



Finanziato
dall'Unione europea

Melo LIMONCELLA

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Malus* Mill.

SPECIE: domestica Borkh.

NOME COMUNE: Mela

SINONIMI: Limoncella Abruzzese, Limoncella del Molise, Limoncella Uriddu, Limoncino (vicentina), Lamuncedda, Limoncella Invernale, Limongella, Monaco, Pomma Cola, Pummancello.

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato



1 - CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Antica varietà di origine imprecisata, molto conosciuta in tutte le regioni meridionali, area Etna della Sicilia, Calabria, Sardegna, Abruzzo, Basilicata, Molise e Campania dov'è ancora coltivata nella provincia di Avellino, destinata ai mercati locali o commercializzata con la formula "km zero".

Le cultivar del Giardino della Memoria appartengono a Varietà ritrovate nell'aquilano, nel territorio di S. Felice d'Ocre. E' molto conosciuta ed apprezzata in tutta la regione, adatta alle zone collinari e pedemontane, anche su terreni poco fertili. La varietà è conosciuta con nomi diversi a seconda delle località: Melalice a Castel di Ieri, "Mile Franzaise" (Melo Francese) a Castelvecchio Subequo, due località della Valle Subequana (AQ), Meloncella o Limoncella nella Valle del Giovenco (AQ), i nomi sono comunque riferiti al suo gradevole gusto acidulo capace di ricollegare il consumatore che già la conosce, ai sapori ad alle atmosfere dell'inverno. Varietà tra le più caratteristiche e di immediata riconoscibilità, dalla marcata identificazione con il territorio.

Nell'800 si era estesa anche al Nord dove sia Filippo Re (Reggio nell'Emilia, 20 luglio 1763 - Reggio nell'Emilia, 26 marzo 1817- è stato un botanico e agronomo italiano) sia Antonio Bertoloni (Sarzana, 12 febbraio 1775 - Bologna, 17 aprile 1868 - è stato un botanico, naturalista e medico italiano 1881)



Finanziato
dall'Unione europea

la segnalano fra le mele presenti nella campagna bolognese. Sono da accertare i profili molecolari di questa e di altre mele che hanno come primo nome "Limoncella" e come secondo indicano la località o altri aggettivi temporali come ad es. Limoncella Estiva. Anche Giorgio Gallesio ci dà ulteriore conferma della diffusione partenopea della Limoncella, da lui annoverata tra i frutti che componevano i dessert dei numerosi pranzi e feste dell'alta società, cui era quotidianamente invitato durante il suo soggiorno nel Regno di Napoli, profittando - come lui stesso ammette - per continuare a studiare e valutare i frutti di stagione di quei luoghi. [I giornali dei Viaggi/ Giorgio Gallesio; trascrizione, note e commenti di Enrico Baldini. – Firenze: Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995. – 478 p.: ill.; 29 cm]. La Limoncella è pure inclusa nelle classificazioni pomologiche proposte dal Tamaro che, nel suo "Trattato di Frutticoltura" edito nel 1915, così si esprime al riguardo: «preziosissima mela invernale da grande commercio delle province meridionali. La sua produzione è però molto incerta. Le frutta riescono piccole nelle annate asciutte ed è molto soggetta alla ticchiolatura» [Tamaro D., Trattato di frutticoltura. Hoepli, Milano, 1915: 578].

2 - AREA DI DIFFUSIONE

La diffusione di questa cultivar si è protratta a lungo nel tempo, raggiungendo l'Abruzzo, dove benché non si possa parlare di autoctonia, la varietà tenderà a naturalizzarsi a tal punto da essere considerata ai nostri giorni alla stregua di un ecotipo locale.

Gli alberi di Limoncella 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).



Giardino della Memoria del Sisma di
Lucoli (AQ)

Fino agli anni sessanta non era difficile riconoscere numerosi alberi di mela Limoncella mescolati alle tante altre varietà di pomi che vegetavano sulle fasce collinari abruzzesi oppure all'interno dei poderi, laddove il frutto era tenuto in grande considerazione dalle famiglie contadine, soprattutto per la maturazione tardiva e la durevole conservazione che consentiva di differirne il consumo per tutto l'inverno. Per queste ragioni, la mela Limoncella era particolarmente ricercata, entrando sovente nella consuetudine degli scambi stagionali di prodotto che caratterizzava l'economia agricola locale. A tal proposito, ci piace riportare un passo tratto dai ricordi di infanzia dello scrittore aquilano Elvio Cipollone: "a settembre venivano alle Case con l'asino e le ceste di limoncelle. Quanto erano buone! Si faceva a cambio con le patate. Una cesta di mele, una di patate mia madre ne



prende due ceste ogni anno, le metteva in cantina e duravano fino a Natale. Me ne dava una al giorno, se andavo a zappare, altrimenti niente. La sensazione di piacere che mi dava quella mela, oggi cosa potrebbe eguagliarla? Niente! [...] Veniva sempre la stessa coppia con lo stesso asino [Cipollone E., La stanza dei segni, Roma, 2008: 101].”

