Mela Annurca Campana: la Regina delle mele

written by Rivista di Agraria.org | 5 giugno 2009
di Gennaro Pisciotta

Storia ed origine

La prima testimonianza attestante un legame di circa duemila anni tra il territorio della Campania Felix e la melannurca, è stata rinvenuta nella Casa dei Cervi degli scavi di Ercolano, ove è raffigurata in alcuni dipinti pompeiani. Dalla lettura della "Naturalis Historia" di Plinio il Vecchio si ipotizza l'origine nell'area dei Campi Flegrei della melannurca; infatti nel territorio del Comune di Pozzuoli è ubicato il lago di Averno, ingresso agli Inferi, e Plinio chiama "Mala Orcula" la mela annurca perché coltivata intorno all'Orco (gli Inferi); Plinio le descrive, inoltre, "orbiculate" perché hanno la figura del giro arrotondato della terra). Altra testimonianze dell'origine puteolana della melannurca si ritrovano nell'opera il "Pomarium" di G.B. Della Porta del 1583 e "Manuale di Arboricoltura" di G.A. Pasquale (1876).

Il Frutto

L'Annurca è definita "la regina delle mele" soprattutto per le caratteristiche qualitative dei suoi frutti, dalla polpa croccante, compatta, bianca, gradevolmente acidula e succosa, aroma caratteristico e profumo finissimo, vera delizia per il palato dei consumatori.
Dal punto di vista nutrizionale la composizione chimica di 100 g di parte edibile di annurche è la seguente (Fonte – Banca dati INRAN):

Il rapporto che si instaura tra zuccheri ed acidi, a seguito della conservazione, conferisce all'Annurca l'aroma armonico e pieno, che è uno delle caratteristiche principali della tipicità.
Le sue virtù salutari sono legate all'alto contenuto in vitamine (B1, B2, PP e C) e minerali (K, Fe, P, Mn), la ricchezza di fibre regola le funzioni intestinali, ed inoltre una recente ricerca dell'Università Federico II di Napoli – Dipartimento di Scienza degli alimenti ha evidenziato che l'Annurca ha un'azione gastroprotettiva contro i danni ossidativi alle cellule epiteliali per la ricchezza in composti fenolici.
Per l'Annurca la consistenza della polpa è la caratteristica sensoriale che maggiormente la diversifica dalle altre varietà di mele, è quantificata misurando con il penetrometro: la durezza della polpa alla raccolta deve avere un valore $\geq$ 8,5 Kg. E, a fine conservazione, di $\geq$ 5 Kg (vedi disciplinare di produzione).
Il frutto ha dimensioni medio-piccole che si attestano intorno ai 60 mm di diametro e un peso di 100 g, di forma appiattita rotondeggiante, leggermente asimmetrica, con peduncolo corto e debole, causa di un'elevata cascola pre-raccolta, per ovviare alla stessa viene fatto maturare ed "arrossare" (melai), che però comporta alti costi colturali.

Foto 1 – Mele Annurca (foto Gennaro Pisciotta)

I caratteri merceologici sopra menzionati sono ben codificati dall'art. 6 del Disciplinare di produzione della "Melannurca Campana" I.G.P. del 30 marzo 2006 ed iscritto nel "Registro delle D.O.P. e delle I.G.P. ai sensi del Reg. CEE n. 4172006.
Il giudizio d'insieme sulla mutante "Annurca Rossa del Sud" rispetto all'Annurca tradizionale, cultivar di origine, mette in evidenza caratteri agrobiologici simili, ma nella prima alcuni caratteri migliorativi: assenza di alternanza di produzione, colorazione rossa uniforme ed estesa a tutta la superficie del frutto alla raccolta, buona pezzatura e maggiore professionalità degli operatori nella tecnica di conservazione.

Metodi di coltivazione

Le produzioni fruttifere sono quelle caratteristiche delle pomacee con fiori portati da lamburde (rametto di 1-4 cm con all'apice una gemma mista), ma anche da rami misti (rami di cm 40-50 che porta lungo l'asse sia gemme a

legno che gemme miste) e brindilli (rametto di cm. 15-20 con gemme a legno laterali e gemma mista all'apice).

Portinnesti

Il portinnesto tradizionale dell'Annurca è il **franco** (soggetto derivato da seme di pianta gentile), dotato di buon adattamento ai vari tipi di terreno, discreta resistenza alla siccità e ai ristagni di acqua nel suolo, elevata produttività, ma di notevoli difetti, quali l'elevata vigoria, il ritardo della messa a frutto, la scarsa colorazione. Per realizzare una frutticoltura moderna, basata su una precoce entrata in produzione degli impianti, una fruttificazione costante nel tempo e qualitativamente pregiata sono stati introdotti fin dai primi anni settanta, portinnesti clonali, i più interessanti e diffusi sono M9 e M26.

