



MELA CRUCCHIOLA

N° REPERTORIO: 108
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Malus

SPECIE: communis

NOME COMUNE: mela
crucchiola

SINONIMI: mela della
mietitura, mela crucchiò

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
aree del Piceno
e del Fermano

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

Azienda Agraria ASSAM,
Carassai (AP)

Azienda Agraria Enzo e Ivano
Malavolta - Massignano (AP)

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

Il melo detto "crucchiola" deve probabilmente il nome alla croccantezza della polpa quando viene mangiata. Esso ha origine sconosciuta ma risulta presente e conosciuta e apprezzata in molte zone interne della provincia di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata da oltre 50 anni. Altri nomi con cui è conosciuta: mela della mietitura, mela crucchiò.

Anticamente era coltivata in coltura promiscua al seminativo, in aree marginali o nell'aia di casa. Con il diffondersi della meccanizzazione, o sono state espianate o sono disseccate a causa delle lavorazioni profonde. Stesso destino per le piante nell'aia, espianate per allargare il giardino.

Risulta coltivata solo dall'Azienda Malavolta.

Attualmente alcuni esemplari ex situ sono conservate presso i campi dell'Assam di Petritoli - Carassai, con numero 2 parcelle da tre piante cadauna e con sestri di 4x2.5 m. La forma di allevamento scelta è la palmetta, con portinnesto M126. Impianto irrigazione fisso con microaspersori sottochioma.

AREA DI DIFFUSIONE

Segnalata costantemente nelle aree interne della provincia di Ascoli Piceno, praticamente coincidente con l'areale di diffusione della mela rosa, dalla quale risulta assai più precoce come maturazione.

Sono segnalate alcune piante sparse nelle aziende, molto vecchie e a rischio estinzione, Azienda Malavolta circa 60 piante; Az. Agronomica ASSAM, C.da San Marziale Petritoli (FM), C.da Le Grazie di Cossignano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Anticamente innestato su franco, portinnesto molto vigoroso che ne faceva lievitare le dimensioni che comunque non erano mai elevatissime. La vigoria e lo sviluppo della pianta appare buono, anche inferiore a piante di melo rosa. Il portamento sembra standard, globoso e in alcuni casi leggermente assurgente. La chioma è ampia e folta.

FOGLIA ADULTA

Forma ellittica, comunque ovoidale, con margine seghettato, glabra, verde scuro ma brillante, dimensione medie con picciolo lungo.

INFIORESCENZA

Tipico delle pomacee, con 5 infiorescenze, di colore bianco con piccole venature di rosa.

FIORI

Forma del fiore tipico delle rosacee.

IMPOLLINAZIONE

Auto fertile.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Colore di fondo verde, tendente al verde chiaro e giallo a maturazione completa. Scarsa presenza di sovracoloro, generalmente presente solo alla raccolta e sul lato esposto al sole, di colore rosso chiaro-rosato. La forma del frutto è rotondeggiante, in alcuni casi leggermente schiacciata. Presenta una accentuata concavità nella zona calicina. La pezzatura è generalmente piccola. Solo con diradamento importante e potatura regolare si riesce a migliorare la pezzatura che rimane comunque sempre limitata.

È soggetto a fenomeni di alternanza di produzione.

CARATTERI DELLA POLPA

Ha colore bianco crema, tessitura media. Abbastanza consistente con frutto in maturazione. Matura però assai in fretta e perde rapidamente la consistenza fino ad arrivare all'ammazzamento interno.

CARATTERI DEL SUCCO

Il succo appare di colore chiaro, di sapore acidulo, particolare, aromatico.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento medio, con fioritura precoce ed abbondante. L'epoca di maturazione è assai precoce e generalmente va dalla fine di giugno ai primi di luglio, in corrispondenza delle operazioni di mietitura. Il frutto non si conserva a lungo, deve essere raccolto e consumato in fretta. Presenta una cascata alla maturazione elevata. Generalmente fruttifica sui mazzetti di maggio, a gruppi di 3-5 frutti che se non diradati, rischiano lo spicciolamento.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente produttivo anche se sensibile all'alternanza di produzione. Necessita di diradamento e potatura.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

In pieno campo su franco, la pianta appare assai rustica, grazie anche all'epoca di maturazione precoce sfugge alla siccità estiva.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Anticamente era innestata e coltivata esclusivamente su portainnesto franco da cui si originava una pianta assai rustica, adattabile ad ogni tipo di terreno. Assai frugale, non molto vigorosa, ma con un ottimo apparato radicale e dalla lenta messa a frutto.

