

cui fama talvolta travalicava persino i confini nazionali, e la totale assenza (o quanto meno l'impossibilità di identificazione) della varietà nella realtà territoriale di riferimento.

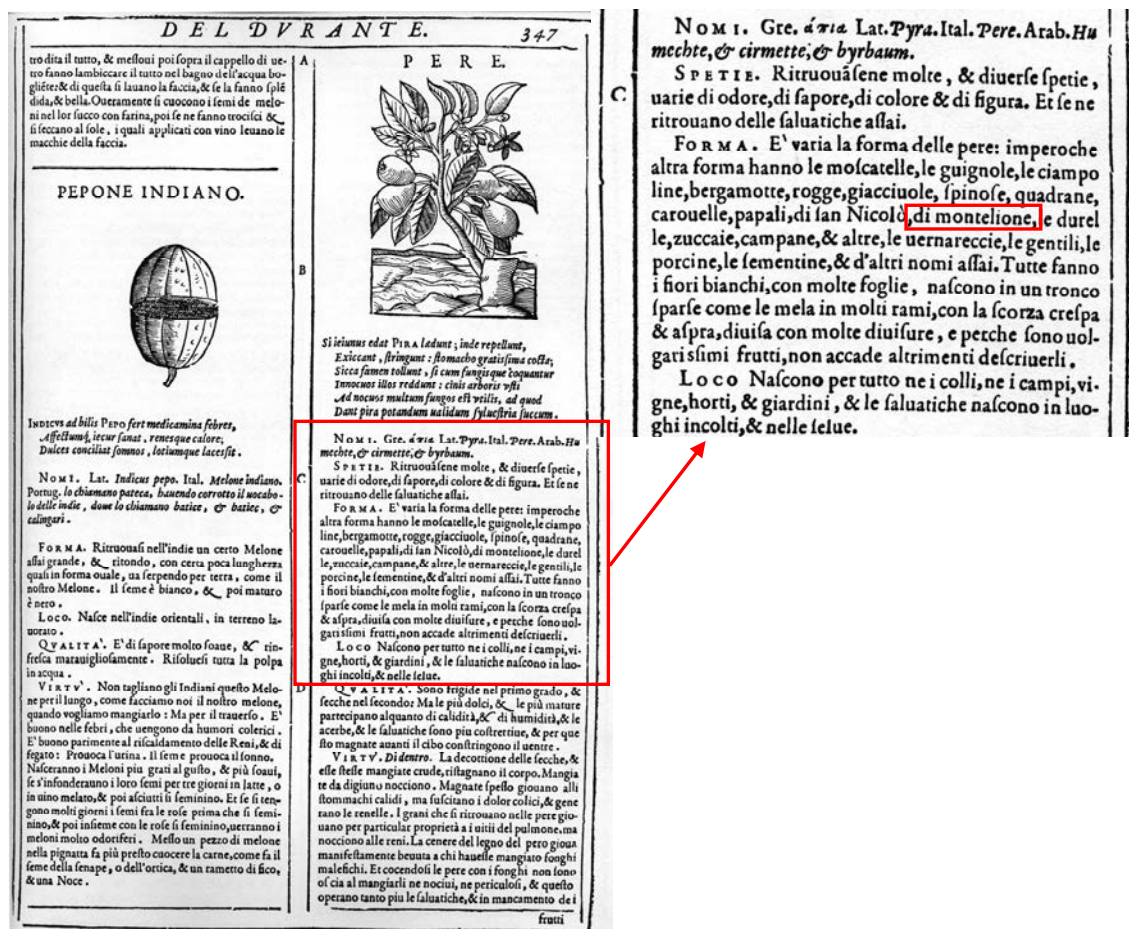


Figura 4. Pagina tratta dall'opera di Castore Durante da Gualdo dove si citano le *pere di montelione*. A destra particolare del testo.

