



Finanziato
dall'Unione europea

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

Melo La Brutta

Famiglia: Rosaceae

Genere: *Malus* Mill.

Specie: *domestica* (Suckow) Borkh

Nome Comune: Melo La Brutta

Sinonimi: gr. Mela Ruggine

Rischio di Erosione Genetica: ignoto

1 - CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE:

Mele di aspetto e qualità organolettiche molto simili sono segnalate in Piemonte, Friuli-Venezia Giulia e storicamente in Francia e Olanda dal XVII secolo. Sono stati riconosciute varie cultivar autoctone anche in Toscana, Basilicata, Umbria, Molise.

L'esemplare coltivato nel Giardino della Memoria di Lucoli proviene da Montereale (AQ).

2 - AREA DI DIFFUSIONE

Mele di aspetto e qualità organolettiche molto simili sono segnalate in Piemonte, Friuli-Venezia Giulia, Toscana, Basilicata, Umbria, Molise (CREA, 2016).

3 - AZIENDE COLTIVATRICI

Giardino della Memoria del Sisma di Lucoli – NoiXLucoli Onlus. Nella zona dell'Aquilano non sono note aziende che producono piante di questa varietà.

4 - LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O DI RIPRODUZIONE

Giardino della Memoria del Sisma di Lucoli – NoiXLucoli Onlus.

5 - COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

- Valutazione d'insieme e usi popolari

Adatta per il consumo fresco, ma ottima anche per la cottura.

- Albero

L'esemplare coltivato nel Giardino della Memoria di Lucoli ha portamento assurgente ed è di media vigoria.

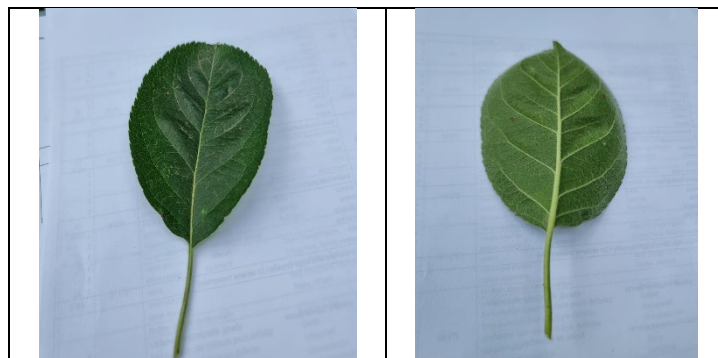


Finanziato
dall'Unione europea



- Foglia

Le foglie sono di colore verde scuro, di media grandezza (lunghezza 8,5-12 cm, larghezza 5,6-7,1 cm) con dentatura serrata e leggera pubescenza sulla faccia inferiore. Estesa rugginosità sia della cavità peduncolare che calicina. Le foglie apicali tendono ad avere portamento assurgente. La maggior parte delle foglie germoglia entro la seconda settimana di aprile.



- Fiori

Fiori piccoli (4-5 cm) e separati con fioritura precoce nella seconda-terza settimana di aprile.



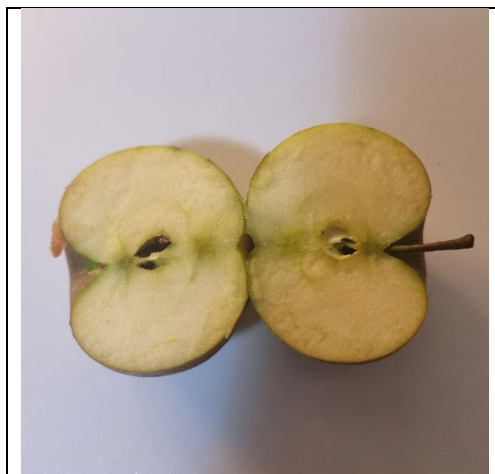
Finanziato
dall'Unione europea

- Impollinazione

Varietà di mele parzialmente autofertile, ma se associata ad altre cultivar, aumenta la produttività.

- Frutto

Frutto piccolo (altezza 5 cm X larghezza 6,6 cm, peso 150 gr.), di forma oboide irregolare e significativamente schiacciata con una corona ben evidente alla sommità calicina. Buccia giallo-verdastra e sovracoloro bronzo ruggine molto esteso che aumenta durante la conservazione. Polpa bianca, dolce, aromatica, succosa e poco acidula (pH = 4).



- Raccolta

Maturazione precoce nelle condizioni ambientali del Giardino della Memoria di Lucoli tra la seconda decade di settembre¹ prima settimana di ottobre.

- Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

Ottima resistenza alla ticchiolatura. Suscettibile a oidio.

¹ Nell'anno di osservazione 2024 la raccolta è stata di circa 11 chili con cascola quasi doppia rispetto ai frutti sull'albero.



6 - CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

- Vocazionalità

Gruppo di ecotipi adatti alla coltivazione montana in biologico.

- Comportamento agronomico

L'esemplare nella collezione del Giardino della Memoria del Sisma per la conservazione e la valutazione, in impianto di tipo specializzato, in zona basso-montana, sembra ben adattato almeno a livello di sviluppo.

- Portainnesto, densità di impianto e forme di allevamento

Coltivato su portainnesto M106. La forma di allevamento adottata è produttiva, con limitato sviluppo in altezza della chioma anche per armonizzare l'architettura del paesaggio del sito non precludendo la vista dell'Abbazia di San Giovanni Battista di Lucoli.

- Tecnica colturale

La varietà è adatta al clima temperato ed è indicata per la coltivazione secondo il metodo biologico o integrato. Il sistema colturale prevede pochi interventi di cure agronomiche.

- Conservazione e tipo di utilizzazione

Adatta per il consumo fresco. Si conserva al lungo.

NOTE

Probabile ecotipo di Mela Ruggine non indicato nell'elenco CREA e non inserito nel repertorio regionale.

Bibliografia

CREA. Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani. vol. 3.

http://sito.entecra.it/portale/public/documenti/volume_3.pdf