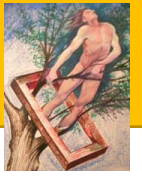


PEDRO ABAD E FAMIGLIA BILBAO - SPAGNA



Malus domestica MELO ROMANELLA

Pedro Abad e Famiglia

Pedro un grande amante della natura, passione che ha trasmesso alla famiglia. Ha trascorso la gioventù scalando montagne e passeggiando tra i boschi. Si è poi dedicato alla sua vigna e alla ricerca di funghi di cui è grande conoscitore. Pedro non ha mai visitato il Giardino della Memoria ma sicuramente lo avrebbe apprezzato e sostenuto come fa la sua famiglia.



II MELO ROMANELLA

E' una pianta di piccole dimensioni e viene da un ceppo ritrovato a Scoppito (AQ). Si tratta di una qualità simile alla Mela Rosa (chiamata anche: pianella, rosetta, durella, appietta). Una varietà il cui biotipo tradizionale si è individuato per lo più nell'area pre-appeninica dei monti Sibillini. Il frutto è medio-piccolo, irregolare, di forma appiattita, asimmetrica, buccia liscia di medio spessore o anche spessa, di colore verde intenso soffuso o striato di colore rosso-vinoso (comunemente detto rosa). Il frutto ha un peduncolo molto corto e presenta una rugginosità localizzata nella zona peduncolare. Polpa di colore bianco traslucido, soda,

crocante, di sapore zuccherino acidulo e profumata, molto serbevole. Le piante della Mela Romanella presentano un'ottima resistenza al freddo e i frutti manifestano una buona resistenza alla ticchiolatura ed alle più comuni avversità biotiche. Per tale motivo le piante risultano idonee per una coltivazione a basso impatto ambientale. Oltre al consumo fresco, i frutti venivano utilizzati anche per cottura sotto brace o al forno o per confezionare vari tipi di dolci. Già dal tempo dei romani la Mela Rosa, poi chiamata Romanella, era conosciuta e molto ricercata.