



Finanziato  
dall'Unione europea

Scheda varietale:

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

## Melo Rosa Romana

**Famiglia:** Rosaceae

**Genere:** *Malus* Mill.

**Specie:** *domestica* (Suckow) Borkh.

**Nome Comune:** Melo Rosa Romana

**Sinonimi:** Gruppo varietale 'Rosa Romana dell'Appennino'

**Rischio di Erosione Genetica:** Medio<sup>1</sup>

### 1 - CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE:

La famiglia delle mele "Rosa" è di gran lunga la più numerosa delle antiche mele italiane. La rosa romana è coltivata nell'Appennino bolognese probabilmente da più di duemila anni ed è riconosciuta come Germoplasma italiano antico (CREA, 2016).

La mela rosa romana sembra fosse coltivata nell'Appennino già all'epoca degli Etruschi. Ulisse Aldrovandi la illustra e la descrive alla fine del '500, ipotizzando che fosse giunta dall'Epiro, quindi forse agli Etruschi o a popolazioni della Grecia<sup>2</sup>.

### 2 - AREA DI DIFFUSIONE:

Attualmente diffusa soprattutto nelle province di Reggio Emilia e Bologna dove ancora esistono esemplari secolari. Baldini e Sansavini<sup>3</sup> ne riportano la presenza nell'agro romano e da quell'area il nome sembra trarre origine. Tuttavia le varietà Rosa, Rosetta e Rosone individuate nel Lazio, differiscono per caratteri pomologici dalla Rosa Romana dell'Emilia Romagna. Esiste nel Lazio anche un clone denominato Rosa Rosmarina. L'esemplare coltivato a Lucoli proviene da Amatrice (RI). Accezioni sono confermate nel territorio di Città di Castello, in Umbria (Università di Perugia).

### 3 - AZIENDE COLTIVATRICI

Giardino della Memoria del Sisma di Lucoli.

La varietà, anche se in forme relativamente differenti dalle accezioni laziali, è coltivata principalmente a da aziende nelle province di Reggio Emilia e Bologna.

Nella zona dell'Aquilano non sono note aziende che producono piante di mela Rosa Romana a livello commerciale.

---

<sup>1</sup> L. R. N. 1/2008 Tutela del Patrimonio di Razze e Varietà Locali di Interesse Agrario del Territorio Emiliano-Romagnolo Scheda Tecnica per L'iscrizione al Repertorio - Rosa Romana Rer V095. <https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/temi/agrobiodiversita/schede-specie-vegetali/melo/rosa-romana>

<sup>2</sup> Mela rosa romana - Arca del Gusto. <https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/mela-rosa-romana/>

<sup>3</sup> Baldini E., Sansavini S., 1967. Monografia delle principali cultivar di melo. Breviglieri



Finanziato  
dall'Unione europea

#### 4 - LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O DI RIPRODUZIONE

Giardino della Memoria del Sisma di Lucoli.

È presente nel Campo Catalogo dell'Azienda Agraria dell'Università di Bologna, Cadriano. Onlus. È riconosciuta l'associazione Mela Rosa Romana dell'Appennino per il recupero e la reintroduzione di questa mela nei territori di origine e per la salvaguardia degli alberi secolari presenti nell'Appennino Bolognese. I rappresentanti dell'associazione sono partner del Progetto GOI di filiera della rosa romana dell'Appennino Bolognese e del Progetto MERR - Filiera Rosa Romana: organizzazione e valorizzazione di una filiera di qualità in biologico insieme ai frutticoltori locali, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna e agli enti territoriali (GAL).

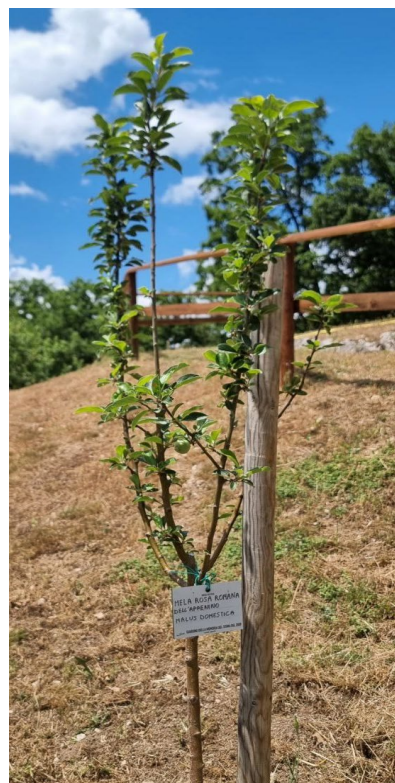
#### 5 - COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

- Valutazione d'insieme e usi popolari

Gli usi tradizionali comprendono la cottura al forno, preparazione di marmellate, savor, mostarde e altri usi culinari. Può essere consumata fresca.