Tale contingenza induce ad ipotizzare una effettiva estinzione della risorsa biogenetica in questione, sebbene si diano due sottocasistiche differenti:

- a) la prima evidenza la possibilità di reperire le tracce della varietà nella memoria collettiva locale, come nel caso del famosissimo *Persico di Papigno* o della meno nota *Mela Duragine* presente un tempo nel territorio eugubino, come riferiscono alcuni testimoni orali e di cui si trova riscontro nei materiali archivistici settecenteschi del monastero di San Pietro in Gubbio.
- b) nella seconda invece ci troviamo di fronte a citazioni storiche attinenti varietà/ecotipi locali di cui non si trova più alcuna concreta corrispondenza neppure nei ricordi delle fonti orali: è il caso delle *Cerise Marine di Bevagna*, da cui pare si estraesse una qualità di alcol degna di

essere menzionata nella *Rivista dei più importanti prodotti naturali e manifatturieri dello Stato Pontificio* pubblicata da Gaetano Nigrisoli nel 1857, oppure, restando sempre nel territorio bevenate, le *Mele di Bevagna*, la cui rilevanza produttiva è addirittura riportata negli atti della già citata Inchiesta Agraria Jacini, ma ad oggi non ancora ritrovate sul territorio.

Si ha poi il terzo caso in cui le prospezioni territoriali sono in grado di collegare a ben determinati contesti ambientali l'esistenza di una biodiversità di grado piuttosto elevato, con la presenza di antichi esemplari strettamente legati al territorio e ampiamente valorizzati dalla comunità locale, di cui allo stato non si trova però alcuna menzione nelle fonti scritte. In tal caso diventa di estrema necessità un'approfondita indagine delle testimonianze orali, le uniche in grado di restituirci in qualche modo i percorsi storici di quella specifica varietà autoctona. È il caso ad esempio della *Mela Coccianese*, le cui uniche notizie certe le abbiamo grazie all'interrogazione delle fonti orali che ci permettono di far risalire l'esistenza del frutto nel territorio di Cocciano (Montecchio, TR) a circa un secolo fa (si veda la relativa scheda pomologica). Va comunque segnalato che rare volte accade di non riuscire a ricavare informazioni sull'origine di esemplari piuttosto antichi neppure dai possessori delle varietà in questione: come nel caso dell'accessione di *Pera Pulcinella*, prelevata nel podere di un "collezionista-amatore" eugubino, il quale riferisce trattarsi di un albero piuttosto antico, in passato comunemente presente in quella zona, senza tuttavia fornire ulteriori ragguagli informativi.

Esiste poi un insieme di **varietà di difficile identificazione** per la genericità e l'inderminatezza che si accompagna alle denominazioni utilizzate comunemente per designarle, come nei casi della *Prugna Agostana* o della *Pera Marzaiola* analizzati nelle relative schede pomologiche. Tuttavia tale situazione non impedisce in assoluto una caratterizzazione storica della varietà, che risulta indubbiamente più complessa ed articolata, richiedendo tempi maggiori a causa delle difficoltà sollevate dalla questione della nomenclatura, sulle quali ci si è già soffermati in precedenza.

È opportuno segnalare come le varietà che al momento rientrano nelle suddette situazioni documentarie predominanti siano soggette a passaggi da una casistica all'altra, qualora un'eventuale prosecuzione delle indagini ne metta in luce la possibilità. Allo stato attuale, non si può infatti escludere che la futura individuazione di altre fonti e/o l'emergenza di adeguate connessioni storiche consentano di irrobustire i dati raccolti intorno agli ecotipi locali presenti in collezione.

D'altra parte le stesse ricerche storico-antropologiche finora effettuate hanno consentito di tracciare ulteriori canali di approfondimento percorribili ai fini dell'auspicabile acquisizione di un *corpus* documentario ancor più completo ed esauriente. Il che rappresenta di per sé uno dei più importanti obiettivi raggiunti grazie alla realizzazione della presente ricerca.

I materiali raccolti nel corso dell'indagine sono stati opportunamente analizzati e catalogati per pertinenza tematica e spazio-temporale, grazie anche alla progettazione e costruzione strumentale di un *database* relazionale.

Buona parte delle notizie acquisite sono state messe immediatamente a profitto nell'elaborazione testuale della **sezione storica** presente all'interno delle **schede pomologiche** delle varietà selezionate in ambito agronomico.

I materiali storico-etnografici finora acquisiti intorno ad altre varietà presenti in collezione sono stati analizzati, verificati ed organizzati in maniera funzionale alla futura predisposizione di altrettante schede pomologiche.

La documentazione concernente la rilevanza storica di varietà fruttifere locali non ancora disponibili in collezione è stata comunque acquisita in maniera funzionale ad ogni eventualità emergente da future prospezioni territoriali da parte degli addetti ai lavori sul fronte agronomico. A tal scopo, è stata comunque intitolata una cartella di raccolta dati storici anche a tali varietà, sebbene attualmente non presenti in collezione.

