



Finanziato
dall'Unione europea

Melo ZITELLA

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Malus* Mill.

SPECIE: *Domestica* Borkh

NOME COMUNE: Mela

SINONIMI: Zitella Invernale, Zitella Bianca, Zitella del Molise, Zitella di Montagna, Zitella di Somma, Zitello.

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato



1 - CENNI STORICI E AREA D'ORIGINE

Antica varietà di origine sconosciuta, presente in Abruzzo, Molise, Lazio, Campania e nel meridione. Prende il nome dalla maturazione tardiva, tipica di questa specie.

2 - AREA DI DIFFUSIONE

La mela Zitella si ritrova diffusamente in Abruzzo, soprattutto nelle zone collinari e montane, anche se la sua diffusione nel tempo è tipica del Molise e della Campania.

La Mela zitella ha molti sinonimi che derivano dalla grande diffusione in varie regioni del meridione. Sinonimi di Zitella nel meridione sono: Cerina, Cerata, Mela del Duca.

Nell'Aquilano il nome più diffuso resta quello di Zitella invernale.

3 -AZIENDE COLTIVATRICI

Giardino della Memoria del Sisma di Lucoli – NoiXLucoli OdV.



Finanziato
dall'Unione europea

Nella zona dell'Aquilano non sono note altre aziende che producono piante di mela Zitella. Viene pertanto indicata l'Azienda Agricola di Aliberti Annamaria in località S. Elia (AQ). La coltivazione avviene in vaso pertanto la superficie considerata varia con il variare del numero di piante prodotte.

4 - LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O DI RIPRODUZIONE

Le piante, una volta riprodotte in azienda Agricola Aliberti vengono impiantate e allevate presso il Giardino della Memoria del Sisma del 2009 di Lucoli (Aq), Viale Regina della Pace 67045 Collimonto di Lucoli.



5 - COMPORTAMENTO AGRONOMICICO, CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE E ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

- **Analisi Molecolare (riferimenti scientifici)**

Non risultano in letteratura studi di analisi molecolari relativi a questa specie.

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

Mela autunno-invernale la cui coltivazione è ancora presente in Abruzzo; frutti con discrete caratteristiche organolettiche, ma non rispondenti agli standard attuali. Frutti serbevoli a lungo, fino al termine dei mesi invernali.

La mela zitella è un'antica varietà dell'alto Molise e dell'Abruzzo che si coltiva a un'altitudine minima tra i 600 e i 700 metri, fino ad arrivare ai 900 metri (Giardino della Memoria). La sua



caratteristica peculiare è la longevità: si conserva infatti fino a sei mesi in ambiente oscuro e fresco. Il frutto contiene poca pectina, ragion per cui non gelifica al di sopra di una certa temperatura, è adatta alla produzione di canditi, nonostante siano necessarie molte mele per ottenere un buon numero di canditi. Il nome deriva dal fatto che un tempo le donne nubili erano solite utilizzare la sua polpa come cosmetico. Quando ancora non esistevano i deodoranti, la mela zitella si usava anche per profumare armadi e cucine. Ancora oggi le famiglie molisane dell'area di Agnone in particolare possiedono un albero di mele zitella e la tradizione natalizia vuole che sia posto sulla tavola un cesto di mele zitelle, per proporle agli ospiti e dimostrare così la propria ricchezza.

- **Albero**

Vigoria elevata, portamento assurgente, habitus spur, fioritura tardiva, produttività buona. Questa varietà di mela è tipica delle zone collinari, l'albero preferisce ambienti asciutti e soleggiati, terreni sciolti, freschi e fertili. I rami a frutto sono corti con portamento compatto, e risulta molto produttivo con tendenza all'alternanza se non viene potato in modo appropriato.

- **Foglia**

Ovata-allungata con margine leggermente crenato; di colore verde scuro lucente; picciolo medio ovato.

- **Fiori**

Di colore bianco con fioritura tardiva.

