



*Malus domestica*  
**MELO LIMONCELLA**

**Associazione Amici San Michele**

L'Associazione opera da diversi anni sul territorio lucolano al fine di organizzare eventi/manifestazioni per valorizzarlo. Agisce su questo territorio (precisamente nelle frazioni di Vado Lucoli e Lucoli Alto) realizzando attività sia ricreative che culturali cercando di riportare alla luce le antiche tradizioni del territorio aquilano e abruzzese in genere. Ne è un esempio il "mercato dell'artigianato di metà Agosto" (che si svolge ogni anno la domenica prima di ferragosto) dove per un giorno si vuole rivivere la cultura artigianale dell'aquilano, passata, ma anche contemporanea. Altro evento è quello della "fiaccolata di fine anno" dove viene celebrata la messa di ringraziamento di fine anno presso la piccola Chiesa dedicata a San Michele Arcangelo.



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 in Abruzzo; oggi, se ne producono quantità modeste tali da configurarla come una mela ormai in estinzione.

Il Giardino della Memoria è agricoltore custode di questa varietà di melo. 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". Interessante e tipica della montagna, adatta per frutteti amatoriali, nei parchi rappresenta sicuramente una diversificazione unica, rara, nel panorama varietale antico e moderno.