Altrettanto dicasi per le categorie varietali che per la loro indeterminatezza potrebbero racchiudere più di una varietà locale. Come nel caso della dicitura *fichi perugini*, ricorrente spesso nelle antiche fonti storiche e alla quale potrebbero essere ricondotte tutte le varietà di fico presenti in collezione; come pure nel caso della citazione storica *susine di Amelia*, che potrebbe riferirsi alla *Verdacchia*, *Cosciamonaca*, *Pernicone*, *Cerasella* tutte individuate e prelevate nel territorio Amerino.

Le consultazioni finora effettuate hanno consentito di stilare un repertorio bibliografico delle fonti storiche pertinenti alla tematica affrontata dal progetto. È stato inoltre possibile redigere un elenco delle risorse archivistico-bibliografiche ritenute con ogni probabilità feconde di notizie interessanti, che la brevità dei tempi previsti dalla realizzazione della ricerca ha impedito di esaminare.

Le attività intraprese hanno consentito di delineare i percorsi, gli strumenti e le metodologie cui una "buona pratica" deve utilmente affidarsi in questo specifico settore della ricerca. D'altra parte, la complessità delle indagini e le problematiche sollevate dalla natura e dalla tipologia delle fonti hanno evidenziato l'importanza di disporre di una base conoscitiva di solido impianto capace di restituire la "giusta" dimensione spazio-

temporale alle produzioni alimentari più intimamente connesse all'identità storico-culturale della nostra regione.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- AA.VV. 1899, *Esposizioni Umbre di prodotti agricoli, artigianali ed industriali (1879-1899)*, s.n., Perugia
- Agostino G. 1579, *Le vinti giornate dell'agricoltura, et de' piaceri della villa*, appresso gli heredi del Beuilaqua, Torino
- Alberti L. 1568 *Descrittione di tutta Italia*, Presso Altobello Salicato. Alla libreria della Fortezza, Venezia
- Angelita G.F. 1601, *I Pomi d'oro*, appresso Antonio Braidà, Recanati
- Baldini E. 2004, *Cinque secoli di pomologia italiana*, Bologna
- Baldini G. 2003, *Il commercio della frutta negli scritti di Giorgio Gallesio*, Accademia dei Georgofili, Firenze
- Bonvesin de la Riva 1554, *De magnalibus urbis Mediolani*, apud Valerium ac fratres Metios, Milano
- Caracciolo A. (cur.) 1958, *L'Inchiesta Agraria Jacini*, Einaudi, Torino
- Casagrande G. 1989, *Gola e preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Edizioni dell'Arquata, Foligno
- Castelvetto G. 1988, *Brieve racconto di tutte le erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano (1614)*, E. Faccioli (cur), Arcari, Mantova
- Catanelli L. 1987, *Usi e Costumi nel territorio perugino agli inizi del '900*, Edizioni dell'Arquata, Foligno
- Cherubini M., Dalla Ragione I., Maccaglia E. 2001. *Il frutteto dei patriarchi. Caratterizzazione e Valorizzazione della Pera varietà "di Monteleone" nel territorio di Orvieto (TR)*, pp. 482-484, in Atti 6° Convegno Nazionale Biodiversità Opportunità di sviluppo sostenibile. Bari, 6-7 settembre 2001, s.l. s.n. Bari
- Dalla Ragione I. – Dalla Ragione L. 1997, *Archeologia Arborea: diario di due cercatori di piante*, Ali&no, Assisi
- De' Crescenzi P. 1561, *Opus Ruralium Commodorum Libri XII*, Francesco Sansovino, Venezia
- Dei A. 1868, *Catalogo ragionato sulle piante che sono coltivate negli orti....*, Masso delle Fate Edizioni, Siena
- Della Cornia C. 1982, *La Divina Villa di Corniolo della Cornia : lezioni di agricoltura tra 14. e 15. secolo* (L. Bonelli Conenna cur.), Accademia dei Fisiocritici, Siena

