



Pyrus communis
PERO MOSCATELLA

Francesco Tomei – Pittore

Diplomato in Pittura all'Accademia di Belle Arti di Roma con il Maestro Franco Gentilini.

Per le manifestazioni collaterali al Festival della Canzone di Sanremo, edizione 2005, ha ideato la tela più grande del mondo (216 metri quadrati, in procinto di entrare nel Guinness dei primati), a partire dal quadro madre "Liguria come in uno specchio", olio su tavola, cm. 90xcm.240.

Nel post sisma ha donato due sue tele alla nostra Associazione che furono messe all'asta e il ricavato fu donato al Comune di Lucoli.



Pero Moscatella. Da Galesio (1817-1839): "L'albero della Moscatellina prende naturalmente una forma semi-piramidale. I suoi rami non si allargano lateralmente ma si innalzano ritti ed uniti. Essi sono muniti di nodi rari e distinti che rendono il loro fogliame chiaro e diradato. Le gemme fiorifere si aprono ciascuna in un gruppetto di fiori che prosperano nella massima parte ed allegano, sicché queste pere si vedono quasi sempre a grappoli di tre, di quattro e di sei." Albero mediamente vigoroso. Fusto grigio-marrone con rami marroni recanti lenticelle di colore nocciola chiaro. Foglie semplici, ovate, di color verde scuro, con apice mucronato e margine intero, picciolo lungo. Caratteristiche del frutto Da Galesio: "Il frutto è picciolissimo e non sorpassa in volume una grossa nocciola; tondeggia alla cima, la quale è coronata da un calice persistente assai pronunziato, ingrossa un poco nel mezzo, e degrada insensibilmente verso il picciuolo all'inserzione, e del quale forma appena un poco di punta, dimodochè presenta una forma quasi orbicolare. La sua buccia è verdastra, coperta in gran parte di un rosso-bruno privo di spicco, e con una superficie liscia e senza lanugine. La polpa è bianca, fina, croccante, quasi priva di torzo, con i semi o mancanti o picciolissimi ed immaturi, e con un sugo dolce: essa esala un aroma grazioso che si sente insieme all'olfatto ed al gusto, e che è conosciuto sotto il nome di moscato."

aroma grazioso che si sente insieme all'olfatto ed al gusto, e che è conosciuto sotto il nome di moscato."