

# Tab. 1 Dati sulla colorazione della buccia

Varietà	L*		a*		b*	
Burlat C1	35,2	a	38,3	ab	10,8	a
Black Star	30,6	de	29,5	def	5,4	d
Blaze Star	29,5	e	27,6	f	4,5	d
Celeste®Sumpaca	32,2	bc	30,7	def	7,1	bc
<b>Corniola</b>	<b>29,7</b>	<b>e</b>	<b>22,2</b>	<b>g</b>	<b>3,3</b>	<b>e</b>
Early Star®Panaro2	32,1	bc	35,0	c	8,4	bc
Grace Star	31,0	d	29,7	def	5,6	d
Lala Star	30,1	de	19,8	h	2,5	e
New Star	34,3	a	31,4	de	8,2	bc
Sweet Early®Panaro1	34,3	a	32,3	d	7,9	bc
Sweetheart®Suntare	34,3	a	40,1	a	10,6	a
Van	30,4	de	27,3	f	4,7	d
<b>Media</b>	<b>32,0</b>		<b>30,3</b>		<b>6,6</b>	

Legenda: L\* indica l'intensità della colorazione; a\* indica la scala cromatica che va dal verde al rosso (più è alto il valore più il colore tende al rosso); b\* indica la scala cromatica che va dal blu al giallo (più è alto il valore più il colore tende al giallo).

# Tab. 2 Dati sulle caratteristiche pomologiche del frutto

Varietà	Peso Medio (g)		Durezza (g/cm <sup>2</sup> )		Solidi Solubili (%)		Acidità (mg/l Ac.Malico)	
Burlat C1	8,3	fgh	542,0	bc	13,8	g	5,7	l
Black Star	8,9	def	648,0	bc	18,4	c	6,2	k
Blaze star	7,4	i	465,0	bc	17,4	d	6,8	j
Celeste®Sumpaca	11,0	a	405,0	c	12,4	h	4,6	n
<b>Corniola</b>	<b>9,0</b>	<b>cde</b>	<b>1386,0</b>	<b>a</b>	<b>19,0</b>	<b>b</b>	<b>9,1</b>	<b>d</b>
Early Star®Panaro2	11,0	a	536,0	bc	12,3	h	6,2	k
Grace Star	9,3	bcd	507,0	bc	17,4	d	7,4	h
Lala Star	8,5	efg	623,0	bc	19,6	b	9,4	b
New Star	9,8	b	653,0	bc	19,4	b	8,8	e
Sweet Early®Panaro1	8,7	ef	538,0	bc	13,6	g	3,7	o
Sweetheart®Suntare	8,3	fgh	765,0	b	17,8	cd	8,8	e
Van	8,4	efgh	574,0	bc	19,8	b	7,9	f
<b>Media</b>	<b>9,0</b>		<b>636,8</b>		<b>16,74</b>		<b>7,1</b>	

Legenda: **Peso Medio** indica la *Pezzatura*, la grandezza del frutto in questo caso della ciliegia e si esprime in *grammi*; **Durezza** è riferita alla polpa ne indica la consistenza, la durezza appunto. In base a questo parametro distinguiamo ciliegie a polpa soffice (le cosiddette Tenerine) e le ciliegie a polpa dura ( i cosiddetti Duroni) è determinata attraverso uno strumento chiamato *Penetrometro* che con un puntale misura la resistenza che la polpa oppone alla penetrazione del puntale stesso. Si esprime in *grammi su centimetro al quadrato (g/cm<sup>2</sup>)*; **Solidi Solubili** ci dà l'indicazione della dolcezza della polpa del frutto viene misurata attraverso uno strumento chiamato *Rifrattometro* che attraverso un fenomeno di natura fisica riesce a determinare principalmente il contenuto in zuccheri; **Acidità** indica la quantità di acidi organici presenti nei frutti e si esprime indicando la quantità di *Acido Malico* in milligrammi su litro (*mg/l*). Gli acidi organici sono presenti in ogni tessuto vegetale (primo tra tutti il DNA!!!).

Nota Bene: in entrambe le tabelle le lettere accanto ai valori indicano per ogni parametro considerato, il livello raggiunto da ogni varietà. Per esempio: considerando Corniola in *tab. 2* essa risulta prima (*a*) per quanto riguarda la durezza della polpa e seconda (*b*) per quanto riguarda la dolcezza, quarta (*d*) per quanto riguarda il contenuto di acidi organici, per quanto riguarda la pezzatura (*cde*) si pone subito dopo Grace Star e prima di Lala Star.

-----  
Fonte: dati estratti dalla tesi del dott. Babbini Loris, dal titolo: “Nuove varietà e selezioni di ciliegio per la collina romagnola” discussa nell’Anno Accademico 2003-2004 presso la Facoltà di Agraria, Università di Bologna. Relatore Chiar.mo Prof. Silviero Sansavini, Correlatore Dr. Stefano Lugli.

