L'ortofrutticoltura di Ravenna vanta una vetusta tradizione, documentata già da Plinio. Questa tradizione non venne meno nella Ravenna Bizantina, in cui broli, orti e giardini di frutti si coltivano attorno e dentro la città, suggerendo stilizzati sfondi arborati ai mosaici delle basiliche. I pometi di Classe sono ricordati da Jordanes: hortalea, pomifera, persiceta, vinea, olivae ubicati nel territorio ravennate, ricorrono frequentemente nei documenti di compravendita del secolo VI. Nel giardino medievale si rifugia l'arboricoltura e si conservano le varietà dei frutti le tecniche colturali: il giardino è una costruzione complessa e civilissima, spesso integrata all'uso degli antichi romani da sistemazioni irrigue. L'albero coltivato assume sin dall'Alto Medioevo una specifica importanza nel riquadro dell'economia agricola di Ravenna e della vasta zona deltizia tra Classe e Pomposa. La suggestione del ricorso storico è nota, dato che proprio dal ravennate prende avvio ai primi del '900 la moderna frutticoltura industriale.

Finalmente, questo è il momento in cui gli alberi da frutto coltivati solo per la necessità familiare e per i ristretti mercati locali, escono dai *viridarium* signorili ed esclusivi e dilagano nella campagna, capovolgendo i vecchi ordinamenti colturali. Non a caso l'iniziatore della frutticoltura moderna è Adolfo Bonvicini di Massa Lombarda. Marco Bussato o Bussati di Ravenna è l'anello di congiunzione tra i frutticoltori romagnoli di oggi con gli ortolani ravennati di Plinio, con i frutticoltori di bizantini rimasti fedeli alle pratiche dei georgi classici del Medioevo. Nel Rinascimento si ristampano i classici latini e il Bussato inserisce la propria specializzazione di "potatore" nell'arte del tempo 1578, conoscendo grande fortuna visto che il suo libro viene ristampato fino al '700. L'agricoltura è secondo Bussato "*nobile, gioconda, necessaria*". La frutticoltura è quindi massimamente gioconda e nobile: gioconda perché gli "*arbori fruttiferi con le loro ombre amene, e fiori odoriferi, e frutti dal gusto soavissimi e delicatissimi allegrano, consolano e contentano grandemente così gli animi, come i corpi nostri.*" Insomma per il Bussato il pane e il vino sono la prosa, cioè il cibo dei poveri, mentre i giardini fruttiferi sono la poesia dell'agricoltura, cioè il cibo dei ricchi. (A. Bignardi, Le campagne Emiliane nel Rinascimento e nell'età Barocca, Forni ed. 1978). Le specie di fruttiferi indicate nel "Gigardino" sono: pero, melo, noce, mandorlo, nocciolo, pesco, albicocco (brioca; moniaco), pino da pinoli, melo cotogno, pomo d'Adamo (sorta di agrume, limone), moro, melograno ecc., e per finire tre specie di dattoli (datteri), per i quali evidentemente non si pongono problemi di coltivazione nel ravennate. È trattata sommariamente la materia della potatura e, invece, lungamente quella degli innesti, che tra l'altro rappresenta il nucleo originario del "*Giardino d'agricoltura*" bussatiano. Non meno pregiate le cucurbitacee (meloni, zucche, cocomeri), cui sono dedicate diversi capitoli, dove si consiglia particolarmente la pratica di "castrare" dette piante, cioè di cimarle in modo da favorire la formazione dei getti laterali.

Si comprende come la frutticoltura per l'Emilia Romagna in questo secolo sia importante anche dalla creazione degli orti botanici, come quello bolognese fondato dall'Aldrovanti nel 1568, che rappresentano in realtà i primi campi sperimentali. Trattato esauriente di agricoltura è l'*Economia in Villa* del bolognese Vincenzo Tanara o Tanari, che fornisce notizie valide sia sulla orticoltura, frutticoltura e sulla seta. All'orto, consiglia il Tanara, di destinare un appezzamento di terreno vicino alla corte e il terreno deve essere "compartito in certe glebe di terre ....."; gli ortaggi consigliati nell'"Economia" sono tanti, rappresentano uno spaccato della orticoltura secentesca, tra le altre: asparago, assenzio, cardi, cicoria, cipolla, cocomeri, fagioli, finocchio, meloni, origano, fragole, salvia, ruta ecc. passando agli alberi da frutto, il Tanara ci ragguaglia sulle armeniche, (Albicocche), sulle mele, sulle pere, sul persico, consiglia anche gli innesti adatti.