Le ultime piante segnalate, sono coltivate in prossimità di abitazioni o di strade. In questo caso, le cure colturali quando presenti, si limitano esclusivamente ad una potatura invernale e ad uno sporadico trattamento con prodotti a base di rame durante il riposo vegetativo. La pianta ha un portamento globoso. Il frutto risulta di dimensioni medio-piccole, con gambo corto, molto simile alla mela rosa ma meno schiacciato, dalla buccia sottile, liscia, delicata. La consistenza diminuisce con l'avanzare della maturazione, diventando medio-scarsa. Sensibile alle manipolazioni. Il sapore è buono, acidulo, particolare.

ESIGENZE AGRONOMICHE

Trattasi di pianta assai frugale, adattabile ad ogni tipo di terreno anche se predilige terreni senza ristagni. In passato occupava porzioni di terreno marginali, spesso non soggette a coltivazione e quindi non concimate.

CURE COLTURALI

In passato le cure colturali erano praticamente limitate ad una potatura invernale spesso non consona alla pianta e a qualche sporadico trattamento durante il riposo vegetativo della pianta, generalmente utilizzando sali di rame.

RACCOLTA, CONSERVAZIONE

La raccolta procedeva da giugno, in prossimità della mietitura, i frutti erano consumati freschi non essendo conservabili.

POTATURA

La forma di allevamento utilizzata era un vaso semilibero, impalcato alto, senza sostegno. Il portinnesto presumibilmente utilizzato era il franco da seme con vigoria variabile ma comunque sempre elevata.

UTILIZZAZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto veniva utilizzato per consumo umano fresco e sicuramente per arricchire la dieta degli animali della corte (maiali, conigli). Non veniva trasformato o conservato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il frutto risulta di dimensioni medio-piccole, con gambo corto, molto simile alla mela rosa ma meno schiacciato, dalla buccia sottile, liscia, delicata. La consistenza diminuisce con l'avanzare della maturazione, diventando medio-scarsa. Sensibile alle manipolazioni. Il sapore è buono, acidulo, particolare. Il colore di fondo è verde intenso che tende a schiarire con la maturazione fino a virare quasi al giallo. Il sovracoloro, assai limitato, è presente esclusivamente sui frutti esposti al sole, ed è rosso chiaro, rosato.

CARATTERISTICHE DI STRUTTURA E DI RESISTENZA DEL LEGNO

La vigoria e lo sviluppo della pianta appare buono, anche inferiore a piante di melo rosa. Il portamento sembra standard, globoso e in alcuni casi leggermente assurgente. La chioma è ampia e folta. Il colore di fondo è verde intenso che tende a schiarire con la maturazione fino a virare quasi al giallo. Il sovracoloro, assai limitato, è presente esclusivamente sui frutti esposti al sole, ed è rosso chiaro, rosato. La conservabilità risulta scarsa, sia come frutto integro che tagliato. Va sicuramente consumato fresco e si ammacca facilmente. Presenta ammezzimento interno nel caso di sovra maturazione e una volta aperta, la polpa ossida molto velocemente. La sua epoca di maturazione, da fine giugno a metà luglio, coincideva con le operazioni di mietitura e rappresentavano un'ottima occasione per una sosta dissetante approfittando dei suoi frutti.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il prodotto veniva coltivato esclusivamente per uso fresco, in quanto appare di difficile conservazione e si ammacca facilmente con le manipolazioni. Proprio per la delicatezza della polpa, che non resiste a urti, deve essere raccolto non a completa maturazione. Di contro, le migliori caratteristiche organolettiche vengono espresse quando il frutto è virato al giallo chiaro, con sovracoloro rosato. In passato, veniva sicuramente utilizzato anche per arricchire la dieta degli animali della corte (maiali, conigli). Sicuramente non veniva trasformato o conservato. Anche oggi, si consiglia per il consumo fresco, mentre sono da sperimentare altri utilizzi (dolci, ecc.).



Scheda elaborata da:

Giovanni Borraccini - ASSAM

Azienda coltivatrice: Azienda Agraria Enzo e Ivano Malavolta - Massignano (AP)