

MELA ROSA IN PIETRA

***Malus domestica* Borkh.**

N° REPERTORIO: 63
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Malus*

SPECIE: *M. domestica*

NOME COMUNE: Mela Rosa
in pietra

SINONIMI: Mela Sassa

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Cerreto
d'Esi, areale collinare
pedemontano di Fabriano
(AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Campo germoplasma
frutticolo AMAP
Carassai (AP)
Campo collezione UNIVPM
Agugliano (AN)
Campo collezione
Cerreto d'Esi (AN)



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Tra le tipologie di “mela rosa” va annoverata anche la “mela rosa in pietra” caratterizzata da grande rusticità, ottima serbevolezza e caratteristiche sensoriali peculiari. La “mela rosa in pietra” (detta anche “mela Sassa”), così chiamata per la durezza della sua polpa, è una varietà antica coltivata da tempi remoti nella zona interappenninica tra Umbria, Marche e Romagna. La grande diffusione della coltivazione delle mele nell’entroterra marchigiano e, in particolare, nel comprensorio di Cerreto d’Esi risale fino alla prima metà del Trecento in cui numerosi toponimi ritrovati in atti del notaio Giovanni di maestro Compagno facevano proprio riferimento a questo tipo di coltura (*Melitum, Meleta, voc. Meliti, Plano Meleti*). La “mela rosa su pietra” è compresa, nel Congresso Agrario Marchigiano del 1905, nell’elenco delle principali varietà di frutta coltivate con successo nella Regione Marche. Nelle “Memorie storiche di Cerreto d’Esi” curate da Domenico Balducci (1954) si evidenzia che *“la produzione di frutta (fra cui primeggiano le mele) si può calcolare a 2000 quintali”*. Come afferma la ricerca della Picchi (2006) la “mela rosa in pietra”, fu intensamente coltivata, soprattutto dagli enti di beneficenza. Si preferivano, infatti, alle altre varietà perchè una volta raccolte e sistemate su assi di legno si conservavano nel tempo e, essendo ricche di fibre e vitamina C, erano in grado di sfamare i più bisognosi. L’interesse del mondo della ricerca per la “mela rosa in pietra” di Cerreto d’Esi risale al 1959 quando venne compilata la prima tesi intitolata *“Il melo in pietra nell’alta valle dell’Esino”* di Giovanni Garofoli sotto la supervisione del professor Nestore Jacoboni dell’Università degli Studi di Perugia. Uno studio più recente (2007) sulla “Mela rosa in pietra” è compreso nella seconda tesi di laurea *“Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d’Esi”* di Marco Santellini, relatore il professore Davide Neri dell’Università Politecnica delle Marche.

Nelle Marche la mela “Rosa in pietra” è diffusa soprattutto nell’areale collinare pedemontano di Fabriano, con una variabilità di biotipi, che diversificano tra loro per alcuni aspetti comportamentali agronomici e pomologici (piccole modificazioni di forma e grossezza, di colore, di gusto e di serbevolezza del frutto). È un albero di grande rusticità ed è molto adatta alla zone di montagna, perchè, pur fiorendo precocemente, è molto resistente al freddo. La pianta è vigorosa e molto espansa. È una delle mele più tardive poichè, tradizionalmente, veniva raccolta a San Martino, dopo le prime gelate, e si riponeva in luogo fresco e buio per lasciarla maturare fino a gennaio, quando si poteva cominciare a mangiarla. Nel corso della maturazione non solo la polpa si ammorbidiva ma le mele cominciavano ad emanare un profumo penetrante che caratterizzava le case dei contadini marchigiani ed erano oggetto di ruberie da parte dei più piccoli. La rusticità della “Mela rosa in pietra” si manifesta non solo in termini di resistenza sia a condizioni meteoriche avverse che, proprio per la durezza della polpa, alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biologiche. Quindi non ha bisogno di particolari trattamenti antiparassitari, peculiarità che la rende genuina, e particolarmente adatta all’agricoltura biologica e per il recupero di aree colturali marginali. Gli anziani non ne hanno perso memoria perché è stata coltivata in modo sparso, per soddisfare le esigenze delle famiglie di campagna, essendo una mela con buone caratteristiche sensoriali, di grandi qualità salutistiche per l’elevato potere antiossidante e contenuto vitaminico nonché dalla lunga conservazione al di fuori di celle frigorifere. È un’ottima mela da cuocere adatta per la preparazione di salse, composte o nella preparazione di dolci tradizionali come la “crescia fojata” di Cerreto d’Esi. Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare. Di recente, in seguito alla rivalutazione, è coltivata anche in campi di confronto varietale a Cerreto d’Esi, Fabriano, Ancona ed Ascoli Piceno.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoroso, espanso, entra in produzione lentamente e produce abbondantemente. Fiorisce tardivamente e resiste bene alle basse temperature.