- Durante C. 1585, *Herbario Nuovo di Castore Durante. Medico e cittadino romano. Con figure che rappresentano le vive Piante, che nascono in tutta Europa, & nell'Indie Orientali, & Occidentali*, presso Michele Hertz, Venezia
- Felici C. 1986, *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo (1570)*, Arbizzoni G. (cur.), Quattro venti, Urbino
- Finocchiaro M., Conoce C. 1951. *Frutta e Ortaggi d'Italia. Dizionario merceologico ortofrutticolo illustrato*. Prodotti Cosimo, Verona
- Gallesio G. 1839, *Pomona italiana*, Pisa
- Gallesio G. 1995, *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze
- Matthioli P.A. 1568, *I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli sanese, medico Cesareo, et del serenissimo Principe Ferdinando Archiduca d'Austria e c. Nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia Medicinale. Hora di nuovo dal suo istesso autore ricorretti, e in più di mille luoghi aumentati. Con le figure grandi di nuovo rifatte, e tirate dalle naturali e vive piante, e animali, e in numero molto maggiore che le altre per avanti stampate*, appresso Vincenzo Valgrisi, Venezia
- Molon G. 1901, *Pomologia*, Hoepli, Milano
- Nardelli G. 2006, *Biodiversità risorse Cultura. Itinerario di recupero degli agroecosistemi nel territorio storico di Gubbio tra XVI e XIX secolo*, L'Artegrafica Edizioni, Gubbio
- Prudenzi S. 1998, *Sollazzo e saporetto*, Fabrizio Fabbri, Perugia
- Rossi F. 1942, *La frutticoltura in Umbria*, pp. 10-78, *Annali della Facoltà di Agraria*, vol. 1, Università degli Studi di Perugia, 1942
- Tamaro D. 1929, *Frutti di grande reddito*, Hoepli, Milano
- Tanara V. 1644, *L'economia del cittadino in villa*, Prodocimo, Venetia
- Targioni-Tozzetti 1858, *Dizionario Botanico Italiano*, Firenze
- Targioni-Tozzetti G. 1858, *Notizie della vita e delle opere di Pier Antonio Micheli botanico fiorentino*, Firenze, Le Monnier
- Touring Club Italiano 1931, *Guida gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, Milano

FONTI CLASSICHE

- Catone, *De agricultura*
- Columella, *De re rustica*
- Plinio il Vecchio, *Naturalis Historia*
- Varrone, *De re rustica*
- Virgilio, *Georgiche*

SCHEDE POMOLOGICHE

a cura di

Mauro Gramaccia, Silvia Spedicato

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

MELA A SONAGLI
MELA SPOLETINA
MELA PANAIÀ
MELA OLEOSA
MELA COCCIANESE
MELA CON VENTINA
MELA STRATALINA
MELA ROSSA DI SAN VENANZO
PERA DI MONTELEONE
PERA RUZZA
PERA MARZAIOLA
PESCA MARSCIANESE
PRUGNO AGOSTANA
PRUGNO PD014

Sono di seguito riportate le descrizioni di 14 varietà locali, tra quelle in collezione presso i campi catalogo della regione Umbria, derivanti dal lavoro di caratterizzazione in precedenza esposto e raccolto qui in forma di singole Schede Pomologiche. Come già ricordato, queste schede sono il frutto di un singolo anno di osservazioni sistematiche dei diversi caratteri scelti come i più rappresentativi delle varie specie. I dati in esse riportati devono pertanto essere intesi come suscettibili di qualche modifica in futuro, in seguito a nuove campagne di osservazioni.

Analogamente, anche per le note di carattere storico antropologico, il tempo di un solo anno dedicato alla ricerca ha permesso di raccogliere ed acquisire un buon bagaglio di informazioni e notizie, svelando nella realtà che molto altro ancora giace nascosto nelle pagine di libri, riviste e pubblicazioni antiche, così come nella memoria dei più anziani. La prosecuzione delle indagini in questo settore nei prossimi anni permetterà senza dubbio di arricchire ulteriormente il patrimonio di informazioni intorno alle varietà locali da frutto fin qui acquisito.

MELA A SONAGLI



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Mela a Sonagli, *Mela Sona; Batocchia; Sonaglia; Mele a Sonaglio*

ORIGINE E DIFFUSIONE

Le piante madri sono state ritrovate in diversi comuni in provincia di Perugia: Massa Martana, Viespi, Cascia. In questo comune in particolare sono stati individuati degli esemplari di notevoli dimensioni

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

Di vigore elevato con portamento aperto e forte ramificazione.

RAMI

I rami sono piuttosto rigidi, con internodi spessi e di lunghezza media. Il numero delle lenticelle è medio. Nella porzione distale i rami dell'anno presentano una tomentosità media, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone.

