

# mele antiche del Molise e del frutteto Josa

## Appione

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>140g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

Varietà di origine sconosciuta ma presente nel Molise almeno dall'inizio dell'Ottocento. L'abate Giampaolo la chiama *Appiuolo* e la descrive come una mela di "forma cilindrica, di pelle fine, lucida, odorosa, di colore rosso vivace". Oggi sopravvive qualche pianta isolata e abbandonata in agro di Bonifro e suo circondario. La pianta è di media dimensione a sviluppo assurgente; rustica, fertile e costante nella fruttificazione. Ha foglie crenate e fiori bianchi velati di rosa, con petali aperti, distanziati e, se mancanti di uno, disposti a croce.

 Cruda, cotta e trasformata in vari composti. Si mangiava a colazione con pane e formaggio quando si andava in campagna o a tavola dopo pranzo nei giorni festivi.



## Favorita

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>140g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

Pianta radicata alle zone interne e centrali del Molise, di cui non si conosce l'origine, forse differenziatasi sul posto da qualche ceppo autoctono di melo. Era conosciuta e diffusa specialmente a Busso, Baranello, Vinchiatturo e nei paesi della falda del Matese. Da molto tempo in decadenza e in abbandono oggi sopravvivono pochi e vecchi alberi sparsi ai margini di qualche vigna o campo incolto. L'albero è molto vigoroso e fertile, particolarmente adatto all'ambiente interno molisano resiste alle principali patologie, ai freddi e alle avversità climatiche. Ha foglie grandi, ellittiche o lanceolate, d'un verde intenso e seghettate ai margini. I fiori sono bianchissimi senza alcuna sfumatura, regolari e parzialmente sovrapposti.

 Si presta ottimamente per preparare sciroppi, confetture, per condire torte e dolci vari. Era la mela ideale per l'inverno inoltrato, da mangiare fresca o cotta in vari modi.



## Genovese

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>130g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

Dal nome di questa *cultivar* si potrebbe facilmente risalire al luogo di provenienza, ma stando a quanto riporta P. N. Giampaolo, secondo cui deriverebbe dall'antica varietà *Panaja di Calvel*, essa potrebbe essere di origine toscana o umbra dalla quale si è differenziata nel corso dei secoli. Conosciuta nel Molise almeno dal 1820, era tenuta da conto in molte località interne tra cui Bonifro, Fossalto, Montagano, Campobasso, Castellino, Campolieto e San Giovanni in Galdo. In questi luoghi, però, si raccontano molti casi di omonimia che rendono questa varietà di difficile identificazione. La mela descritta è di Bonifro. L'albero è di medio sviluppo e produzione, molto rustico alle condizioni avverse. Ha foglie medie, dentellate ai bordi, con picciolo lungo. I fiori sono bianchi, regolari, con petali a coppette, sovrapposti e intonati appena di rosa agli apici.

 Classica mela per il consumo diretto, sia allo stato fresco che trasformata in confetture ottime per preparare e guarnire torte e crostate.

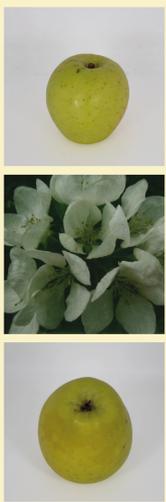


## Limoncella del Molise

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>40g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

Varietà autoctona del Molise e dell'antico Sannio è originaria dei rilievi interni dell'Italia centro-meridionale. Conosciuta e apprezzata da millenni, questa pianta era diffusa e coltivata su quasi tutto il territorio molisano dove è sempre prosperata con gran beneficio delle popolazioni locali. In questi ultimi tempi si è ridotta drasticamente ed è in pericolo la sua sopravvivenza. L'albero è di medio sviluppo, di buona e costante produzione, perfettamente adatto al territorio. Le foglie sono ellittiche allungate, glabre, con picciolo medio o corto. I fiori sono bianchi uniformi, a mazzetti, con pelati regolari e divaricati.

 Era la mela più desiderata sulla tavola di Natale e delle altre feste del nuovo anno. Buona cruda e cotta. A causa dei numerosi pori (lentecelle) sulla buccia e delle sue dimensioni, con l'avanzare della conservazione si disidrata e raggrinzisce, ma non peggiora le sue caratteristiche qualitative, che assumono anzi un sapore e un aroma ancora più intensi e piacevoli.