FOGLIA ADULTA

Allungata, di medio - grandi dimensioni, colore della pagina superiore verde, scuro intenso, colore della pagina inferiore verde chiaro.

INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

FIORI

Rosaceo, bianco rosato.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Frutto molto rustico, di pezzatura variabile, medio-piccolo, di forma rotondeggiante e alquanto schiacciato. La buccia è ruvida spessa, sempre verde, con mazzature rosso vinose e numerose lenticelle, bianche e molto evidenti. La cavità peduncolare è mediamente profonda e aperta. La cavità calicina è aperta. Il peduncolo molto corto.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco avorio soda, molto compatta, poco suc-

cosa e molto croccante, di sapore acidulo, dotata di gradevole aroma.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; acidulo.

ENDOCARPO

Torsolo grande.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio - tardiva e raccolta autunnale (Novembre). Matura da gennaio ad aprile, in fruttai.

PRODUTTIVITÀ

L'albero di "mela rosa in pietra" è abbastanza produttivo in tutte le situazioni, anche se il livello quantitativo è comunque legato al tipo di tecnica colturale adottata. L'albero di "mela rosa in pietra" se innestato su "franco", è dotato di notevole vigoria e longevità ma estremamente tardivo nell'entrare in produzione. Se innestato su portainnesti clonali deboli, sviluppa un vigore decisamente più contenuto rispetto all'albero tradizionale, ma presenta comunque una buona vigoria ed una pronta entrata in produzione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

La "mela rosa in pietra" presenta in genere una buona rusticità (resistenza al freddo e notevole adattabilità alle diverse situazioni pedologiche) ed i frutti, data la durezza della polpa, una buona resistenza alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biotiche.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

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

COMPORTEMENTO AGRONOMICICO

È un albero rustico, molto adattabile, estremamente longevo e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo, se innestato su proprio piede. 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 rosa in pietra" 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 tutti 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).



CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La “Mela rosa in pietra” è ottima da consumare fresca, specialmente dopo lunga conservazione in luoghi idonei, i tradizionali “fruttai” (all’aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi).

La polpa infatti, soda e compatta, con il tempo si ammorbidisce e migliorano le qualità sensoriali (sapore, aroma, ecc.).

È ottima mela da cuocere, in forno con pochi aromi e adatta a fare torte e crostate. In passato veniva ampiamente utilizzata nella preparazione di un dolce tipico di Cerreto d’Esi, la “crescia fojata”, che ricorda lo strudel. Inoltre, dato il suo gusto non troppo dolce, si metteva a cuocere con burro e sale per ottenere una salsa in accompagnamento alla succulenti preparazioni a base di carni di maiale.

Custode Biodiversità Agraria:

Ciccolini Marco - Matelica (MC)

Questo tipo di utilizzazione gastronomica, viene ancora oggi praticata, soprattutto a livello familiare.

La cultivar presenta ampie possibilità di valorizzazione, per il ritrovato interesse da parte dei consumatori legato alle particolari caratteristiche sensoriali ed alla naturalità del prodotto e, da parte dei produttori, soprattutto di determinati areali, per la possibilità di ottenimento di produzioni tipiche conseguite con metodi di coltivazione, rispettosi dell’ambiente e del consumatore.

In passato veniva usata anche come siepe o tutore vivo nei filari delle vigne.

BIBLIOGRAFIA

“La Mela in pietra di Cerreto d’Esi - Valorizzazione di un territorio attraverso un percorso integrato tra natura, cultura e agricoltura sostenibile” a cura di Riccardo Pellegrini.

Scheda elaborata da:

Riccardo Pellegrini e Ambra Micheletti, AMAP. Foto di Riccardo Pellegrini

Santellini M. “Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d’Esi”. Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche, a.a. 2006/07

Dalla Ragione I., 2010. “Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire”, Mondadori Electa

Garofoli G. “Il melo in pietra nell’alta valle dell’Esino”. Tesi di laurea in Scienze Agrarie, Università degli Studi di Perugia, a.a. 1959/60

Picchi G., 2006. “I frutti ritrovati nella Marca d’Ancona”, Provincia di Ancona, Assessorato all’Agricoltura

Virgili S., Neri D., 2002. “Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un’agricoltura sostenibile”, ASSAM. I quaderni 5b