FIORI

I fiori sono raccolti in corimbi di 5 fiori ciascuno. Il diametro del fiore si aggira sui 44 mm. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa pallido. A fiore in piena antesi i petali di colore bianco risultano tra loro sovrapposti. Lo stigma si trova allo stesso livello delle antere.

FOGLIE

Le foglie, di colore verde medio, presentano una discreta tomentosità del lato inferiore. Sono di dimensioni medie, mentre la forma è obovata. Il margine si presenta biserrato. Il

picciolo è lungo e sul lato inferiore presenta una colorazione antocianica di ampiezza media. Le stipole sono presenti ma non diffuse su tutte le foglie.

FRUTTI

I frutti di media pezzatura (146 g) sono di forma ellissoidale/sferoidale con leggera asimmetria in sezione longitudinale. Presentano una debole costolatura. La cavità pedunculare e quella calicina sono strette, mentre il peduncolo risulta essere corto e spesso.

La buccia è liscia, con discreta presenza di pruina ed un leggero strato ceroso. Il colore di fondo è verde giallastro, con area relativa del sovracoloro molto estesa, di colore rosso porpora e distribuito in modo uniforme con strisce sottili debolmente delimitate. L'area rugginosa intorno al peduncolo è molto piccola, mentre risulta assente sia sulle guance che in corrispondenza della cavità calicina.

La polpa è di colore bianco, piuttosto dura con media succulenza.

Le logge carpellari sono completamente aperte, cosicché i semi, di forma ovata, si trovano essenzialmente liberi, producendo il caratteristico suono di sonaglio da cui prende il nome la varietà.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla quarta decade del mese.

La raccolta avviene intorno alla seconda decade del mese di settembre ed i frutti si conservano per diversi mesi in fruttajo.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Le piante in collezione presso il campo collezione della 3A PTA si sono mostrate moderatamente sensibili alla ticchiolatura. I frutti sono suscettibili alla Carpocapsa.

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

La denominazione di questa varietà è inequivocabilmente connessa alla particolare caratteristica del frutto maturo, i cui semi staccandosi allo scuotimento producono un tipico rumore. Anche il sinonimo di batocchia probabilmente ha a che fare con la peculiarità di emettere suoni attribuita alla varietà frutticola. Il batocchio è infatti un termine ormai desueto utilizzato per designare il battaglia della campana [Tommaseo N., *Nuovo dizionario dei sinonimi della lingua italiana* di, Firenze, presso Gio. Pietro Vieusseux, 1838: 88]

E' possibile rintracciare l'attributo batocchio associato ad una varietà pomologica nel *Rapporto generale della pubblica esposizione dei prodotti naturali e industriali della Toscana fatta in Firenze nel novembre 1850 nell'I. e R. Palazzo della Crocetta*, dove si segnala la presenza di una *pera batocchio*¹ «nella collezione di frutta invernali coltivate nelle terre di Barbacane e Mangona dai signori professori Pietro e Raffaello Betti» [Ibidem: 135-137]

¹ La varietà è facilmente identificabile con la *Pera Campana* (*Pyrus Pompeiana*) descritta dal Gallesio che tra i vari sinonimi regionali, nel territorio bolognese era conosciuta come *Pera Battocchia* [Gallesio G., *Pomona italiana*, Pisa, 1839: 222-229]. In questo caso la metafora del battaglia pare più verosimilmente attinente la

Sempre nell'ambito della medesima esposizione è segnalata una *mela campanella* «tra le frutta della tenuta di Brolio eseguite in cera dal prof. Luigi Calamai, su commissione del barone Bettino Ricasoli» [Ibidem: 136], di cui però allo stato attuale delle ricerche non si trova menzione in altre fonti.

Piuttosto rari i riferimenti alla *Mela Sona* in pomologia. Una isolata citazione come *Mela Sonaglia* è rintracciabile nei manoscritti inediti² di Pietro Antonio Micheli (1679-1737), incaricato dal granduca Cosimo III della descrizione e catalogazione del patrimonio frutticolo dell'epoca. Ad ogni modo non esiste però frutto corrispondente nei dipinti del noto pittore Bartolomeo Bimbi, anch'egli coinvolto nell'impresa medicea sul versante iconografico.

