



Albicocca Reale di Imola

La prima segnalazione della varietà Reale risale al 1901, probabilmente derivata da un semenzale del francese Luizet, e coltivata dalla Toscana al Piemonte. Diventa “di Imola” negli anni Sessanta quando appunto con gli impianti estensivi nella vallata del Santerno si evince la particolare vocazione del territorio imolese alla coltivazione. Questa varietà (cultivar) italiana, la cui origine è fatta risalire ad un seme di Luizet, si è diffusa verso la fine dell'Ottocento. Il geonimico “di Imola” arriva però solo nel Dopoguerra con l'affermarsi della vocazione a questa coltura nella campagna e collina imolese.

Coi decenni la varietà è stata sempre più accantonata poiché presenta problemi agronomici: la produzione è alternante e suscettibile alla fragilità dei frutti, e soprattutto presenta poca resistenza alla frigoconservazione, pertanto è disponibile per un periodo limitatissimo di tempo ed è inadatta alla grande distribuzione che oggi assorbe gran parte della produzione frutticola locale. Si tratta di una cultivar di vigore elevato la cui gestione agronomica non è sempre facile: ha un portamento assurgente e una produttività elevata. In caso di mancanza di diradamento, la raccolta è scalare e può durare fino a tre settimane.

Comunemente questa varietà è definita anche “Bella d'Imola”.

Reale d'Imola presenta frutti oblungi o ovali a forma di mandorla, leggermente asimmetrico e di calibro medio-grande (peso medio 65 g), con buccia giallo arancio e polpa color arancio chiaro di consistenza media, dolce acidula, aromatica, matura in modo disforme a partire dall'apice. Reale d'Imola è interessante per l'eccellente qualità gustativa: intensamente profumata, piuttosto morbida all'apice della maturazione e particolarmente adatta per confetture e succhi di frutta fatti in casa.

Un'ulteriore peculiarità di questa varietà è il seme dolce, che in dialetto veniva infatti chiamato “amandlona”, ovvero ‘mandorlona’. Nel Dopoguerra esisteva una particolare industria dell'epoca che si occupava di ritirare i noccioli dalle industrie di trasformazione per estrarne il seme dolce – elemento assai raro nelle varietà moderne oggi in uso - e rivenderlo al piccolo artigianato dolciario e di pasticceria proprio come sostituto della mandorla.

Nei mercati ortofrutticoli locali Reale è una varietà molto ricercata per la particolare bontà, sebbene la produzione sia scarsa e per lo più limitata all'autoconsumo di chi ne ha mantenuto qualche pianta negli orti e frutteti familiari.