



MELA BATOCCA

N° REPERTORIO: 79
 inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Malus

SPECIE: domestica Borkh

NOME COMUNE: Batocca

RISCHIO DI EROSIONE:
 Elevato. Pochi esemplari.

AREA AUTOCTONA
 DI DIFFUSIONE:

Montefeltro

LUOGO DI
 CONSERVAZIONE e/o
 RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
 sperimentale ASSAM
 Petritoli (FM)

Azienda Agraria
 Didattico-Sperimentale
 "Pasquale Rosati"
 Università Politecnica
 delle Marche
 Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Al momento non si sono rilevate informazioni o descrizioni su documenti storici specifici per la coltivazione nelle Marche. Un riferimento importante è su 'Dendrologia naturalis scilicet arborum historia' di Ulisse Aldrovandi, ed. 1667, che parla di "Poma magna Alba, e dulcia, in quorum ventre semina, dum sunt matura, sonant, a Ruellio Passipomia appellata" pag. 361. Dunque una descrizione del carattere tipico del distacco dei semi. Ci sono poi brevi riferimenti generici a mele Batocchie o a Sonagli nella Pomologia di Girolamo Molon (Molon G. Pomologia, Hoepli, Milano 1901). Queste mele erano diffuse in tutto l'Appennino, con caratteristiche di colore e forma leggermente diverse le une dalle altre, ma in genere tutte allungate e con le logge carpellari molto ampie.

Note - Il nome Batocca è legato al suono dei semi all'interno del frutto maturo, quando si staccano dalle logge carpellari.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Albero di media vigoria, ramificato, espanso, con fruttificazione sulle lamburde e sui rami misti, internodi di lunghezza media, con poche lenticelle.

Foglia media, con margine dentato di tipo biserrato, pubescenza forte, picciolo lungo; la lamina fogliare è

simile a quella del sorbo montano.

Epoca di raccolta tardiva (tipo Golden Delicious), a fine settembre.

Frutto cilindrico ampio, di dimensione media, senza costolature, con corona alla sommità del calice lieve o assente, senza pruina, colore di fondo giallo, sovracoloro rosso purpureo esteso, uniforme, striato

e screziato (tipo Jonagold), con poche lenticelle, peduncolo corto, cavità pedunculare profonda e stretta, cavità calicina di profondità ed ampiezza medie. Polpa soda, bianca, logge carpellari (in

sezione trasversale) moderatamente aperte. Sapore poco dolce e poco acidulo, polpa poco succosa e, se il frutto non è ben maturo, tende ad essere astringente.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Adatta alle aree di origine, produttività elevata, con portinnesto di elevato vigore, allevamento a vaso, a media densità.

L'albero e il frutto risultano poco sensibili a ticchiolatura, un po' più a oidio.

Si utilizza per il consumo fresco in epoca tardiva. Un tempo erano assai utilizzate per la essiccazione.



Scheda elaborata da:

D3A - Università Politecnica delle Marche. Isabella Dalla Ragione - Archeologia Arborea.
 Vivaio Il Sorbo - Montefiorentino di Frontino (PU).

Azienda coltivatrice: Davide Sisti - Trasanni di Urbino (PU).