

# MARIA CONCETTA TEMPESTA PESCHIOLO - LUCOLI



## *Malus domestica* MELO GELATA

### Maria Concetta Tempesta

Una signora molto vicina a NoiXLucoli. Curiosa, vivace, partecipa alle nostre "imprese" dando consigli e commentando interessata: ha uno spirito giovanile e coraggioso. Ha lasciato il Peschiolo giovanissima con suo marito per trasferirsi a Roma ma Lucoli è nel suo cuore.

Ci sostiene con il suo entusiasmo: ne vorremmo tanti di amici come lei.



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

E' 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 laccia, denominazione ancora oggi utilizzata in Molise. E' considerata una specie in via di estinzione. E' una 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.