Quasi due secoli dopo Girolamo Molon fa un rapido accenno alle *Mele a Sonaglio*, annoverandole tra varietà di melo discendenti dalla specie *P. prunifolia* e ricordando come siano altrimenti note come *Mele Bottocchie* [Molon G., *Pomologia*, Hoepli, Milano, 1901: p. 8]).

Fonti etnografiche ci informano come la Mela Sona fosse particolarmente adatta alla conservazione mediante essiccazione. Fino agli anni cinquanta, la Mela Sona era infatti utilizzata nella preparazione delle *paccucce*, *spartecche* o *quartine*: quarti di mela lasciati asciugare al sole su vassoi o graticci di salice, di canna o di vitalba e successivamente infornati per evitarne il deterioramento. Sovente, in tempi di penuria le *spartecche* costituivano il piatto principale della cena contadina. In ambito demoiatrico, le *paccucce di mela* trovavano impiego terapeutico nella cura dei raffreddori sotto forma di tisane, come attestano le notizie raccolte intorno alla fine dell'Ottocento dal medico e demologo perugino Zeno Zanetti nel territorio di Città di Castello [Zanetti Z., *La medicina delle nostre donne*, S. Lapi Tipografo-Editore, Città di Castello, 1892: 221].

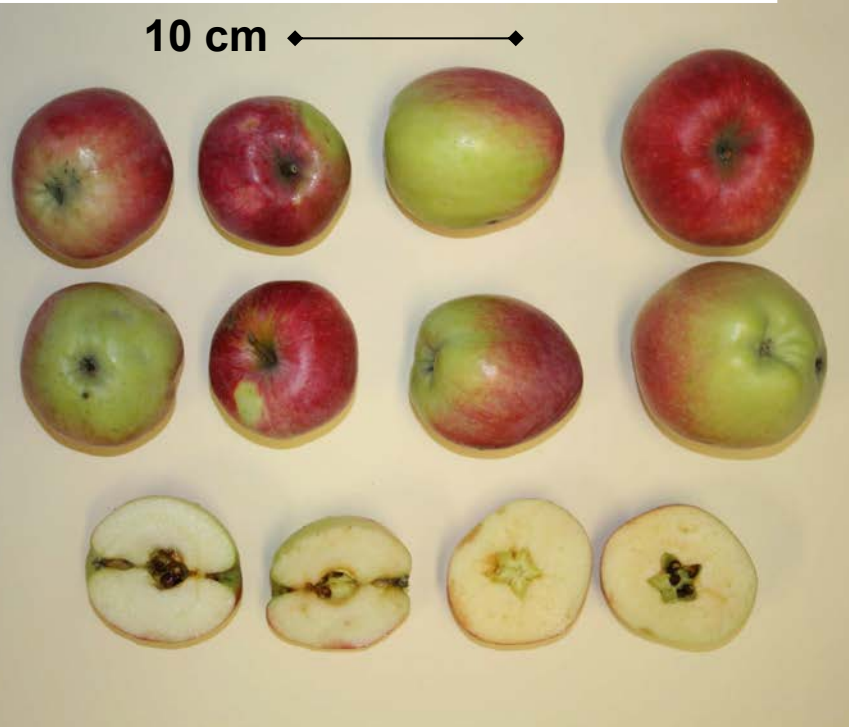
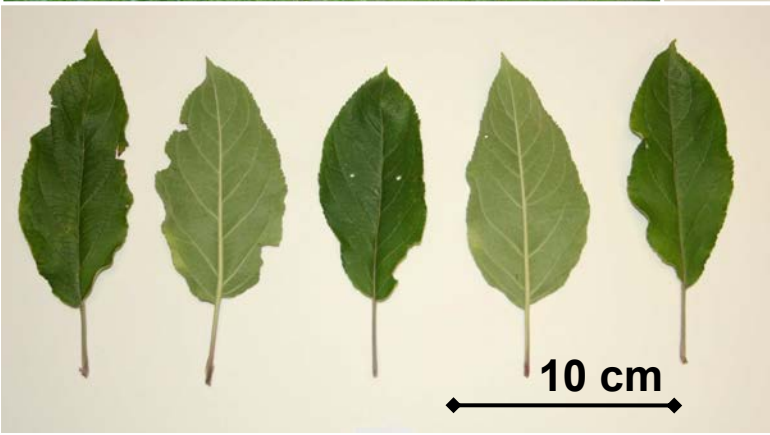
Tra gli usi gastronomici, pare che la Mela Sona sia l'ideale ingrediente per la preparazione della Rocciata Folignate (altrimenti nota come attorta)³, una sorta di strudel a base di mele, uvetta e frutta secca, piuttosto apprezzato e conosciuto sull'intero territorio regionale.