L'Emilia Romagna del '500 e del '600 è una delle aree più densamente popolate d'Europa, forse, perché l'economia del tempo soffre a causa della sovrapopolazione di stenti, di carestia, di "accidenti" a cui non sempre riesce a porre rimedio l'agricoltura che pur può, per allora, considerarsi tra le più intensive e produttive (A. Bignardi, Le Campagne emiliane nel Rinascimento e nell'età Barocca, Ed. Forni - 1978).

Tra '800 e il '900, altre fonti dalle quali notiamo l'avvenuta integrazione della frutta nel menù dei contadini emiliano - romagnoli sono le fiabe e le ricette di cucina.

Per i riferimenti bibliografici principali vedere allegato 3

6.1.2. La pesca

L'imperatore di Carlo Magno, re longobardo nel VII secolo, segna sicuramente una svolta importante per l'agricoltura, specialmente per la frutticultura, nell'economia Alto Medievale. Il già citato CAPITULARE DE VILLIS fornisce, invece un elenco dettagliato, sul quale però esistono dubbi sulla sua totale veridicità degli alberi che devono essere coltivati in terra imperiale: meli e peri di diversa qualità, prugni di diversa varietà, cotogni, noccioli, castagni, peschi di diversa qualità, cotogni, noccioli, mandorli, gelsi, allori, pini, fichi, noci, ciliegi di diversa varietà (Capitulare de villis cit., 70, pp. 90-91). Due elenchi effettivi contenuti nel BREVIUM EXEMPLA (cit., 29, p. 255, 38; p. 256) menzionano a loro volta, l'uno peri, meli, nespoli, peschi, noccioli, noci, gelsi, cotogni; l'altro peri, meli, nespoli, peschi, noci, prugni, noccioli, gelsi, cotogni, ciliegi. Dal CAPITULARIA REGUM FRANCORUM 32, M. G. H. Hannover 1881, per quanto riguarda gli alberi da frutto, è sempre Carlo Magno imperatore che parla: "*Noi vogliamo che vi siano diversi generi di pomi, pere, prugne, sorbi, nespole, castagni, peschi, cotogni, noccioli, mandorli, lauri, pini, fichi, noci e ciliegi*" (M. Tabanelli, Agricoltura, la campagna e i contadini nella Romagna Medievale, Magolini - 1981).

Nel XII-XIII secolo la frutta é il cibo dei Signori per antonomasia, rappresenta il lusso del fine pasto, molto efficacemente esprime tale realtà, materiale e mentale ad un tempo, un'altra novella di Sabadino degli Arienti, dove Zuco Padella, contadino della campagna bolognese, va ogni notte a rubare le pesche nel giardino del padrone, finché, scoperto e catturato, viene assalito con queste parole: "*Un'altra volta lassa stare le fructe de li miei pari e mangia de le tue, che son rape, agli, porri, cepolle, e le scalogne col pan de sorgo*" (Sabadino degli Arienti, Le Porrettane cit., pp.227 - 30).

L'epoca d'oro della cucina italiana in genere, che si afferma nel mondo europeo, come modello da seguire e imitare ovviamente a livello di corti, è quella Rinascimentale, dove si impongono il gusto, la fantasia dei capostipeti della grande "tradizione Padana" , cioè per esempio Mastro Martino o il ferrarese Messisbugo. Messisbugo descrivendo il pranzo dato da Ercole d'Este a Ferrara il 24 Gennaio 1529, ricorda "*la cotognata, et persiche, alla genovese", frutti canditi serviti come dessert assieme a molte altre cose*. I frutti lavorati come dolci vengono serviti ai pranzi ufficiali, anche se questa ricetta per la verità non è di tradizione emiliana, ma ligure, che porta comunque un grande apporto alla cucina italiana (M. Montanari - autore romagnolo, Alimentazione e cultura nel Medioevo, Laterza - p. 169).

