



# MELA LIMONCELLA

**ECOTIPO:** Assam - L 121

**N° REPERTORIO:** 26  
**inserita il 13.10.2005**

**FAMIGLIA:** Rosacee

**GENERE:** Malus

**SPECIE:** Domestica

**NOME COMUNE:** Mela

**SINONIMI:** Taffetà bianca  
d'autunno, Zitella

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

**AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:**  
**Areale collinare regionale**

**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

L'accessione è stata rinvenuta in località Pievebovigliana di Macerata, mentre un'altra accessione, presente in collezione, è stata rinvenuta in località Massignano in provincia di Ascoli Piceno. La Limoncella è varietà tipica del Molise e della Campania, ma l'areale di diffusione si estendeva e si estende ancor oggi nelle zone limitrofe dell'Abruzzo, Puglia e Sicilia. Nelle Marche la sua coltivazione risulta sporadica, in alberi sparsi (orti familiari, giardini, ecc.), ma diffusa un po' ovunque.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### ALBERO

Standard, di medio vigore, dal portamento semi-espanso; entra rapidamente in produzione, fruttifica abbondantemente e con una certa regolarità. La fioritura è tardiva, resiste al freddo e dimostra una rusticità elevata.

### IMPOLLINAZIONE

Incrociata.

### FRUTTO INFRUTTESCENZA

Piccolo (p.m., g 100-120); cilindrico-conico oblungo, a volte leggermente costoluto; cavità peduncolare simmetrica, mediamente profonda; cavità calicina asimmetrica, poco profon-

da e larga; peduncolo corto di medio spessore; buccia giallo dorata, marmorizzata nella parte soleggiata, ruvida, cosparsa di lenticelle piccole, rugginose, di forma angolare; polpa bianco crema, soda, asciutta, fine, dal sapore zuccherino-acidulo, sapida, profumata ed aromatica.

### CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco crema, soda, asciutta, fine, dal sapore citrino, sapida, profumata ed aromatica; facile ad imbrunire.

### CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino-acidulo, citrina.

### ENDOCARPO

Torsolo medio.

## FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio-tardiva e raccolta a fine settembre.

## PRODUTTIVITÀ

L'albero di mela Limoncella produce costantemente ed abbondantemente.

## SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Non presenta particolari suscettibilità a fitopatie, ma dimostra sensibilità a lunghi periodi di stress idrico.

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

### VOCAZIONALITÀ

Interessante e tipica della montagna, adatta per frutteti amatoriali, nei parchi e negli agriturismi, rappresenta sicuramente una diversificazione unica, rara, nel panorama varietale antico e moderno.

### COMPORTEMENTO AGRONOMICO

La varietà è stata inserita in collezione, per la conservazione e la valutazione, in impianti di tipo specializzato, in zona valliva ed in zona collinare montana.

### PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

Sono stati adottati i portainnesti clonali del melo: l'M 26 e l'MM111, con densità di piantagione di 1.000 ceppi per ettaro (sesti 2,50 x 4,00) e condizioni di irrigazione e 750 ceppi per ettaro (sesti 3,00 x 4,50) in condizioni di asciutto.

La forma di allevamento adottata, in entrambi i casi, è stata la palmetta libera.

La Limoncella risulta comunque storicamente coltivata in impianti di tipo tradizionale, con forma di allevamento a vaso più o meno alto.

La Limoncella dimostra notevole capacità di adattamento a diverse tecniche di coltivazione.

### CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La mela Limoncella matura a fine settembre e si conserva bene fino a gennaio - febbraio. Durante la conservazione in luoghi idonei (fruttai o anche in frigorifero) le proprietà organolettiche dei frutti migliorano acquistando in fragranza e sapidità della polpa.

Per le sue caratteristiche può essere considerata a tutti gli effetti una mela da sidro; nasce alle pendici dell'Etna e si diffonde particolarmente in Campania e negli Abruzzi; oggi, se ne producono quantità modeste tali da configurarla come una mela ormai in estinzione.

La mela Limoncella è acidula, citrigna, a pasta dura, con buccia giallo verde piuttosto cerosa; è una mela piuttosto aromatica con una buona presenza di zuccheri; il frutto si presenta di dimensioni piuttosto ridotte e di conseguenza ha grande concentrazione di proprietà organolettiche e di "tipicità".

### 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