

# MELA MUSO DI BUE

***Malus domestica* Borkh.**

ECOTIPO: AMAP - G 25

N° REPERTORIO: 29  
inserita il 16.02.2006

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Malus*

SPECIE: *M. domestica*

NOME COMUNE: Muso di  
bue

SINONIMI: Musabò, Musa,  
Musone Verde,  
Culo di Somaro

RISCHIO DI EROSIONE:  
Medio

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Areale collinare (MC, PU)

LUOGO DI  
CONSERVAZIONE:  
Campo germoplasma  
frutticolo AMAP  
Carassai (AP)

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



## CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione MUSO DI BUE G 25 della Collezione AMAP è stata individuata e recuperata nella zona di Pennabilli (PU). Musabò e Musa sono gli altri sinonimi della Muso di bove individuata a Meleto di Genga, Baroccio, Montelago e Tra Pozzo nel Comune di Sassoferrato. Era la mela che bollita nell'acqua si dava agli ammalati ed anche ai bambini per svezzarli. Si mangiava bene con una fetta di pane, ricordano in molti, e per la sua dolcezza aromatica, anche il pane sembrava più buono. Era anche la mela che si metteva nei vari dolci autunnali, tagliata a pezzi e aromatizzata con il mosto cotto. Richiesta dal mercato, quando c'era bisogno di qualche spicciolo, era la prima ad essere venduta. Nei contratti di mezzadria si metteva per iscritto l'obbligo di portare metà del raccolto di mele al padrone della terra, e il riferimento a questa varietà specifica era costante.

Nelle Marche la sua coltivazione risulta sporadica, in alberi sparsi (orti familiari, giardini, ecc..).

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### ALBERO

Albero standard, di vigoria elevata e portamento assurgente. Messa a frutto lenta; mediamente e costantemente produttiva, rustica. I frutti sono adatti a lunghi periodi di conservazione. Fiorisce in epoca tardiva e fruttifica prevalentemente su brindelli; presenta una consistente cascola preraccolta.

### FRUTTO

Frutto grande e di forma tronco conica oblunga, asimmetrica, quasi acuminata nella zona calicina, a volte leggermente costoluta; buccia spessa e leggermente ruvida di color verde intenso, soffusa, da un lato, di rosso aranciato che assume solo in ambienti di coltivazione vocati; polpa bianca, grossolana, compatta e soda, agrodolce, aromatica.

## CARATTERIZZAZIONE

### DIMENSIONE FRUTTO

Calibro: *medio 70-75 mm*

Peso: *da 140-185 a 170-225 g - media 180 g*

Pezzatura: *costante*

### FORMA FRUTTO

Uniformità: *costante - variabile*

Simmetria: *asimmetrica*

Profilo longitudinale: *tronco-conica*

Profilo trasversale: *circolare, irregolare*

### BUCCIA

Spessore: *sottile*

Colore di fondo: *verde-giallo*

Sovracolore: *rosato*

Diffusione colore: *1/4*

Aspetto colore: *sfumato*

Superficie: *liscia, cerosa*

Screpolature: *assenti*

Densità lenticelle: *scarse*

Grandezza lenticelle: *piccole*

Colore lenticelle: *bianche-grigie*

Forma lenticelle: *rotonde*

## CAVITÀ PEDUNCOLARE

Simmetria: *simmetrica*

Profondità: *media*

Larghezza: *media*

## CAVITÀ CALICINA

Simmetria: *asimmetrica*

Profondità: *poco profonda*

Larghezza: *stretta*

Forma calice: *chiuso*

## PEDUNCOLO

Lunghezza: *corto da 10-15 mm*

Grandezza: *sottile*

Inserzione: *inserito regolarmente*

## POLPA

Durezza: *da 5-10 kg*

Zuccheri: *da 12° a 18° brix*

Acidità: *> 10 g/l*

Colore: *bianco-verde*

Imbrunimento all'aria: *non facile*

Alterazioni: *butteratura*

Consistenza: *tenera*

Tessitura: *fine*

Sapore zuccherino: *medio*

Sapore acidulo: *medio*

Astringenza: *non astringente*

Sapidità: *insipido*

Gusto: *gradevole*

Profumo: *assenza di aroma*

## TORSOLO

Grandezza: *grande*

## SEMI

Numero: *medi da 3-6*

Forma: *arrotondati*

Dimensioni: *medi*

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'area vocata per la coltivazione è quella montana, dove i frutti acquisiscono peculiari caratteristiche organolettiche e diventano particolarmente gradevoli, dopo lunga conservazione.

Interessante a livello amatoriale per il gusto particolare e per il consumo tardivo.

Da consumarsi fresca durante l'inverno, quando scarseggiano i frutti ad alto contenuto nutrizionale; è una mela ad alto contenuto gastronomico idonea per realizzare numerose ricette.

È indicata anche per l'essiccazione, come fanno nel Trentino e per la preparazione dei succhi di frutta.

*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

