



La mela Rosa

Cenni storici, diffusione e caratterizzazione per la valorizzazione

Una mela piccola e di forma irregolare, ma nutriente, gustosa, sana e genuina.

La "Mela Rosa", così chiamata per via della colorazione che assume quando è matura e il profumo di rosa che emana quando è in fiore, è uno dei frutti "antichi" dell'entroterra marchigiano. In realtà è diffusa in tutto l'arco appenninico del centro Italia, nelle regioni di Toscana, Romagna, Marche e Abruzzo.



Mela Rosa marchigiana

Foto: S. Virgili

Alla mela "Rosa" viene attribuita origine antica .

Le mele "**Rosa**" infatti, insieme ad altri frutti, sono state raffigurate e accuratamente identificate dalle denominazioni varietali del tempo, dal complesso di tele del **B. Bimbi** (Pittore Mediceo) ed erano già state citate un secolo prima dal Tanara (1649) e dal Molon (1901) ".....*la classe delle mele rose istituita dal Diel fin dal 1792 ... è senza dubbio assai numerosa...*")

Ai tempi nostri

- Baldini e Sansavini, 1967 ".....il nome di "Rosa" è attribuito a diverse cultivar "Rosa gentile", "di Caldaro", "Mantovana", "Marchigiana o nostrana o Pianella", "Romana"
- C. Bignami, P. Rosati - 1982 "piante sparse sono presenti in Abruzzo, Marche e Romagna; in queste regioni in molti mercati si rinvengono limitati quantitativi di frutti di diverse "Rose"

"Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore medico" - Consiglio Nazionale delle Ricerche - F & F Parretti Grafiche - Firenze - dicembre 1982"

Tra le cultivar note ai tempi dei Medici, si hanno quindi notizie certe anche della mela "Rosa" . Quindi già in tempi remoti, più di quanto accade ai nostri tempi, esistevano sicuramente nomi che non indicavano una cultivar ben definita bensì **cultivar - popolazioni** con frutti molto simili tra loro. Questa situazione, cioè della coesistenza di un gruppo di cultivar con lo stesso nome, è esistita anche per la mela "Rosa", la cui molteplicità di "tipi" era nota fin dai tempi passati.



Rosa Fragola



Rosa gentile



"Rosa Principessa"



Rosa Regina

La mela "Rosa" tipica marchigiana

Nelle Marche la mela "Rosa" è diffusa in tutto l'areale collinare pedemontano, con la sua molteplicità di biotipi, che diversificano tra loro per alcuni aspetti comportamentali agronomici e pomologici (piccole modificazioni di forma e grossezza, di colore, di gusto e di serbevolezza del frutto).

E' un albero rustico, molto adattabile, estremamente longevo che entra in produzione con molto ritardo se innestato su proprio piede (franco da seme).

Questa ultima particolarità ne ha limitato la diffusione nelle vaste coltivazioni perché il mercato, per evidenti ragioni commerciali, ha richiesto e chiede l'entrata in produzione molto precoce.

Comunque è in atto una rivalutazione della "Mela Rosa" oltre che per le sue qualità organolettiche, anche per il fatto che essa è resistente alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biotiche; quindi non ha bisogno di particolari trattamenti antiparassitari e per questa peculiarità può essere considerata genuina.

Non se ne è perduta la memoria perché è stata coltivata in modo sparso, per soddisfare le esigenze delle famiglie di campagna, essendo una mela dall'ottimo sapore zuccherino, di grandi qualità salutistiche per l'elevato potere antiossidante e dalla lunga conservazione.

Viene infatti raccolta in autunno e si conserva fino alla successiva primavera in "fruttai" ricavati all'aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi.

Oggi si assiste ad una rivalutazione della frutta antica e nelle Marche la mela "Rosa" è sempre più richiesta, sia da produttori soprattutto dell'area montana per produzioni biologiche e dal consumatore per le rinomate caratteristiche di rusticità, organolettiche e di serbevolezza.

L'ASSAM ha sviluppato un progetto di recupero e conservazione del germoplasma del melo marchigiano e successivamente, nell'ambito delle attività di sperimentazione, ha attuato un progetto di "*caratterizzazione per la valorizzazione*" di alcuni ecotipi di mele storicamente presenti sul territorio marchigiano.

Tra le cultivar antiche, la mela Rosa è stata quella maggiormente considerata, sia perché si è riscontrato un vasto interesse da parte degli operatori agricoli dell'area montana che praticano coltivazioni tipiche ed alternative, sia da parte dei consumatori per le rinomate peculiarità pomologiche.

Tale attività ha portato alla selezione di alcuni biotipi, nell'ambito della cultivar - popolazione di melo Rosa biotipo tipico marchigiano, che ha consentito agli Enti locali di programmare una serie di interventi volti alla incentivazione per la coltivazione del melo Rosa, al fine di consentire produzioni tipiche, prodotte con metodi a basso impatto ambientale e, nel contempo, per valorizzare territori ed aree vocate della regione.

Caratterizzazione

Vocazionalità

E' varietà idonea per ambienti di media e alta collina, 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.

