



MELA CARELLA

N° REPERTORIO: 64
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Malus

SPECIE: Domestica

NOME COMUNE: Mela Carella

SINONIMI: Mela Rozza

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

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

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria
sperimentale ASSAM

Carassai (AP)

Campo Collezione Univpm
Agugliano (An)

Campo Collezione Cerreto
d'Esi (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

sono stati riscontrati sintomi di carpocapsa o di ticchiolatura.

PIANTA

Rustica, ben adattata al nostro clima.

VIGORE

Media vigoria, poco espansa.

RESISTENZA

Sulle accessioni reperite non

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.



Scheda elaborata da: Riccardo Pellegrini e Ambra Micheletti, ASSAM. Foto di Riccardo Pellegrini.

Riferimenti bibliografici: BALDUCCI D. 1954, "Memorie storiche di Cerreto d'Esi", Premiata Tipografia Economica.

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 (indice, sintesi delle ricerche svolte, schede descrittive di 6 accessioni di "Mela Carella").

DALLA RAGIONE I., 2010. "Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire", Mondadori Electa.

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