



*Malus domestica*  
**MELO RENETTA RUGGINE**

### Marcello Soldati

**Originario di Lucoli ha sostenuto la nostra Associazione nella fase di realizzazione del Giardino della Memoria.**



Antica varietà di origine sconosciuta, presente in Abruzzo, Marche, Toscana, Umbria. Il Giardino della Memoria di Lucoli è “agricoltore custode” di questa cultivar.

Uno dei sinonimi più diffusi è quello di mela ruzza-raggiata, il termine non compare infatti nei dizionari se non associato a specifiche valenze semantiche. Nel suo significato primo e nella sua forma sostantivata la voce “ruzza” è da intendersi quale sinonimo di ruggine. In gergo agronomico è poi utilizzata per indicare tutta una serie di fitopatologie, provocate da funghi parassiti, che si manifestano con la comparsa sulla pianta di macchie rossastre. Dai materiali storici finora trovati emerge come non sia difficile documentare la presenza di mele roggie, rugginose (o ruzze che dir si voglia) sull'intero territorio nazionale sin da tempi remoti. I frutti, di piccola pezzatura (76 g),

sono di forma oboide con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 42 mm, diametro massimo 57 mm). Non presentano costolatura, ma un forte coronamento alla sommità del calice. La cavità peduncolare è stretta (19 mm) e poco profonda (6 mm), mentre quella calicina è di media ampiezza (19 mm) e profonda (6 mm). Il peduncolo risulta essere corto e spesso (8 e 3 mm rispettivamente). La buccia è ruvida, priva di pruina e di cera. Il colore di fondo è giallo scuro, tendente al bruno, con area relativa del sovracoloro molto piccola, di colore rosso rosato distribuito in modo uniforme. La polpa è di colore bianco, dura e di media succulenza. Caratteristica propria di questa varietà, da cui deriva il nome, è la presenza di una “ruggine” che ricopre generalmente la quasi totalità del frutto, mascherandone la colorazione sottostante. La “ruggine” è data dallo strato epidermico ricoperto da cellule suberificate.