Descrizione morfologica specifica

Albero di medio-elevato vigore, dal portamento assurgente o espanso che fruttifica prevalentemente su rami misti. L'albero di mela "Rosa" è abbastanza produttivo in tutte le situazioni, anche se il livello quantitativo è comunque legato alla tecnica colturale adottata. L'albero di melo "Rosa" se innestato su "franco da seme", è dotato di notevole vigoria e longevità ma è estremamente tardivo nell'entrare in produzione. Se innestato su portainnesti clonali deboli, sviluppa un vigore decisamente più contenuto rispetto all'albero tradizionale, ma presenta comunque una buona vigoria ed un pronta entrata in produzione.

Il melo "Rosa" germoglia e fiorisce in epoca medio - tardiva e la raccolta avviene in epoca autunnale (ottobre).

La foglia adulta è allungata, di medio - grandi dimensioni, dal colore della pagina superiore verde scuro intenso e colore della pagina inferiore verde chiaro.

Fruttifica in mazzetti fiorali composti da 5-7 fiori, di colore rosaceo, bianco rosato.



Per una buona e costante produttività si avvale di impollinazione incrociata con altre cultivar locali (altri cv. di mele Rosa, Gelata, Muso di Bue, ecc..) e cultivar di moderna diffusione (Fuji, Florina, Golden D., ecc...).

Il frutto è di dimensioni medio - piccole, irregolare, di forma appiattita asimmetrica, con cavità peduncolare mediamente profonda e stretta e cavità calicina poco profonda e larga. Il peduncolo è molto corto e la buccia è liscia, di medio spessore, di color verde intenso soffuso o striato di color rosso -vinoso (comunemente detto "rosa"), con rugginosità più o meno diffusa nella zona peduncolare.

La polpa è bianco traslucida, soda, croccante, di sapore zuccherino - acidulo, in genere profumata ma poco succosa; presenta un torsolo grande.

I vari biotipi di mela Rosa presentano in genere una buona rusticità (resistenza al freddo e notevole adattabilità alle diverse situazioni pedologiche) ed i frutti presentano una buona resistenza alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biotiche.

Tecnica colturale

Il portainnesto clonale del melo MM 111, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani; idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica.

Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione. Tuttavia si possono adottare procedure (specifiche tecniche di potatura) volte a precocizzarne l'entrata in produzione.

I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione.

Le densità d'impianto che possono essere adottate per la mela Rosa vanno da investimenti di 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) per impianti tradizionali con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.

Nella programmazione dei nuovi impianti e negli impianti già realizzati con la sola mela Rosa insufficientemente produttivi, è necessario prevedere la consociazione di mela Rosa con altri biotipi antichi (es. 'Gelata') o varietà moderne (es. 'Fuji'), al fine di favorire un'adeguata impollinazione e fecondazione e quindi produzioni elevate e costanti

L'impollinazione del melo è prevalentemente entomofila e quindi è indispensabile favorire la presenza di api e in generale di pronubi nei pressi del meleto

Per quanto riguarda la tecnica di concimazione, essa deve essere particolarmente curata per gli impianti di tipo specializzato, mentre può essere piuttosto blanda negli impianti di tipo tradizionale a basso impatto.

Per quanto riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per tutti i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).

In una moderna frutticoltura, anche nella coltivazione di vecchie varietà locali di melo occorre utilizzare al meglio le informazioni e gli strumenti che la ricerca mette a disposizione, tenendo presenti tutti i fattori in gioco e senza improvvisare. In particolare il diradamento dei frutti deve diventare una pratica abituale.

Conservazione e tipo di utilizzazione

Antica popolazione coltivata da sempre sui Monti Sibillini, ha caratterizzato il paesaggio e la tradizione rurale.

Anticamente veniva cotta sotto la brace nei camini delle case di campagna, oppure nel forno, ed aveva un gusto particolarmente buono. Si usava come ripieno per confezionare vari tipi di dolci ed era ideale per preparare gustose mostarde che avrebbero accompagnato succulenti piatti di carni grasse.

Questo tipo di utilizzazione gastronomica, viene ancora oggi praticata, soprattutto a livello familiare.

La "Mela rosa" è ottima da consumare fresca, specialmente dopo lunga conservazione in luoghi idonei, i tradizionali "fruttai" (all'aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi). La polpa infatti, soda e compatta, con il tempo si ammorbidisce e migliorano le qualità organolettiche (sapore, aroma, ecc..). Invece i frutti conservati in ambiente condizionato, risultano privi di aroma e sono soggetti a riscaldamento, disfacimento interno e presentano mediocri caratteristiche organolettiche.

La cultivar presenta ampie possibilità di valorizzazione, già in parte in atto, per il ritrovato interesse da parte dei consumatori legato alle particolari caratteristiche organolettiche ed alla naturalità del prodotto e, da

parte dei produttori, soprattutto di determinati areali, per la possibilità di ottenimento di produzioni tipiche conseguite con metodi di coltivazione, rispettosi dell'ambiente e del consumatore.

S. Virgili - ASSAM