



Finanziato
dall'Unione europea

Melo RENETTA RUGGINE

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Malus* Mill.

SPECIE: *domestica* Borkh.

NOME COMUNE: Mela

SINONIMI: *Raggiata, Ruzza, Roggia, Ruggine, Rugginosa.*

RISCHIO DI EROSIONE: *Elevato*



1 - CENNI STORICI E AREA D'ORIGINE: descrizione sintetica sulla zona di origine e cenni storici

Antica varietà di origine sconosciuta, presente in Abruzzo, Marche, Toscana, Umbria.

Uno dei sinonimi più diffusi è quello di mela ruzza-raggiata, il termine non compare infatti nei dizionari se non associato a specifiche valenze semantiche. Nel suo significato primo e nella sua forma sostantivata la voce "ruzza" è da intendersi quale sinonimo di ruggine¹. In gergo agronomico è poi utilizzata per indicare tutta una serie di fitopatologie, provocate da funghi parassiti, che si manifestano con la comparsa sulla pianta di macchie rossastre. Il termine ruzza o raggiata può dunque essere usato per indicare alcune varietà di mele e/o pere, la cui pigmentazione esterna appare rugginosa. Dai materiali storici finora citati emerge come non sia difficile documentare la presenza di mele roggie, rugginose (o ruzze che dir si voglia) sull'intero territorio nazionale sin da tempi remoti. Il problema consiste piuttosto nel riuscire a discernere la tipologia delle diverse cultivar, in mancanza di ulteriori attributi linguistici che permettano di uscire dalla indeterminatezza che si accompagna alla genericità della denominazione adottata. Galesio aveva già più volte sottolineato l'esistenza nel nostro Paese di un «infinità di mele ruggini», ricordando



Finanziato
dall'Unione europea

in separata sede che «i pomologi danno il nome di Renetta a molte razze che le somigliano per la natura della polpa e per il gusto, ma che ne diversificano molto nelle forme e nel colore. Così si conta in questa classe la Renetta grigia, la Renetta d'Inghilterra, la Renetta del Canadà, e diverse altre» [Gallesio G., *Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi, Pisa 1817- 1839: 21-31*]. Viene indicata come una testimonianza delle mele tirolesi del passato.

2 - AREA DI DIFFUSIONE: descrizione sintetica della zona di diffusione della R.G. in esame

La pianta madre è un esemplare molto vecchio ritrovato nell'aquilano nel frutteto delle "Sorelle povere di S. Chiara" a Paganica di Montereale (la presenza delle Clarisse a L'Aquila affonda le sue radici fin dal 1447 data in cui la Beata Antonia da Firenze e S. Giovanni da Capestrano, fondarono il Monastero dell'Eucarestia chiamato successivamente di S. Chiara povera). Gli alberi di Mela Renetta Ruggine che vegetano nel Giardino della Memoria del Sisma provengono da coltivazione in vaso, effettuata presso l'Azienda Agricola di Aliberti Annamaria, in località S. Elia (AQ).

3 - AZIENDE COLTIVATRICI:

Nell'Aquilano non sono note altre aziende che coltivano questa varietà, pertanto si annota l'Azienda Aliberti Annamaria, che produce tale varietà in vaso e di conseguenza l'estensione della coltivazione varia in base alle quantità prodotte.

4 - LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O DI RIPRODUZIONE

Le piante, una volta riprodotte in azienda, vengono impiantate e allevate presso il Giardino della Memoria del Sisma del 2009 di Lucoli (AQ).





5 - COMPORTAMENTO AGRONOMICO, CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE E ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

- **Analisi Molecolare (riferimenti scientifici)**

Uno studio particolarmente vasto e particolareggiato sulla varietà di mela Renetta Ruggine, si ritrova nel volume “La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria”, nel quale si evidenziano anche gli studi di analisi molecolare relativi alla varietà in esame.

La Renetta ruggine viene ascritta nel filone delle Mele grigie.

Al cluster della Mela ruggine afferiscono anche altre varietà, quali la Rosa in Pietra e la Conventina.

Non si rilevano altri studi molecolari propri della varietà in esame.

- **Valutazione d'insieme e usi popolari**

E' una *varietà antica* che merita di essere valorizzata ulteriormente perché i suoi pregi sono molti: resiste al freddo, è molto produttiva ed è poco sensibile alle comuni malattie del melo, come la ticchiolatura, l'oidio o gli afidi. Nonostante il suo aspetto poco appariscente ha una pasta dolce, la migliore per essere cotta al forno, magari con una spolverata di zucchero per caramellare la buccia, ed è apprezzatissima se trasformata in torta. La mela renetta è inoltre usata, insieme ad altre mele, nella preparazione del sidro.

- **Albero**

Albero di media vigoria con portamento assurgente e debole ramificazione. I rami interni sono spessi e di media lunghezza. La porzione distale presenta una tomentosità diffusa ed hanno colore marrone rossastro di tonalità scura nel lato esposto al sole.

- **Foglia**

Di colore verde scuro. Il lembo è lungo in media 77 mm e largo mm 51, di piccole dimensioni (40 cm²) e forma ellittico allargata. Il margine è bicrenato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il picciolo è lungo in media 26 mm, presenta le stipole ed una colorazione antocianica alla base di estensione medio piccola. Le foglie delle lamburde sono di dimensioni pressoché simili (lunghezza 75 mm, larghezza 41 mm, superficie 31 cm²) ma rispetto alle altre hanno forma ellittico allungata; il picciolo è lungo 25 mm, con estensione medio piccola della colorazione antocianica, è privo di stipole.

