



*Malus domestica*  
**MELO BIANCO DI CAMPOTOSTO**

### Leslie Korrick

Leslie Korrick è professore associato presso il Dipartimento di arti visive e storia dell'arte presso la School of the Arts, Media, Performance and Design. Il suo insegnamento si concentra sulle intersezioni tra le arti e le metodologie interartistiche; costruzioni di cultura attraverso forme d'arte, architettura, spazi urbani, collezionismo ed esposizione; relazioni arte-scienza; e studi sonori. Ha scritto un libro sui rapporti tra pittura e musica italiana nella teoria e pratica della prima età moderna finanziato dal Social Sciences and Humanities Research Council of Canada. Ha portato un Gruppo di sue studentesse a Lucoli che, con l'aiuto di NoiXLucoli, hanno potuto conoscere le bellezze del territorio.



IL MELO BIANCO DI CAMPOTOSTO per la denominazione locale può appartenere alla famiglia delle CERINE. L'origine e la diffusione è abruzzese. La mela Cerina è coltivata da sempre nella Valle del Giovenco ed è diffusa anche nel centro-sud Italia. L'albero ha una vigoria elevata, un portamento assurgente e fruttifica prevalentemente su lamburde. Fiorisce nella prima decade di maggio; la raccolta è medio-tardiva (seconda decade di ottobre).

Il frutto è di forma sferico appiattita, il profilo trasversale circolare lievemente costoluto; buccia liscia, cerosa, a maturazione lievemente unta, di colore-giallo chiaro, sovraccolore rosso, lenticelle marroni contornate di rosa; pezzatura media, peso medio 170 g. La polpa è di colore bianco, lievemente croccante "a volte gelata", di sapore dolce, aromatica, ottima voto 10.

Note: la mela Cerina per le sue inconfondibili ed elevate caratteristiche gustative è molto ricercata dai consumatori, però chi ne va più ghiotto è l'orso Bruno Morsicano, che la

preferisce di gran lunga alle altre... "lo sanno anche gli alberi".