- **Impollinazione**

Autosterile. Impollinatori adatti: Le migliori varietà impollinatrici sono: 'Golden Delicious' e 'Starking'. Nella coltivazione tradizionale e antica, la migliore varietà impollinatrice era la Limoncella.

- **Frutto**

Dimensione medio-piccola, peduncolo medio-corto e spesso, forma variabile, tronco-conica breve o appiattita, asimmetrica, buccia di medio spessore dal colore giallo citrino chiaro appena sfumata di rosa-rosso nelle parti più esposte al sole, liscia e cerosa con lenticelle piccole e poco evidenti, senza rugginosità, polpa bianca, fine, soda, croccante, poco succosa e mediamente aromatica, sapore discreto. I frutti, leggermente appiattiti e asimmetrici, sono medio-grandi, oscillando tra un minimo di 50 e un massimo di 120 gr. Ogni 100 grammi di prodotto commestibile mediamente contengono: circa 85 g d'acqua, 0,2 g di proteine, 0,1 g di grassi, 11 g di zuccheri di diverso tipo, tra cui fruttosio, glucosio e saccarosio, 2 grammi di fibre, per un totale di circa 45-50 chilocalorie o 11-12 kilojoule, e circa 4 grammi di sali minerali tra cui potassio, zolfo, fosforo, calcio, magnesio, sodio, ferro, oltre a tracce di rame, iodio, zinco manganese, silicio. La mela è ricca anche di vitamine: C, PP, B1, B2, A e contiene inoltre acido malico (circa 0,6-1,3 g).



Finanziato
dall'Unione europea

- **Raccolta**

Terza decade di settembre-prima decade di ottobre, maturazione autunnale.

- **Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche**

La pianta presenta notevole resistenza all'oidio e alle altre malattie fungine, ma è sensibile alla ticchiolatura e alla cascola pre-raccolta

6 - CARATTERI PRODUTTIVI E AGRONOMICI

- **Vocazionalità**

E' varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Preferisce ambienti asciutti e soleggiati, terreni sciolti, freschi e fertili.

- **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. La Zitella è allevata in volume.

- **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. **Le marze per l'innesto provengono dal territorio aquilano di S. Felice d'Ocre e sono state collocate a "spacco" o "ad occhio" su portainnesto M109, che conferisce una durata di 40-50 anni, con portamento arboreo a medio fusto.**

- **Tecnica colturale**

La varietà è molto rustica e serbevole, adatta al nostro clima e, pertanto, assai indicata per la coltivazione secondo il criterio del basso impatto ambientale (metodo biologico integrato). Il sistema colturale è quello di sempre, con pochi e semplici interventi di cure agronomiche (concimazioni, potature e trattamenti antiparassitari). La raccolta, piuttosto tardiva, data l'altitudine, è fatta prima delle piogge autunnali.



- **Conservazione e tipo di utilizzazione**

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

La caratteristica peculiare del frutto è la longevità: si conserva infatti fino a sei mesi in ambiente oscuro e fresco. Il frutto contiene poca pectina, ragion per cui non gelifica al di sopra di una certa temperatura, è adatta alla produzione di canditi, nonostante siano necessarie molte mele per ottenere un buon numero di canditi. Normalmente la zitella viene cotta o candita, per essere poi usata in dolci lievitati come, ad esempio, il tradizionale panettone. La mela zitella era considerata, un tempo, un vero e proprio frutto dalle numerose risorse come dimostra, del resto, la sua diffusione come prodotto cosmetico. Si dice che, nel corso del XVII secolo, fosse diffusa l'usanza di svuotare i frutti della loro polpa e riempirli di olio di gelsomino e di utilizzarli anche come candele profumate. Veniva, inoltre, impiegata come deodorante per profumare armadi e cucine.

- **Riferimenti bibliografici**

Breviglieri e Solaroli, 1950; Branzati e Sansavini, 1964; Agabbio 1994°.