- **Fiori**

Sono riuniti in corimbi di 6 fiori ciascuno. La corolla ha un diametro medio (42 mm) e i petali hanno forma ellittica arrotondata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa medio. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro solo in parte sovrapposti. Lo stigma si trova al di sopra delle antere. La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla terza decade del mese.



- **Impollinazione**

Autosterile. Impollinatori adatti: Le migliori varietà impollinatrici sono: 'Golden Delicious' e 'Starking', e per le nostre zone, le Limoncella.

- **Frutto**

I frutti, di piccola pezzatura (76 g), sono di forma obloide con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 42 mm, diametro massimo 57 mm). Non presentano costolatura, ma un forte coronamento alla sommità del calice. La cavità peduncolare è stretta (19 mm) e poco profonda (6 mm), mentre quella calicina è di media ampiezza (19 mm) e profonda (6 mm). Il peduncolo risulta essere corto e spesso (8 e 3 mm rispettivamente).

La buccia è ruvida, priva di pruina e di cera. Il colore di fondo è giallo scuro, tendente al bruno, con area relativa del sovracoloro molto piccola, di colore rosso rosato distribuito in modo uniforme. La polpa è di colore bianco, dura e di media succulenza. Caratteristica propria di questa varietà, da cui deriva il nome, è la presenza di una "ruggine" che ricopre generalmente la quasi totalità del frutto, mascherandone la colorazione sottostante. La "ruggine" è data dallo strato epidermico ricoperto da cellule suberificate. Le logge carpellari sono chiuse e portano semi di forma ovata.

- **Raccolta**

La raccolta avviene tra settembre e ottobre, ma la maturazione si completa nell'arco dei successivi due mesi, quando se ne accentuerà la dolcezza.

- **Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche**

Le piante del Giardino della Memoria non hanno manifestato particolari sensibilità a fitopatie di rilievo.

6 - CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

- **Vocazionalità**

Rinomata e diffusa in molti paesi per il suo pregio sia come frutto da tavola, per il suo sapore molto gradevole, dolce-acidulo, ma anche come varietà ottima per dolci (in Austria e Germania viene utilizzata per il tipico strudel). Varietà di buona vigoria è ideale per la montagna fino ai 1200 m slm.

- **Comportamento agronomico**

La varietà è stata inserita nella collezione del Giardino della Memoria del Sisma per la conservazione e la valutazione, in impianto di tipo specializzato, in zona collinare montana.



- **Portainnesto, densità di impianto e forme di allevamento**

La forma di allevamento adottata è quella dell'albero come singolarità produttiva al quale viene limitato lo sviluppo in altezza della chioma sia per governare l'albero da terra, sia per armonizzare l'architettura del paesaggio del sito non precludendo la vista dell'Abbazia di San Giovanni Battista di Lucoli.

- **Tecnica colturale**

Le Mele Ruggine del Giardino della Memoria del Sisma sono ottenute da piante isolate. L'interfilare, ove sono le piante è lasciato a prato spontaneo e sottoposto unicamente a lavorazioni di fresatura, erpicatura superficiale del terreno. La potatura avviene una volta l'anno ed è tesa a evitare l'eccessivo sviluppo in altezza della pianta al fine di agevolare le operazioni di raccolta. La concimazione avviene prevalentemente con letame proveniente da allevamenti siti nel territorio del Comune di l'Aquila. La cura e la protezione delle cultivar del Giardino della Memoria è realizzata nella misura strettamente necessaria a evitare l'insorgere di patologie, con metodi e sostanze previste nei protocolli di coltivazione con metodo biologico. Caratteristica fondamentale e distintiva delle Mele Ruggine è la tecnica di allevamento "morbido" ovvero rispettoso del naturale ciclo vegetativo delle piante, senza il ricorso a pratiche che abbiano l'unico scopo di aumentare la produttività dei frutteti. Le Mele Ruggine si contraddistinguono per alcune caratteristiche di eccezionalità che il particolare clima della zona collinare di montagna conferisce al prodotto. In particolare tutte le varietà sono contraddistinte da una sovracolorazione del mantello, dal calibro ridotto e da una gradazione zuccherina elevata.

- **Conservazione e tipo di utilizzazione**

Nel Giardino della Memoria del Sisma di Lucoli si conservano tre esemplari.

Le Mele Ruggine, da raccogliersi tra l'inizio e la metà di ottobre, fino al mese di novembre, dovrebbero essere poste in fruttai affinchè i tannini astringenti si trasformino in zuccheri, di modo che il frutto maturi completamente e acquisisca un sapore più morbido. Per questi motivi le Mele Ruggine sono considerate delle tipiche varietà da conservazione che possono mantenersi intatte anche fino a febbraio. E' una varietà molto produttiva, tanto che si era diffusa per la sola fruttificazione estensiva. I frutti, utilizzati per consumo fresco, sono adatti anche alla produzione di succhi, in particolare con i frutti difettati; viene utilizzata anche nella tradizione culinaria.

Riferimenti bibliografici

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzati e Sansavini, 1964; Agabbio 1994°. La biodiversità di interesse agrario nella Regione Umbria. AA.VV.