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 ed 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)**

Per quanto concerne la Mela Limoncella, i campioni di questa varietà presentano una omologia di sequenza dei tratti nucleari pari al 95% sia con *Malus pumila* sia con campioni di *M. sylvestris* presenti in banca dati; questo dato porta ad ipotizzare un possibile rimescolamento tra differenti genotipi di queste due specie che avrebbero generato il genotipo della Mela Limoncella. **

**P. CENNAMO¹, O. DE CASTRO², L. PAINO²

¹Facoltà di Lettere, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli, Via Santa Caterina 37, 80135 Napoli. ²Dipartimento delle Scienze Biologiche, Sezione di Biologia Vegetale, Università degli Studi di Napoli Federico II, Via Foria 223, 80139 Napoli.

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

Tipica della montagna, resiste abbondantemente ai climi più rigidi vista la sua fioritura tardiva e rappresenta una diversificazione unica, rara, nel panorama varietale antico e moderno.

Risulta storicamente coltivata in impianti di tipo tradizionale con forma di allevamento a vaso più o meno alto. Era coltivata su vasta scala fino ai primi dell'Ottocento. In seguito, gli agricoltori locali si trovarono impreparati a fronteggiare le malattie tipiche alle quali va soggetto il melo (tortrice, rodilegno) causandone la scomparsa. Gli alberi divennero molto meno produttivi e i contadini iniziarono a sostituirli con quelli di nocciolo.

Oggi se ne producono quantità modeste tanto da considerarla in via di estinzione. Varietà autunnale, produttiva, ancora coltivata in varie regioni del Sud, mantiene un interesse locale per le buone caratteristiche organolettiche. La pezzatura troppo piccola la esclude dagli standard qualitativi odierni. Per le sue caratteristiche può essere considerata a tutti gli effetti una mela da sidro. La mela Limoncella è acidula, citrigna, a pasta dura, con buccia giallo verde piuttosto cerosa; è una mela piuttosto aromatica con una buona presenza di zuccheri; il frutto si presenta di dimensioni piuttosto ridotte e di conseguenza ha grande concentrazione di proprietà organolettiche e di "lipidicità".



- **Albero**

Vigoria intermedia, di lenta messa a frutto, portamento assurgente, ramo a frutto lamburdale e rami misti, fioritura tardiva, entra rapidamente in produzione, fruttifica abbondantemente e con una certa regolarità. E' comunque una varietà alternante per la produzione. Resiste al freddo e dimostra una rusticità elevata. I rami sono piuttosto rigidi, con internodi di spessore grande e lunghezza media. Il numero delle lenticelle è medio. Nella porzione distale i rami dell'anno presentano tomentosità, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone rossastro.

- **Foglia**

Di colore verde medio. Il lembo è lungo in media 77 mm e largo mm 45, di dimensioni piccole (35 cm²) e forma ellittica. Il margine è bicrenato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il picciolo è lungo in media 22 mm, porta una coppia di stipole e presenta una colorazione antocianica alla base di estensione piccola. Le foglie delle lamburde sono di colore scuro, dimensioni inferiori (lunghezza 66 mm, larghezza 33 mm, superficie 22 cm²) e forma ellittico-allungata; il picciolo è lungo 26 mm, con estensione ridotta della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

- **Fiori**

Sono riuniti in corimbi di 6-7 fiori ciascuno. La corolla ha un diametro medio (48 mm) e i petali hanno forma ellittico-allungata. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa giallastro. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro separati. Lo stigma si trova allo stesso livello delle antere. L'epoca della fioritura è intermedia (generalmente tra la prima e la seconda decade di maggio).

- **Impollinazione**

Autosterile. Impollinatori adatti: Abbondanza.

- **Frutto**

Piccolo (p.m. g 100-120); cilindro-conico oblungo a volte asimmetrico; peduncolo spesso e corto; buccia giallo-dorata, marmorizzata nella parte soleggiata, ruvida, cosparsa di lenticelle piccole, rugginose, di forma angolare; polpa bianco-crema, soda, asciutta, fine, dal sapore zuccherino acidulo, sapida, profumata ed aromatica.

- **Raccolta**

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

- **Sensibilità alle avversità biotiche e abiotiche**

I frutti sono soggetti a screpolature, spacchi, raggrinzimento del frutto che tuttavia ne accentua il sapore. Sensibile a ticchiolatura e alla butteratura amara. Limitata capacità di conservazione. La mela però è resistente alle manipolazioni. Dimostra sensibilità a lunghi periodi di stress idrico.



6 - CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

- **Vocazionalità**

E' varietà idonea per ambienti di media e alta collina, fino ad oltre i 900 metri, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

- **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 Limoncella risulta comunque storicamente coltivata in impianti di tipo tradizionale, con forma di allevamento a vaso più o meno alto. La Limoncella dimostra notevole capacità di adattamento a diverse tecniche di coltivazione.

- **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 un portamento arboreo di medio fusto ed una durata di 40-50 anni.

- **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 ed 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**

La mela Limoncella matura a fine settembre e si conserva bene fino a gennaio - febbraio. Durante la conservazione in luoghi idonei (fruttai o anche in frigorifero) le proprietà organolettiche dei frutti migliorano acquistando in fragranza e sapidità della polpa. Per le sue caratteristiche può essere considerata a tutti gli effetti una mela da sidro; se ne producono quantità modeste tali da configurarla come una mela ormai in estinzione.

- **Riferimenti bibliografici**

Brevigli e Solaroli, (1950); Branzanti e Sansavini, 1964; Baldini e Sansavini, 1967; Agabbio, 1994°; Virgili e Neri, 2001; Di Santo e Silveri, 2004; Bonfanti et al. 2012; Tanno, 2014.