Troviamo anche fitotoponimi fondiari che ci danno informazioni sul paesaggio medievale e sulle caratteristiche delle essenze arboree o arbustive presenti sui fondi al momento della loro creazione o rifondazione, avvenuta in periodo quasi sempre anteriore alla loro prima attestazione nei documenti scritti (G. Pasquali, L'evoluzione del territorio rurale: pievi e castelli, tratto da Storia di Forlì II, Cassa di Risparmi di Fo - 1990). Nella bassa e media pianura forlivese troviamo fundi o loci che prendono il nome di Spineto, Cotogneto, Castaneto, Nucareto (Noceto) e nel bolognese abbiamo San Giovanni in Persiceto forse da Persicum (pescheto).

Nell'orto descritto dal Carroli in pieno '500, che chiama anche giardinetto "picciolo" vengono piantati gli alberi che si mantengono "picciolini", e cioè "progni, persichi, fichi, meli cotogni e simili" (B. Carroli, Instruttione del giovane ben creato). "I persichi" ammessi nel giardinetto sono di ogni sorte. "*Le persiche, o pesche sono di più e di diverse sorti, percioché delle rosse, delle gialle, delle verdi, delle bianche e delle vermiglie simili al sangue, delle partitore, delle duracine, delle cotogne, delle amare, delle brusche, delle saporite e delle sciocche se ne ritrovano. Quelle più in prezzo ne i cibi sono le duracine, che non si spiccano dal nocciolo e di queste più quelle che per il loro giallo colore e per essere molto odorate, si chiamano pesche cotogne. Stimansi appresso a queste le vermiglie, che sanguinano, chiamate pesche carote, non tanto però perché elle siano più dell'altre aggradevoli al gusto, quanto per essere belle e vaghe a vedere. Non s'apprezzano ancora meno quelle, che per la somiglianza dimandano pesche, noci; imperochè per essere durette al dente, e nel*

colore e nel sapore simili alle cotogne molto dilettano al gusto per mangiarle. Enne una sorte in Italia artifiziosamente fatte da gli agricoltori, chiamate pesche mandorle, perché invece di nocciolo hanno una mandorla simile alle altre mandorle..." (Dur-Herb, pp. 350-351, Matt-Diosc, pp. 265-268). Il legno del *"persico"* non va utilizzato per nessuna costruzione, dice il Carroli.

Nel "Giardino d'agricoltura" di Marco Bussato o Bussati di Ravenna, (I ed. del trattato 1578) sono citati: pero, melo, noce, mandorlo, nocciolo, pesco, albicocco (brioca; moniaco), pino da pinoli, melo cotogno, pomo adamo (sorta di agrume, limone), moro, melograno ecc. (A. Bignardi, Marco Bussato e l'agricoltura ravennate nel tardo Rinascimento, estratto dagli Annali, III serie - Vol. LXXVII, Bologna, Dic. 1965). Trattato esauriente di agricoltura è l' *Economia in Villa* del bolognese Vincenzo Tanara o Tanari, che fornisce notizie valide sia sulla orticoltura, frutticoltura e sulla seta. Passando agli alberi da frutto il Tanara ci ragguaglia sulle armeniche, (albicocche), sulle mele, Sulle pere, sul persico, consiglia anche gli innesti adatti.

6.2. Rilevanza della produzione

Oltre l'80% della superficie a pesco della Regione Emilia-Romagna, all'inizio degli anni ottanta, era prodotto nelle tre province di Bologna, Forlì e Ravenna. (rispettivamente con 5.345, 8.044 e 12.156 ha di pesco e 543, 1.366 e 1.389 ha di nettarine). La produzione totale di pesco e nettarine raggiungeva 4.048.000 quintali con una resa media per ettaro di 180 q.li. La produzione di pesche e nettarine nell'area romagnola ha avuto incrementi sostanziali a partire dagli anni sessanta seguendo e, spesso, anticipando il processo di crescita verificatosi su scala nazionale.

Nel 1992, la superficie investita a pesche e nettarine nell'area che si intende tutelare copre in totale circa 31.000 ha tra vecchi e nuovi impianti e circa 27.000 di pescheti in produzione, con una produzione totale annua di circa 5.500.000 q.li. La ripartizione delle superfici e delle produzioni delle tre province ed il loro peso rispetto alla produzione regionale e nazionale è illustrata nella tabella seguente:

Pesche e Nettarine
Superficie e produzione media anno1992

	superficie ha	produzione q.li
Bologna	2.500	500.000
Forlì	10.300	1.791.200
Ravenna	13.900	3.183.000
Totale area IGP	26.700	5.474.200
Totale Emilia Romagna	40.200	7.900.000
Italia	113.596	19.317.300
Totale IGP/Emilia Romagna	*66%*	*69%*
Totale IGP/Italia	*24%*	*28%*
Emilia Romagna/Italia	*35%*	*41%*

NB le superfici indicate per le provincie si riferiscono alla sola area IGP

Dal raffronto con i dati aggregati a livello regionale e nazionale, emerge che oltre il 65% della produzione dell'Emilia Romagna e quasi il 30% della produzione nazionale proviene dall'area della Romagna.