## Chianella

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>70g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

Quest'antica tipologia di frutto, individuata nel territorio di Busso ma riscontrata in molte altre località del Molise, quasi certamente è di provenienza campana, precisamente della provincia di Avellino. Essa non deve essere confusa con la varietà *Pianella*, una volta diffusa in diverse località del Molise e di altre regioni come l'Abruzzo e le Marche. Già in fase calante a metà del secolo scorso, oggi è ridotta a pochi e sparuti alberi perlopiù trascurati. L'albero ha sviluppo ridotto, portamento compatto e assurgente, discretamente resistente alle avversità di natura parassitaria e climatica. Ha foglie medie con bordi dentellati. I fiori sono bianchi soffici e striati di rosa all'esterno, con petali a profilo arrotondato o bicorne.

 Per la sua lunga conservazione questa mela era consumata fresca o cotta alla fine dell'inverno, quando invece le altre avevano perso turgidità e sapore.



## Rosa Nostrana

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>80g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

Questa antica e nota varietà italiana, di probabile origine marchigiana, è connotata da secoli con le altre molisane fino e oltre i 1000 m s.l.m.. Era comune e apprezzata nei territori della fascia pedemontana del Molise, delle Mairarde e in altre località ad elevata altitudine tra cui Capracotta, Pescopennetataro, Vastogiardini, Castel del Giudice e altre zone interne e montuose della provincia di Campobasso. Oggi, lasciata a sé stessa, sopravvive isolata e inselvatichita in qualche nicchia o vallata interna. L'albero è molto vigoroso, rustico e produttivo, con portamento giovanile assurgente e allo stato adulto espanso o cadente sotto il peso dei frutti. Ha foglie grandi, ovali e dentate. I fiori sono bianchi, divaricati e in parte sovrapposti, con la facciata esterna rosa.

 Si mangiava cruda a completa maturazione o cotta sotto la cenere del camino a fuoco lento. In questo modo sprigiona il meglio del suo sapore e profumo.



## Sanguigna

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>140g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

Varietà particolare di cui non si conosce l'origine o la provenienza, era nel passato presente in alcuni luoghi del Molise, specialmente Ripabottoni, Morrone del Sannio, Casacalenda e in altre località. Essa, per la sua particolarità, era tenuta con cura da pochi amatori e custodi. Al momento sono in vita pochi esemplari recuperati e custoditi dall'Associazione Arca Sannita nel proprio campo di piante madri. L'albero è di medio sviluppo e molto produttivo, abbastanza tollerante alle cause avverse di natura climatica e patologica. Ha foglie medie, ellittiche e dentellate. I fiori sono aperti e mazzetti di rosa ai bordi laterali.

 La mela si mangiava appena raccolta ed era utilizzata anche per ricavare succhi colorati o sorbetti per i bambini.



## Tinella

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>40g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

Varietà tipica della parte orientale del Molise è probabilmente originaria dell'Abruzzo, dove era abitualmente tenuta in coltura promiscua. Anche nelle Marche era coltivata, specie in provincia di Ascoli. Essa si è diffusa nel territorio molisano in epoche antiche. Il frutto, però, non deve confondersi con la varietà *Piana* e *Pianella* conosciute da tempo nelle stesse zone e, in particolare, in provincia di Teramo e di Ascoli. Oggi la pianta è ridotta a pochi esemplari tenuti da alcuni agricoltori appassionati. L'albero ha sviluppo limitato e assurgente, con habitus vegetativo compatto e fruttificazione a grappoli, molto fertile e resistente alle intemperie, ai parassiti vegetali e animali, compreso il verme delle mele. Ha foglie piccole, lanceolate e dentellate. I fiori sono rosa in trasparenza, distesi e parzialmente sovrapposti.

 Le mele, molto dure, si tenevano in mucchi per maturare e si mangiano crude o cotte per tutto l'inverno.



## Zitella del Molise

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>150g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

Antica varietà meridionale diffusa in passato maggiormente in Abruzzo e Molise, dove si è in parte differenziata e completamente adattata nei secoli. Nel Molise era presente nella parte orientale, dalle prime colline adriatiche fino alle medie alture dell'interno. Oggi è stata recuperata e si sta lentamente reintroducendo. L'albero ha portamento compatto e assurgente, molto fertile ma alternante e sensibile alla ticchiolatura. Le foglie sono ovali e seghettate, con picciolo corto. I fiori sono bianchi con sfumatura esterna rosa.

