

# MELA CARELLA

***Malus domestica* Borkh.**

N° REPERTORIO: 64  
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Malus*

SPECIE: *M. domestica*

NOME COMUNE: Carella

SINONIMI: Rozza, Ruggine

RISCHIO DI EROSIONE:  
Alto

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Comune di  
Cerreto d'Esi (AN)

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



## CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

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*). 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". Uno studio più recente (2007) sulla "mela Carella" è compreso nella 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.

Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare.

Presso Proprietà Spuri Nicola - Loc. Serre, Cerreto D'Esi (AN)

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### PIANTA

Rustica, ben adattata al nostro clima.

### VIGORE

Media vigoria, poco espansa.

### RESISTENZA

Sulle accessioni reperite non sono stati riscontrati sintomi di carpocapsa o di ticchiolatura.

### FRUTTO

Di piccole dimensioni, regolare schiacciata alle estremità.

### COLORE

Buccia ruvida, color ruggine.

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

### FIORITURA

Tardiva

### RACCOLTA

Autunno

### POLPA

Tenera, grossolana, molto fibrosa insipida alla raccolta migliora con la conservazione. Dalle analisi di laboratorio è emerso un contenuto zuccherino molto elevato, il più alto in assoluto tra tutte le varietà tradizionali.

### TRADIZIONE

Il frutto veniva utilizzato nella preparazione dei dolci della tradizione, crescita, fogliata e strudel.

### GASTRONOMIA

Il frutto può essere consumato fresco o usato nella preparazione di dolci.

### 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'Esio". 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

