia universale. Tipografia Subalpina, Torino.

Scienza A., Failla O., Toninato L., Cardetta A., Fabrizio C., Pastore R., Lanati D. (2004) – Dizionario dei vitigni antichi minori italiani. Ci.Vin. Editore, Siena.

Tamaro D. (1897) – Uve da tavola. Varietà, coltivazione e commercio. Ulrico Hoepli, Milano.

Tanara V. (1644) – L'economia del cittadino in villa. Edizione del 1674 stampata "appresso Steffano Curti", Venezia.

Toni G. (1927) – Agricoltura emiliana. Viticoltura ed enologia. L'Italia agricola n. 4.

Zerbini L. (1943) – Le uve da tavola nell'Emilia. Tipografia Paolo Cuppini, Bologna.

NOTE

Scheda a cura di Marisa Fontana