

**Pero***Pyrus communis* L.**Pero campanello**

- **Pianta:** vigoria elevata; portamento espanso con media ramificazione; rami eretti-piani; fruttificazione prevalentemente sulle lamburde;
- **Foglia:** verso il basso rispetto al germoglio; media dimensione (30-40 cm<sup>2</sup>); forma obovata; base ed apice ad angolo retto; apice corto; margine decisamente serrato; pagina superiore verde scuro; assenza di pubescenza della pagina inferiore; media lunghezza del picciolo; corta distanza delle stiple dalla base del picciolo;
- **Fiore:** media dimensione delle gemme fiorali; petali separati tra loro; media dimensione dei petali con forma arrotondata; stigma situato inferiormente rispetto agli stami;
- **Frutto:** forma turbinata breve; verde-bruno; leggermente asimmetrico; diametro massimo verso il calice; piccole dimensioni (110-150 g); lati convessi; cavità peduncolare poco profonda (<0,20); cavità peduncolare poco ampia; sepali disgiunti; cavità calicina presente e mediamente profonda (0,08-0,11 cm); buccia ruvida, verde-gialla, leggermente solcata; media estensione del sovracoloro rosso; scarsa presenza/assenza di ruggine all'attacco del peduncolo; scarsa presenza di ruggine sulla parte superiore; assenza di ruggine sulla parte inferiore; media lunghezza del peduncolo sottile e lievemente curvo; buccia sottile; polpa biancastra, grossolana di media consistenza; elevata succosità ed ossidazione; sapore dolce e bassa acidità; semi di media grandezza (7-8 mm), ovali allungati e di colore bruno scuro;
- **Periodo di raccolta:** prima decade di agosto

**Storia e curiosità:**

Varietà molto antica, di ampia diffusione in tutta la Puglia. Ci sono però diversi casi di omonimia. Si distingue generalmente un Campanello verde da un Campanello rosso che presenta stessa forma, ma con sovracoloro rossastro sulla parte esposta al Sole. In questa scheda si descrive il campanello rosso.

**Sinonimi/denominazione dialettale:**

Campanello rosso / *Cambaniedd'* (Salento)

**Caratteristiche tecnologiche:**

Di elevata produttività. Medio-buona resistenza alle manipolazioni. Si adatta a tutti gli ambienti pedoclimatici regionali, varietà rustica. Sapore molto buono, dolce, con retrogusto acidulo.



&gt;18

**RISCHIO DI  
EROSIONE GENETICA  
O ESTINZIONE**

9-18

&lt; 9

17

**Ambito locale di riferimento:**

Tutta la Regione Puglia

**Luogo di conservazione**

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basile Caramia Locorotondo
- Fondazione per la gestione dell'Orto Botanico Universitario Università di Lecce


**REGIONE PUGLIA**  
ASSESSORATO AGRICOLTURA