

# PERA CAMUSINA

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: CNR- ISPA - Mario Agabbio*

**Sinonimi:** Camusina precoce – pira camusina

**Territorio interessato alla produzione:** Bonarcado, sub regione Montiferru; Vallermosa.

È una varietà di pera la cui area di produzione è rappresentata in particolare dai territori dei Comuni collocati in Sardegna a cavallo fra le province di Oristano e Nuoro, nel comprensorio rientrante in massima parte nella Comunità Montana del Montiferru. La presenza della pera Camusina interessa storicamente diversi territori della Sardegna, dal Campidano di Cagliari al sassarese: è una varietà



*Foto: Laore Sardegna – William Marras*

autoctona che a Vallermosa presenta una eccezionale concentrazione di alberi.

Si tratta di una varietà rustica, resistente alle avversità climatiche. La pianta è mediamente vigorosa e non richiede particolari attenzioni. Il periodo di fioritura è a fine marzo/aprile e la maturazione dei frutti intono a fine giugno, primi di luglio nella varietà precoce e fine luglio per la varietà classica. La fruttificazione è distribuita sulle lamburde e l'epoca di fioritura è intermedia.. Il frutto si presenta, a maturazione, di piccole dimensioni, piriforme, con attaccatura al picciolo in genere schiacciata, colore giallo-verde, rosato nella parte esposta al sole, la "guancia" spesso rossa che rende il frutto inconfondibile. La polpa è soda, bianca e succosa, dal sapore dolce ed estremamente gradevole, tessitura medio-grossolana e ammezzimento lieve.

Non si utilizzano forme di allevamento particolari anche se è consigliabile razionalizzare la produttività e quindi evitare l'alternanza, con sistemi di allevamento che contengano il vigore dell'albero. La Camusina viene colta e consumata a maturità, ed è commercialmente molto interessante per la precocità di maturazione.

### **Storia e tradizione**

La varietà Camusina è conosciuta in tutta la Sardegna ed è menzionata in diversi Condaghi del Medioevo. La Camusina di Bonarcado in particolare è stata individuata e così denominata, dall'Istituto per lo Studio dei Problemi Bioagronomici delle Colture Arboree Mediterranee del C.N.R. (1985) ed è riportata dal Or. Mario Agabbio ne "Le vecchie varietà della

Sardegna" Ed. Delfino 1994. La tradizionalità del prodotto risiede nelle metodiche di lavorazione. La maturazione del prodotto avviene solo sulla pianta ed il frutto è ricercatissimo per la sua precocità. Inoltre la sua presenza attraverso i secoli dimostra la sua propagazione, sicuramente tramite innesto, in tutto il territorio del Montiferru.

---

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)