6.3. Ambiente climatico

L'ambiente climatico che ha permesso il diffondersi della coltura nell'areale romagnolo è caratterizzato principalmente dalla presenza di condizioni ottimali nelle fasi critiche di crescita e maturazione del frutto.

Il versante padano dell'appennino presenta oltre alla particolare giacitura, una esposizione predominante a settentrione che ne determina una rimarchevole influenza sui caratteri termici del clima. Questa zona è caratterizzata da estati calde ed inverni rigidi con precipitazioni prevalenti in autunno e minime in estate (regime pluviometrico appenninico). Durante l'inverno è frequente l'afflusso di aria continentale fredda proveniente dall'anticiclone Est-europeo, che dà luogo a dense e persistenti nebbie nella fascia più pianeggiante ed a frequenti inversioni termiche che

possono estendere la loro influenza in quota. Tale zona della Regione presenta tipologie climatiche di pianura che però risentono dell'influenza dell'Adriatico. Durante l'inverno è frequente la presenza di aree depressionarie provenienti dal golfo ligure che si ricostituiscono sul versante adriatico. A queste depressioni spesso si associa l'aria molto umida del mare. L'estate è caratterizzata da deboli gradienti barici, le temperature sono elevate, le correnti deboli a direzione orientale ed a regime di brezza ed il clima assume una tipologia simile a quella della pianura più interna. La primavera e l'autunno sono le stagioni più piovose. In primavera le precipitazioni sono spesso correlabili alle depressioni provenienti dal Golfo Ligure.

Sovrapponendo la mappa dell'area di produzione definita nel paragrafo 3.1 con le carte climatologiche (allegato 4) è possibile individuare le corrispondenze con i vari ambienti. L'areale del pesco corrisponde alla zona con più elevata temperatura media (allegato 4/mappa 1) e massima (allegato 4/mappa 2) annuali. È interessante anche la sovrapposizione con la mappa 3 (allegato 3) delle percentuali dei numeri di giorni con temperatura minima inferiore a zero °C al mese di marzo. Il pesco, infatti, è una specie particolarmente esigente in termini di sommatoria di ore di calore per la maturazione dei frutti. In primavera, inoltre, è particolarmente sensibile alle brinate in fioritura.

Innanzitutto la scarsa presenza di gelate primaverili tardive permette di evitare il rischio che i fiori od i frutticini siano colpiti. Infatti, bastano temperature di pochi gradi al di sotto di 0° C per provocare la perdita della produzione. Inoltre la presenza di un clima primaverile non troppo umido abbinato ad una scarsa umidità del terreno fanno si che l'effetto deleterio di eventuali temperature basse sia meno accentuato.

Da lungo tempo si conosce che le piante, per uscire dallo stato di dormienza, hanno bisogno di un certo periodo di basse temperature (fabbisogno di freddo). Convenzionalmente si sono classificate le cultivar delle varie specie sulla base del numero di ore trascorse a temperature inferiori a 7 gradi centigradi, necessarie affinché le gemme di rami isolati, una volta portate in ambiente caldo, inizino a germogliare. L'inizio della meiosi segna la fine del periodo di dormienza. Da questo momento in poi le gemme rispondono alle temperature calde, specialmente sopra i 5-6 gradi centigradi, mentre perdono progressivamente la loro resistenza al freddo, principalmente a seguito di un periodo di temperature calde. Nell'areale romagno il pesco trova il giusto equilibrio fra ore in freddo e temperatura primaverile.

Durante la fase di fioritura la temperatura ideale per la fecondazione é di circa 25° con un massimo di 35° - 38°. Nelle fasi successive di sviluppo la coltura incontra nell'areale definito le condizioni climatiche ideali per soddisfare il fabbisogno di caldo.