- Albero

L'esemplare analizzato è un giovane albero (circonferenza 8 cm) di buon vigore, con portamento assurgente. Produce lamburde e brindilli. Rami di un anno con pubescenza media e un numero medio di lenticelle (8-10) di colore marrone rossastro.





Finanziato  
dall'Unione europea

- Foglia

Foglie di colore verde scuro, crenate, di piccole dimensioni (lunghezza 3.9-5.7 cm., media 4.7 cm.; larghezza 2.1-2.9 cm., media 2.3 cm.) e forma allungata, relativamente tardive (seconda settimana di aprile nel 2024), rivolte verso l'esterno.



- Fiori

Fiori rosa chiaro di piccole dimensioni, con petali che si toccano. La fioritura nel 2024 è stata scarsa ed è iniziata la 1° decade di maggio.

- Impollinazione

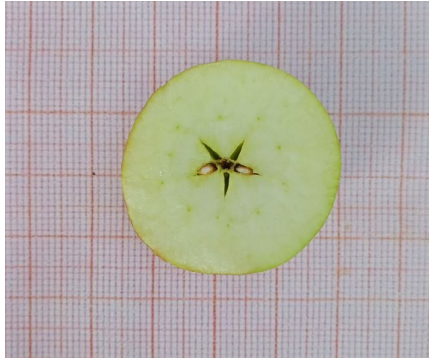
È una varietà triploide autosterile, che necessita di impollinatori.

- Frutto

Frutto di medie dimensioni (160 gr), leggermente schiacciato (5 cm x 5,5 cm) di colore verde giallastro con sovracoloro rosso rosato. Cavità peduncolare con rugginosità. Ampia cavità calicina. Il sovracoloro risulta più significativo rispetto alle accezioni dell'Emilia Romagna. La fruttificazione avviene su lamburde e rami misti.



Polpa di colore crema di media consistenza, bianca, succosa, poco zuccherina, lievemente acidula.



- Raccolta

Nelle condizioni climatiche del Giardino di Lucoli relativamente tardiva (dalla seconda settimana di ottobre a metà novembre), alternante e soggetta a cascola pre-raccolta.

- Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche

L'esemplare presenta moderati fenomeni di ticchiolatura sulle foglie e significativa presenza di oidio sui germogli, moderata sulle foglie.

## 6 - CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

- Vocazionalità

Adatta ad ambienti submontani su suoli relativamente sciolti, freschi e fertili.

- Comportamento agronomico

La varietà è inserita nella collezione del Giardino della Memoria del Sisma per la conservazione e la valutazione, in impianto di tipo specializzato, in zona collinare montana. Il peso medio dei frutti è di 180 g.

- Portainnesto, densità di impianto e forme di allevamento

Innestato su M105. La forma di allevamento adottata prevede la limitazione allo sviluppo in altezza della chioma per motivi di produzione e raccolta e per non impedire la vista dell'Abbazia di San Giovanni Battista di Lucoli.

- Tecnica colturale

Essendo una varietà rustica il sistema colturale prevede pochi interventi di cure agronomiche (concimazioni, potature e trattamenti antiparassitari).

- Conservazione e tipo di utilizzazione

Può essere conservata fino a marzo in fruttai. È adatta al consumo fresco, ma anche alla cottura, dopo la quale conserva una buona consistenza e ottime caratteristiche gustative.

### Note:

Presente nell'Elenco delle varietà delle piante da frutto iscritte al registro nazionale e nell'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare.



Finanziato  
dall'Unione europea

## Bibliografia

Fondazione Slow Food per la Biodiversità – Onlus. Mela rosa romana Arca del Gusto. <https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/mela-rosa-romana/>  
L. R. N. 1/2008 Tutela del Patrimonio di Razze e Varietà Locali di Interesse Agrario del Territorio Emiliano-Romagnolo Scheda Tecnica per L'iscrizione al Repertorio - Rosa Romana Rer V095. <https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/temi/agrobiodiversita/schede-specie-vegetali/melo/rosa-romana>  
CREA, 2016. Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani. Volume III.

## Sitografia

Mela rosa romana - Arca del Gusto. <https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/mela-rosa-romana/>  
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](http://vnr.unipg.it/PGRSecure/html/national_inventory.html)  
Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare. <https://rica.crea.gov.it/APP/anb/search.php>