 Le mele si degustano fresche o cotte al forno. Si utilizzavano anche per preparare dolci e crostate. I frutti erano tradizionalmente utilizzati anche per abbellire o profumare la casa e la biancheria.



## Annurca del Molise

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>90g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

È una varietà di origine campana che può essere assimilata alle *Orcole* descritte nel *Pomarium* dello scienziato napoletano G. G. Della Porta nel 1583. Nel Molise è presente dal periodo medioevale ed è stata coltivata nei giardini e negli orti dei conventi dei feudatari del tempo. Diffusa maggiormente in provincia di Isernia e in buona parte di quella di Campobasso, specie in quella confinante con il beneventano, questa pianta è stata coltivata in forma promiscua o sparsa anche in zone situate a una certa altitudine dove assume una colorazione più estesa e intensa. La pianta è vigorosa e assurgente, ma a fruttificazione tendenzialmente alternante, anche sulla stessa chioma, ed è soggetta alla ticchiolatura soprattutto dei frutti. Le foglie sono ellittico-allungate con margine crenato. I fiori sono bianchi, spesso incavati o a coppe, soffici di rosa alle punte.

 È la mela classica che si mangia da fine autunno a tutto l'inverno. Era consuetudine arrostita alla brace.



## Renetta Dorata

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>140g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

La varietà, di cui non è nota l'origine, era presente nei territori di Casacalenda, Providenti, Morrone del Sannio, Ripabottoni, Castellino del Biferno e località vicine. Essa deve corrispondere alla *Renetta Senza Pari* citata da A. Di Tullio nel 1912. La pianta che si descrive è stata rinvenuta a Casacalenda e si crede derivi da un antico ceppo tenuto nel convento locale di Sant'Onofrio. L'albero ha sviluppo aperto e rapida messa a frutto, abbastanza rustico alle cause patologiche e alle intemperie. Ha foglie ellittiche e dentellate ai bordi. I fiori sono bianchi con riflessi rosei, con petali aperti e ovali.

 La mela si consuma a tavola durante le feste invernali e si può utilizzare per la trasformazione casalinga.



## Gelata

CROCCANTEZZA	●●●●●	 <b>140g</b> PESO MEDIO
SUCCOSITÀ	●●●●●	
DOLCEZZA	●●●●●	
ACIDITÀ	●●●●●	
AROMATICITÀ	●●●●●	
		PERIODO DI RACCOLTA  CONSERVAZIONE 

Caratteristica tipologia italiana, di non precisa origine, questa mela è legata storicamente al versante adriatico interno dell'Appennino centrale. Nel Molise, detta anche *mela Gelata* o *Ghiacciata*, era presente un po' dappertutto, in particolare nella parte centrale della regione ove era assai ricercata e tenuta cara nell'orto o nel giardino. Oggi, relegata in ambiti isolati e trascurati, rischia gravemente l'estinzione. L'albero è vigoroso, assurgente, produttivo, resistente ad alcune crittogame ma sensibile ai marciumi dei frutti (monilia). All'imbrunimento e disfacimento della polpa che iniziano a instaurarsi nel cuore o nella parte interessata alla gelatura (vitrescenza) della mela. Le foglie sono ovali, a margine dentellato. I fiori sono bianchi, lievemente rosei all'esterno, con petali sovrapposti.

 Le mele, d'aspetto vetroso, erano scelte già sull'albero e raccolte in anticipo, specialmente dai bambini e dalle donne, per il suo particolare e gradito gusto di fermentato. Buona da consumo fresco ma poco adatta alla cottura e alla trasformazione in confetture casalinghe.



Legenda: ●●●●● CARATTERISTICHE valori da 1 a 5

● Primavera ● Estate ● Autunno ● Inverno

● Impieghi principali ● mele ● FRUTTETO JOSIA

Contenuti scientifici a cura del Dott. Michele Tanno



Progetto Domus Gigantum realizzato nell'ambito degli "Interventi per la riqualificazione sociale e culturale delle aree urbane degradate" IM.05 Parish Map CUP G48C15000230001 - CIG 9361611508

justMO

ASSOCIAZIONE ARCA SANNITA