6.4. Ambiente pedologico

Le interazioni con le caratteristiche pedologiche dei terreni assumono una maggiore importanza sullo sviluppo dell'apparato radicale delle piante piuttosto che direttamente sulle cultivar o sulle specie. Non si tratta quindi di evidenziare le capacità di adattamento delle specifiche varietà quanto quella dei portinnesti. Esistono diversi portinnesti possibili per il pesco ciascuno con proprie caratteristiche di affinità, vigore indotto, resistenza alle malattie ed efficienza produttiva; tuttavia è comunque necessario che il terreno abbia caratteristiche minime per quanto riguarda soprattutto la profondità, il drenaggio, la tessitura e la reazione.

Nell'area di produzione esistono terreni derivanti sia da suoli alluvionali, antichi associati all'origine della stessa pianura e dei terrazzamenti dovuti all'ultima glaciazione (suoli bruni, spesso lisciviati, ma in genere neutri), sia da suoli che si trovano in depositi su terrazze con una pedogenesi molto spinta (sono considerati paleo-suoli da sub-acidi ad acidi, calcarei e profondi, con tessitura franco-sabbiosa).

Sono presenti suoli relativamente stabili sulle quali i processi di alterazione pedogenetica dei sedimenti originari, non più contrastati da apporti di materiali recenti, hanno dato origine a suoli evoluti con profilo nettamente differenziato in orizzonti. Sono suoli di natura calcarea, ben drenati, a tessitura moderatamente fine in superficie e mediamente fine o fine in profondità. In tale area la coltura della fragola trova condizioni estremamente favorevoli per lo sviluppo.

Queste zone, come descritto, rappresentano un micro-ambiente piuttosto tipico e particolare per la frutticoltura romagnola.

6.5. Ambiente culturale/strutturale

La rilevanza della produzione realizzata nell'area romagnola evidenzia non solo l'esistenza di oggettive condizioni pedo-climatiche ottimali ma anche la presenza di un tessuto sociale e produttivo capace di utilizzare tali risorse e valorizzare i frutti della terra e del lavoro. In quest'area è molto diffusa la presenza di associazioni di produttori, le quali, grazie alle economie di scala ed alla capacità organizzativa hanno insediato sul territorio centri di raccolta del prodotto assolutamente all'avanguardia dal punto di vista tecnico ed hanno saputo fronteggiare l'attuale situazione sfavorevole del mercato grazie ad una notevole concentrazione dell'offerta ed alla conseguente accresciuta capacità contrattuale.

L'Amministrazione Regionale, cosciente dell'importanza della produzione frutticola per l'economia locale, ha attivato già da diversi anni efficienti servizi di assistenza

tecnica ai produttori attraverso l'istituzione di enti specifici e l'attivazione di strutture per il rilevamento, l'elaborazione e la distribuzione di informazioni di grande rilevanza per il mondo agricolo.

La Regione può essere considerata una delle più avanzate sotto questo punto di vista. Tra i servizi a favore della frutticoltura ricordiamo il servizio agro-meteorologico dotato di una fitta rete di stazioni di rilevamento a terra e di un radar meteorologico. Il sevizio fornisce orientamenti dettagliati sull'irrigazione ed importanti dati per la previsione di insorgenza di attacchi parassitari che, combinati con i rilevamenti di campo, permettono di elaborare bollettini sui trattamenti per le colture più importanti. I bollettini vengono elaborati dai tecnici operanti presso le strutture associative e remunerati con contributi regionali, e trasmessi tramite videotel, segreteria telefonica ed affissi in luoghi prestabiliti.

Gli stessi tecnici compiono visite aziendali e convocano riunioni per assistere gli agricoltori durante le fasi più delicate della coltivazione come ad esempio la concimazione, i trattamenti, la potatura, ecc..

Per quanto riguarda l'irrigazione esiste un programma regionale (Gestimp) che fornisce la progettazione di impianti irrigui su frutteti a richiesta degli agricoltori. Sempre tramite il servizio Videotel, ogni agricoltore ha la possibilità poi di programmare e gestire "on line" l'irrigazione sul proprio frutteto quotidianamente.

