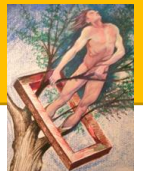


A.N.A. SEZIONE ABRUZZI GRUPPO SALVATORE TOSONE - COPPITO - L'AQUILA



Malus domestica
MELO GELATA

A.N.A. Sezione Abruzzi - Gruppo Salvatore Tosone

Il Gruppo fondato nel 1967 e dedicato a Salvatore Tosone, nato a Coppito è costituito da quaranta ex alpini e simpatizzanti. Il Gruppo ha aiutato la nostra Associazione in alcune attività ed ha una rara pianta di melo in adozione.



Il MELO GELATA è un'antica varietà di origine abruzzese o siciliana, presente in Abruzzo, Molise, e nel meridione.

La Mela Gelata è diffusa nel Centro e Sud Italia ed è stata citata da GALLESIO (1817-1839) nel suo trattato sugli alberi da frutto "Pomona Italiana". Una Mela Gelata, detta anche Diacciata, con caratteristiche simili, è raffigurata nei quadri del Bimbi alla fine del XVII secolo e viene descritta dal Micheli, che ne riporta la caratteristica vitrescenza del frutto: "maculis vitreis foris et intus notato" (ROSATI et al. 2001). La Mela Gelata, con le sue diverse denominazioni locali, Cerina, Oleata, Diacciata e Cera, è caratterizzata da una polpa con zone vitrescenti e da una buccia cerosa, caratteri che hanno probabilmente determinato le varie denominazioni locali attribuitele. Un altro sinonimo è anche Iaccia, denominazione ancora oggi utilizzata in Molise. E' considerata una specie in via di estinzione. Cultivar autunno-invernale, apprezzata per la pezzatura e per la precocità e produttività degli alberi, oltre che per l'intenso profumo delle mele. La serbevolezza è superiore rispetto alla Mela Gelata.

Varietà ancora oggi apprezzata per le caratteristiche peculiari del frutto e ben nota ai mercati di nicchia. L'albero ha vigoria intermedia, con rapida messa a frutto, portamento tendenzialmente assurgente, ramo a frutto lamburale, fioritura medio-tardiva, produttività non sempre soddisfacente ed alternante.