Sistemi di allevamento

Il Disciplinare della Melannurca Campana I.G.P. all'art. 4 " … Oltre al Franco di melo e alle forme di allevamento " a vaso a pieno vento", sono considerati idonei anche i portinnesti clonali e le forme "a parete" o obbligate (palmetta, fusetto e forme simili), con un numero di piante per ettaro variabile, ma comunque mai superiore a 1200 piante/Ha".

La forma di allevamento a vaso, rientra nel gruppo delle forme in volume che si sviluppano in larghezza, profondità e altezza e richiedono in generale sesti ampi, non necessitano di strutture di sostegno, se non l'impiego di tutori nei primi anni. Dall'inizio degli anni settanta, come già detto in precedenza, con l'impiego di portinnesti clonali e nanizzanti sono state sostituite da forme in parete: si sviluppano in larghezza e in altezza secondo un piano verticale, quasi sempre parallelo alla direzione dei filari. Questa categoria s'identifica per lo più con le forme specifiche o derivate della palmetta, che richiedono in genere un'armatura di sostegno realizzata con pali e fili. La maggior parte di queste forme si adatta a sesti relativamente stretti lungo la fila e, più o meno ampi nell'interfila secondo il tipo di meccanizzazione.

Foto 2 – Melo Annurca allevato a "vaso" (foto Gennaro Pisciotta)

Di quest'ultimo gruppo ricordiamo il "fusetto" (vedi Foto 3) in cui i rami vengono piegati lateralmente a cm 90 dal suolo su un primo filo, a 40-50 cm dal primo su un secondo filo, e a 40-50 cm dal secondo su un terzo filo, con un curvatura laterale dei rami verso il basso con l'impiego di fili di ferro per mantenerli in posizione (piegatura), con una distanza laterale di cm. 50 rispetto all'asse del filare di tale sistema di allevamento permette di anticipare la raccolta alla metà di settembre, che nelle altre forme avviene a inizio ottobre per la palmetta e nella seconda decade di ottobre nelle forme a vaso, più tardive specialmente se allevate su franco. Inoltre si ha una produzione per pianta, in piena produzione, di 20-25 Kg. di frutta ed una durata del ciclo produttivo che non supera i 18-20 anni. Le distanze o sesto di impianto sono le seguenti:

Forma allevamento	Tra i filari (m)	Sul filare (m)
A vaso	4,00	3,00
Fusetto	4,00	1,00

La distanza tra i filari permette di meccanizzare le principali operazioni colturali quali la potatura, la concimazione e la raccolta che pur essendo manuale avviene tramite appositi carri attrezzati mossi dal trattore.

Il disciplinare della Melannurca Campana I.G.P. stabilisce inoltre altri vincoli da rispettare nella tecnica colturale che si elencano in sintesi: il numero delle piante per Ha deve essere $\leq$ le 1200, la produzione max è di 33 tonnellate|Ha, non è ammesso il diradamento chimico e a raccolta deve essere effettuata a mano e l'arrossamento nei melai.

Foto 3 – Melo allevato a "fusetto" – Azienda Guarino – Teano (Ce)

Il Melaio

La mela Annurca è caratterizzata dalla presenza di un peduncolo corto e piuttosto debole, che provoca la caduta

dei frutti con l'accrescimento per la pressione via via crescente sul rametto, Nella fase prossima alla maturazione questo processo è accentuato, e diviene necessario anticipare la raccolta per evitare che la caduta al suolo arrechi lesioni o ammaccature al pomo. Al fine di far acquisire ai frutti la tipica colorazione rossa, le mele Annurche vengono raccolte a mano e stese in melaio, per completare la colorazione rossa dei frutti.
I melai costituiti da piccoli appezzamenti di terreno, sistemati "a porche" in modo da evitare ristagni idrici, di larghezza non superiore a metri 1,50 su cui sono stesi strati di materiale soffice vario (trucioli di legno). I frutti sono disposti su file esponendo alla luce la parte meno arrossata, i melai sono protetti dall'eccessivo irraggiamento solare con apprestamenti di varia natura. Le operazioni di arrossamento sono obbligatorie per entrambe le varietà.
Le operazioni di raccolta e di arrossamento dei frutti vanno completate entro il 15 dicembre.

Area di produzione
La zona di cotivazione della "Melannurca Campana" IGP comprende ben 137 comuni appartenenti a tutte le province campane, con una produzione di poco più di 60.000 tonnellate medie annue, per un valore complessivo stimato in oltre 40.000.000 €.

Gennaro Pisciotta, laureato in Scienze e Tecnologie agrarie all'Università G. Marconi – Facoltà di Scienze e Tecnologie Applicate di Roma, è Perito Agrario libero professionista e docente presso l'IPSAA "F. Silvestris" di Napoli. Curriculum vitae >>>

Manuale di Frutticoltura
Carlo Edoardo Branzanti, Ricci Angela
Edagricole – 2001
Lo strumento indispensabile al bagaglio tecnico e pratico del moderno frutticoltore.
Acquista online >>>