



# MELA GELATA

**ECOTIPO:** Assam - D 85

**N° REPERTORIO:** 23  
**inserita il 13.10.2005**

**FAMIGLIA:** Rosacee

**GENERE:** Malus

**SPECIE:** Domestica

**NOME COMUNE:** Mela

**SINONIMI:** Cerina, Diacciata, Diacciola, Oleata, Cera

**RISCHIO DI EROSIONE:**  
**Elevato**

**AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:**  
**Areale collinare (AP, MC)**

**LUOGO DI  
CONSERVAZIONE e/o  
RIPRODUZIONE:**

**Azienda Agraria  
sperimentale ASSAM  
Petritoli (FM)**

\* NOTE: Progetto "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma Melo nelle Marche" Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

## CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La mela Gelata è mela diffusa nel centro e sud Italia ed è stata citata dai pomologi Gallesio (1817-39), Molon (1901), Tamaro (1929). Una mela Diacciata, di caratteristiche simili, è raffigurata nei quadri del Bimbi alla fine del XVII° secolo e viene descritta dal Micheli, che ne riporta la caratteristica vitescenza del frutto: "maculis vitreis foris et intus notato" (Bignami e Rosati). Probabile sinonimo è anche "laccia", denominazione ancora oggi utilizzata in Molise. La Gelata è quindi tra le cultivar del germoplasma giunto dai secoli passati fino ai giorni nostri. C. Bignami, P. Rosati scrivevano nel 1982: "Gelata - Diacciata" rappresentava fino al 1964 il 20% della produzione in Abruzzo e Molise ed il 9% di quella siciliana, oltre ad essere presente in Toscana come "mela dall'Olio". Nel 1982 anche in seguito a indicazioni dei tecnici (S. Armellini di Ascoli P.), se ne trovano astoni presso vivaisti delle Marche e dell'Abruzzo dove giungono ancora frutti sui mercati. Nelle Marche la mela "Gelata" è stata quindi presente sul territorio ed ha preceduto l'avvento delle mele moderne. Oggi essa può definirsi in via di estinzione, perché riscontrabile solo in qualche esemplare sparso o in piccoli frutteti specializzati, presso coltivatori amatori.

La mela Gelata con le sue diverse denominazioni locali: Cerina, Oleata, Diacciata, Cera, è caratterizzata dal presentare la polpa con zone vitrescenti e la buccia cerosa; caratteristiche da cui probabilmente sono derivate le varie denominazioni locali attribuite. Cultivar interessante per aspetto e qualità del frutto e per l'habitus spur della pianta.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### ALBERO

Taglia modesta; vegetazione compatta.

Produce prevalentemente su lamburde.

### FOGLIA ADULTA

Su ramo misto: forma arrotondata, margine crenato, lembo fogliare ondulato, di dimensioni

medie. Su lamburda: forma obovata-arrotondata, margine crenato, lembo fogliare ondulato, di dimensioni medie.

## INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

## FIORI

Petali ellissoidali accostati, di colore bianco con rare venature rosa tenue. Bottoni fiorali di colore fucsia intenso.

## IMPOLLINAZIONE

Incrociata (Mela Rosa, Golden D., ecc..)

## FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Pezzatura media. Forma sferico-appiattita o appiattita, leggermente costoluta in sezione trasversale; cavità peduncolare mediamente ampia, profonda, solcata; peduncolo corto, medio-sottile, tomentoso, diritto e raramente obliquo; cavità calicina ampia e piuttosto profonda, con solchi abbastanza evidenti; calice medio. Buccia grossa, liscia, cerosa, opaca, di colore verde-citrino, che diviene giallo intenso durante la conservazione, con sovraccoloro rosato su 0-30% della superficie; lenticelle mediamente numerose, medie o grandi, rugginose, areolate.

## CARATTERI DELLA POLPA

Colore bianco, soda, croccante e succosa, ricca di zuccheri, povera di acidi, sapore buono, buona serbevolezza, presenta vitescenza della polpa. Durezza della polpa: 8.88 kg.

## CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino, lievemente acidulo (l'acidità diminuisce ulteriormente dopo conservazione); pH: 4.94; RSR: 13.34 °Brix; ac. tit. (% di acido malico): 1.11.

## ENDOCARPO

Torsolo medio

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

### VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.



## FENOLOGIA

Epoca di fioritura tardiva, epoca di raccolta autunnale (prima metà di ottobre).

## PRODUTTIVITÀ

L'albero di mela Gelata è di pronta entrata in produzione ed abbastanza produttivo in tutte le situazioni, anche se tende ad alternare. Rispetto a Golden Delicious: bassa.

## SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

L'albero di Gelata presenta una buona adattabilità a diverse condizioni ambientali, ma predilige quelle di medio alta collina. Non sopporta stress idrici ed è piuttosto sensibile agli attacchi parassitari (afidi, ticchiolatura e oidio). I frutti sono altresì molto sensibili all'insorgenza di marciumi per conservazione in ambienti non idonei.

## COMPORTEMENTO AGRONOMICICO

L'albero di Gelata, se innestato su portainnesti clonali deboli, è tendenzialmente di tipo spur, abbastanza compatto; comunque anche su proprio piede non sviluppa un habitus elevato.

L'albero di Gelata presenta una pronta entrata in produzione e caratteri di "gentilezza vegetativa", che la rende però abbastanza sensibile agli attacchi parassitari.

## PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

L'MM 111, portainnesto clonale del melo, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani. Idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica.

Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione anche in biologico. Tuttavia si possono adottare specifiche tecniche di potatura volte a precocizzarne l'entrata in produzione.

I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione.

Le densità d'impianto che possono essere adottate per la mela Gelata vanno dal 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.

## TECNICA COLTURALE

Per quanto riguarda la tecnica di concimazione, essa deve essere particolarmente curata per gli impianti di tipo specializzato, mentre può essere piuttosto blanda negli impianti di tipo tradizionale a basso impatto. Per quanto

riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).

È importante per la Gelata assicurare, per tutte le situazioni ambientali, disponibilità di acqua, poiché periodi prolungati di siccità, ne compromettono la qualità estetica ed organolettica dei frutti.

## CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La Gelata è ottima da consumare fresca, per la spiccata fragranza e croccantezza dei frutti appena raccolti, conferitale anche dalla caratteristica "vitrescenza" della polpa.

Questa fisiopatia, che di norma è un aspetto negativo su altri frutti, sulla Gelata conferisce una ulteriore caratterizzazione del gusto.

La conservazione in ambiente naturale si presenta piuttosto difficile perché i frutti vanno facilmente incontro a disfacimenti e marciumi. In frigorifero, i frutti di Gelata si conservano bene ed a lungo, ma possono perdere il caratteristico aroma di vaniglia.

La conservazione in ambiente naturale è comunque possibile, nel tradizionale melaio, limitatamente agli ambienti vocati montani ove, in post-raccolta, si verificano condizioni di bassa temperatura e umidità.

Utilizzazione gastronomica, possibilità di valorizzazione del prodotto e suo legame con il territorio (segnalare eventuale interesse proveniente da associazioni, gruppi di agricoltori, privati, etc.): non trova impiego nella gastronomia tradizionale, né come ingrediente per piatti salati, né in pasticceria.



Schede varietali tratte da:  
Virgili S., Neri D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche – Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b

Campi di conservazione del germoplasma frutticolo ASSAM - Petritoli e Carassai