A fianco di tale metodica attività tecnica, occorre segnalare anche la presenza fondamentale dell'innovazione che scaturisce in modo mirato dagli stessi Enti ed Istituti di ricerca presenti sul territorio:

- ERSO - Ente Regionale per la Ricerca, la Sperimentazione, la Divulgazione in Ortofrutticoltura, Floricoltura e Sementi, che si occupa del coordinamento scientifico e finanziario della ricerca, del settore, in Regione;

- DCA-Bo - Dipartimento di Coltivazioni Arboree dell'Università di Bologna, che si occupa della ricerca di base, del miglioramento varietale e degli studi fisiologici delle piante da frutto;

- ISF- Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma sezione di Forlì, sezione operativa che si occupa principalmente del miglioramento genetico e dello studio della tecnica colturale delle piante da frutto in coordinamento con le altre sezioni dell'Istituto di Frutticoltura presenti in Italia;

- CAV - Centro Attività Vivaistiche, associazione volontaria di vivaisti per il coordinamento, il controllo e la gestione dei campi di piante madri da cui moltiplicare il materiale vivaistico da porre in commercio;

- CIV - Consorzio Italiano Vivaisti, consorzio di vivaisti che, oltre dell'attività commerciale si occupa anche del miglioramento genetico delle piante da frutto.

- CO.V.O.E.R. - Consorzio per la Valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli tipici dell'Emilia Romagna. Costituito da produttori singoli ed associati, tale Consorzio nel 1985 ha registrato il marchio *Frut.er* (vedi allegato 5) per la valorizzazione delle pesche, nettarine e pere prodotte in regione. Tale Consorzio a sede a Bologna; dal 1985 promuove i prodotti destinati ai mercati esteri ed, a partire del 1990, anche a quelli interni. Dal 1992 effettua, inoltre, i controlli di qualità sulle produzioni tipiche della regione.

A questi vanno poi aggiunti i numerosi "breeders" privati operanti sul territorio.

7. STRUTTURE DI CONTROLLO

Trattandosi di una indicazione di origine e non di un marchio commerciale l'ente preposto al controllo deve essere un'istituzione pubblica.

L'ente preposto al controllo è il Ministero per le Risorse Agricole Alimentari e Forestali che delega a tale scopo la Regione Emilia Romagna. Per quanto concerne la funzione operativa del controllo l'amministrazione pubblica può delegare un ente esterno convenzionato in conformità dello stesso regolamento che istituisce l'IGP.

Nel caso dei prodotti in oggetto, la struttura che potrebbe essere delegata al controllo sono il COVOER e/o le Unioni Nazionali dei Produttori Ortofrutticoli.

Tra gli obiettivi statutari delle Unioni rientra la tutela dei prodotti in generale e, attraverso una delibera del Consiglio, rientra più specificatamente la tutela dei prodotti per i quali viene richiesta l'IGP.

