



Finanziato
dall'Unione europea

Scheda varietale:
Allevata nel *Giardino della Memoria del Sisma* di Lucoli (AQ)

Melo Cipolla

Famiglia: Rosacee

Genere: *Malus*

Specie: *domestica* Borkh

Nome Comune: Mela Cipolla

Sinonimi: Pum Sigula

Rischio di Erosione Genetica: Medio (ARSIAL)

1 - CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE:

Antico germoplasma italiano

2 - AREA DI DIFFUSIONE:

Diffuso nell'Italia centro-settentrionale, soprattutto in Toscana (territorio del Casentino). L'esemplare proviene da Montereale (AQ).

3 - AZIENDE COLTIVATRICI:

Giardino della Memoria di Lucoli. Non risultano coltivazioni significative nel territorio Abruzzese. Commercializzata a livello locale nel Casentino.

4 - LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O DI RIPRODUZIONE:

Giardino della Memoria di Lucoli. In Abruzzo segnalata anche a Castel di Ieri e Montereale (AQ). Altre accezioni vicinali provengono dal Lazio a Borbona (RI)¹, Cellere e Montefiascone (VT)². In Toscana accezioni simili sono segnalate a Pratovecchio, Stia e Castel San Niccolò (AR).

Gruppo di varietà conservate nel Campo Catalogo Arsiar di Montopoli (RI), nel Campo Catalogo Arsiar di Alvito (FR) e dall'Unione dei Comuni Montani del Casentino (AR)³ (ISPRA, 2024).

Accezione reperite in provincia di Firenze, presentano caratteristiche analoghe, ma la forma viene riportata come sferoidale e non appiattita.

5 - COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

- Valutazione d'insieme e usi popolari

¹ Università della Tuscia. Mela Cipolla http://193.205.144.19/dipartimenti/dpv/SITO_PRAL/mecipo1.html

² Italian in situ landrace inventory. http://vnr.unipg.it/PGRSecure/html/national_inventory.html

³ ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale), 2024. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata: Casi studio Marche e toscana. Quaderni Natura e Biodiversità, 19/24.

<https://www.isprambiente.gov.it/files2024/pubblicazioni/quaderni/quaderno-ispra-marche-toscana.pdf>



Finanziato
dall'Unione europea

Varietà di buona serbevolezza adatta al consumo fresco per tutto il periodo invernale. Usata anche cotta (ad es. boffoli casentinesi), più raramente per realizzare confetture e dolci.

- Albero

I due esemplari analizzati hanno una vigoria media e un portamento espanso-globoso.



- Foglia

Foglia di forma ellittico-allargata, di lunghezza (7,8-13,6 cm, media 12,2 cm) e larghezza (5,1-7,9 cm, media 6,24 cm) medie. Le foglie sulle lamburde sono leggermente più piccole. Epoca di germogliamento: maggio. Di colore verde chiaro con margino di tipo serrato.



- Fiori

Corolla grande, petali ellissoidali, bianco-rosati, sovrapposti. Fioritura precoce (ad aprile 50 % dei fiori aperti). Colore predominante allo stadio di bottone rosa scuro.



Finanziato
dall'Unione europea



- Impollinazione

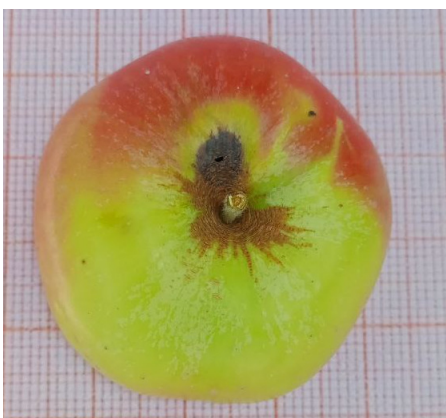
I principali agenti impollinatori sono le api da miele.

- Frutto

Con questo nome vengono comprese più accessioni aventi caratteri comuni quali i frutti di media pezzatura, simmetrici, obloidi, con la forma longitudinale da tronco-conica breve a piatta e circolare nella sezione trasversale.

L'albero fruttificato nel Giardino di Lucoli nel 2024 ha i frutti di dimensione media (5,2 cm), peduncolo di lunghezza corta (2,2 cm) e spessore (2 mm) medio.

Cavità calicina superficiale ed aperta con corona significative, quella pedunculare profonda ed ampia entrambi con rugginosità pedunculare e calicina. Forma leggermente schiacciata, epidermide di medio spessore, pruinosa di colore di fondo giallo con sovracoloro rosso e screziato.



Cerosità moderata. Lenticelle evidenti di media dimensione con rugginosità assente o moderata. Rugginosità alla cavità pedunculare estesa, rugginosità alla cavità calicina assente. Peso medio del frutto 180 grammi. Polpa di colore bianco crema, tessitura fine, soda e succosa. Di gusto dolce e leggermente acidulo (pH=4-5), poco astringente con una buona aromaticità.



Finanziato
dall'Unione europea



- Raccolta

Frutti maturi in prevalenza nella prima decade di ottobre.

- Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

L'esemplare analizzato presenta fuoco batterico e Carpocapsa.

6 - CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

- Vocazionalità

Varietà reperita in ambiente collinare e basso montano.

- Comportamento agronomico

Gli esemplari inseriti nella collezione del Giardino della Memoria, in zona basso montana, mostrano problematiche relative all'adattamento al clima.

- Portainnesto, densità di impianto e forme di allevamento

Innestato su M105. Inserito in frutteto, ne viene limitato lo sviluppo in altezza per fini produttivi e per non precludere la vista dell'Abbazia di San Giovanni Battista di Lucoli.

- Tecnica colturale

Propagata per innesto da piante reperite a Montereale (AQ). Essendo una varietà rustica il sistema colturale prevede pochi interventi di cure agronomiche (concimazioni, potature e trattamenti antiparassitari).

- Conservazione e tipo di utilizzazione

Varietà di buona serbevolezza adatta al consumo fresco per tutto il periodo invernale. Usata anche cotta (ad es. boffoli casentinesi), più raramente per realizzare confetture e dolci.

Note: Iscritta al Registro Nazionale fruttiferi e al Registro Volontario Regionale della Regione Lazio.



**Finanziato
dall'Unione europea**

Riferimenti bibliografici

CREA. Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani. Vol 3.

https://www.crea.gov.it/documents/70419/0/VOLUME_3+%281%29fruttiferi.pdf/bd035a9a-134b-358c-d579-f2f3325df216?t=1602505032824

ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale), 2024. Frutti dimenticati e biodiversità recuperata: Casi studio Marche e toscana. Quaderni Natura e Biodiversità, 19/24.

<https://www.isprambiente.gov.it/files2024/pubblicazioni/quaderni/quaderno-ispra-marche-toscana.pdf>

Sitografia

ARSIAL. Registro Volontario Regionale.

Registro Nazionale Fruttiferi. <https://www.protezionedellepiante.it/materiali-di-moltiplicazione/#1714992105900-d83b158b-e077>

Italian in situ landrace inventory. http://vnr.unipg.it/PGRSecure/html/national_inventory.html

Università della Tuscia. Mela Cipolla

http://193.205.144.19/dipartimenti/dpv/SITO_PRAL/mecipo1.html