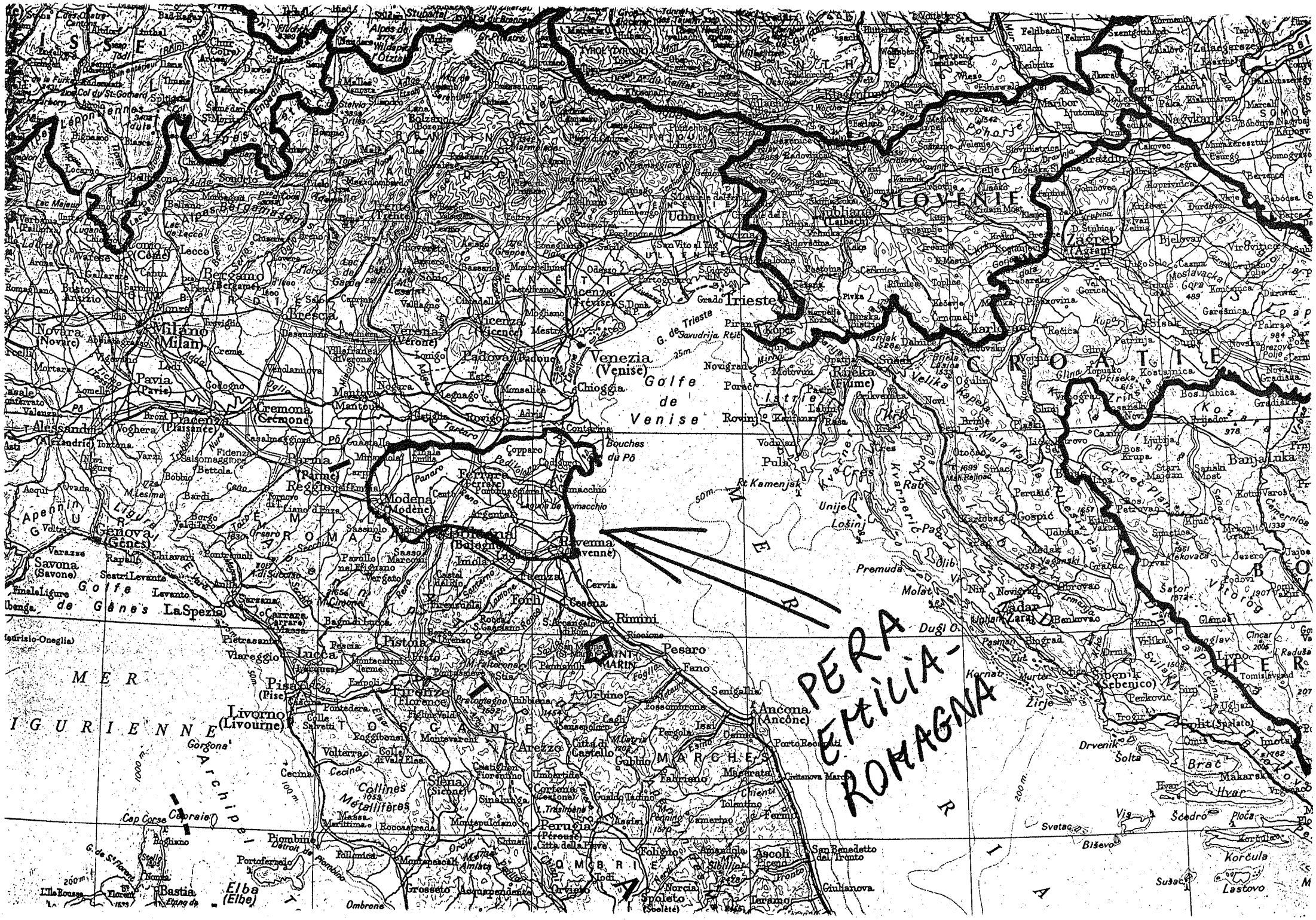
Le Unioni potranno garantire la funzione di controllo anche attraverso le strutture ad esse associate (associazioni di produttori) le quali saranno anche tenutarie dell'albo dei produttori.

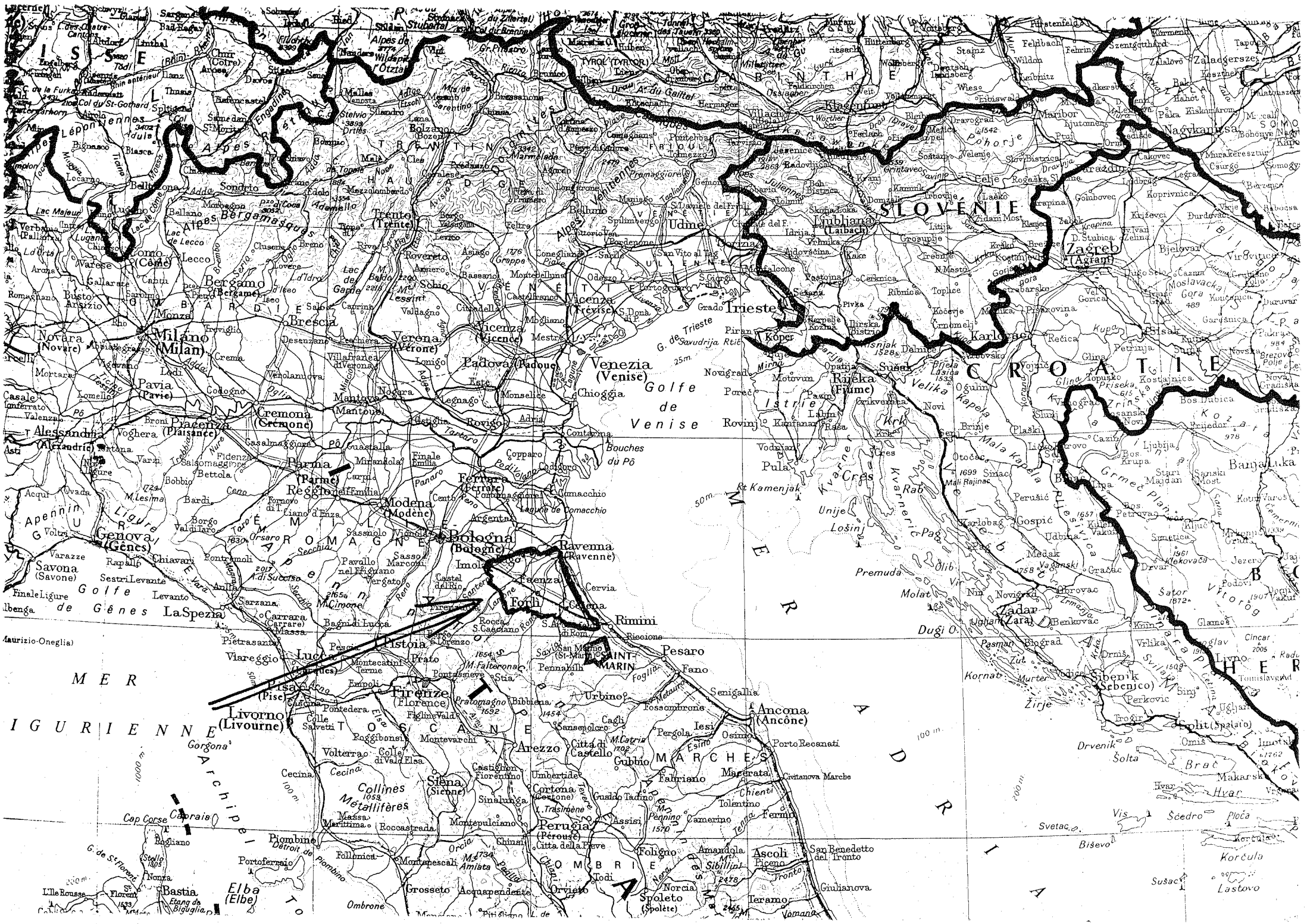
Per esercitare tale funzione, infatti, é necessaria la presenza costante sul territorio di tecnici in grado di verificare momento per momento la conformità della produzione con le norme dettate dal presente disciplinare. Le associazioni di produttori provvederanno ad individuare tra i tecnici operanti al loro interno, personale preposto al controllo i quali si relazioneranno con l'ente centrale.

Oltre a ciò potranno comunque essere previsti controlli periodici anche da parte dell'ente centrale il quale, a sua volta, si renderà garante di fronte all'autorità pubblica.

8. ETICHETTATURA

Le pesche e nettarine di Romagna saranno contraddistinte da etichettatura specifica applicata a contenitori chiusi in modo che non sia possibile alterare il contenuto nelle fasi successive al confezionamento. L'etichetta viene presentata in allegato 6.


PÉRA
ÉMILIA-
ROMAGNA


Venezia (Venise)
Golfe de Venise
Milano (Milan)
Genova (Gênes)
Torino (Turin)
Trieste
Ljubljana (Laibach)
Zagreb (Agram)
Rijeka (Fiume)
Pula
Zadar (Zara)
Split (Spalato)
Sibenik (Sebenico)
Ancona (Ancône)
Pesaro
Rimini
Ravenna (Ravenne)
Bologna (Bologne)
Firenze (Florence)
Livorno (Livourne)
Pisa
Lucca
Pistoia
Parma (Parme)
Modena (Modène)
Reggio nell'Emilia
Cremona (Crémone)
Piacenza (Plaisance)
Verona (Vérone)
Padova (Padoue)
Vicenza (Vicence)
Brescia
Bergamo (Bergame)
Como (Côme)
Novara (Novare)
Pavia (Pavie)
Alessandria (Alexandrie)
Savona (Savone)
La Spezia
Trento (Trente)
Bolzano (Bozen)
Udine
Gorizia
Pesaro
Ancona
Perugia (Pérouse)
Arezzo
Siena (Sienne)
Grosseto
Spoleto (Spolète)
Ascoli Piceno
Teramo
Pescara
Chieti
Foggia
Bari
Brindisi
Lecce
Taranto
Otranto
Corfou
Kerkyra
Vlorë
Durrës
Tirana
Shkodër
Skadarsko jezero
Split
Dubrovnik
Šibenik
Zadar
Rijeka
Pula
Koper
Trieste
Ljubljana
Maribor
Celje
Nova Gorica
Kranj
Jesenice
Klagenfurt
Villach
Graz
Wien
Innsbruck
Bolzano
Trento
Verona
Padova
Venezia
Udine
Gorizia
Trieste
Milano
Torino
Genova
Bologna
Firenze
Roma
Napoli