Attualmente sono rimasti pochi esemplari di questa varietà fruttifera che oltre all'area di Massa Martana è presente anche in Valnerina e nelle campagne intorno a Foligno, dove peraltro è stata rinvenuta la pianta madre in possesso della collezione appartenente all'Associazione Archeologia Arborea [Dalla Ragione L.- Dalla Ragione I., *Archeologia arborea*, Ali&no, Assisi, 1997 : p. 72]

forma del frutto e non la caratteristica del suono che sembrerebbe contraddistinguere invece il caso della Mela Batocchia

² Acquisiti, esaminati e diffusi grazie all'opera della famiglia Targioni Tozzetti [Targioni-Tozzetti, *Notizie della vita e delle opere di Pier Antonio Micheli botanico fiorentino*, Firenze, Le Monnier, 1858: Catalogus et descriptio Malorum aureorum... 1733-34 p. 351]

³ Cfr. Touring Club Italiano, *Guida gastronomica d'Italia*, Torino, 1931: 306



MELA SPOLETINA



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Mela Spoletina

ORIGINE E DIFFUSIONE

Di questa varietà è stata individuata un'unica pianta molto vecchia presso il campo di un agricoltore a Norcia (PG). Non è stato possibile ad oggi ritrovare sul territorio altri esemplari.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

Albero di medio vigore con portamento da assurgente ad aperto.

RAMI

I rami hanno internodi spessi e brevi. Il colore del lato esposto al sole è marrone scuro, mentre le porzioni apicali dei rami dell'anno sono ricoperte da una fitta ed abbondante pubescenza.

FOGLIE

Le foglie sono di piccole dimensioni ed hanno forma ellittico allargata. Il colore della pagina superiore è un verde medio, mentre la pagina inferiore presenta una debole pubescenza. Il margine ha una incisione di tipo biserrata. Il picciolo è corto, generalmente privo di stipole e presenta una colorazione antocianica del lato inferiore di media ampiezza.

FRUTTI

I frutti sono di dimensioni medio piccole (110 g) ed hanno forma sferoidale/globosa. Simmetrici in sezione longitudinale, sono privi di costolatura. Il coronamento alla sommità del calice è debolmente sviluppato. Il picciolo è corto e spesso.

La buccia è liscia, leggermente ricoperta di pruina. Il colore di fondo è verde, con sovracoloro rosso rosato esteso sui 2/3 della superficie. Il *pattern* del sovracoloro è uniforme con strisce sottili debolmente delimitate. Intorno alla cavità del peduncolo è presente una debole rugginosità.

La polpa è bianca, croccante e mediamente succosa. I semi hanno forma ovata.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

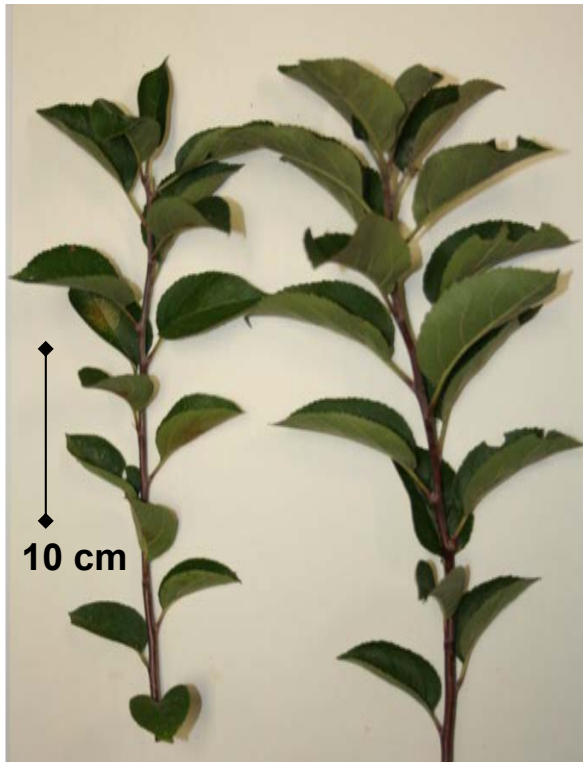
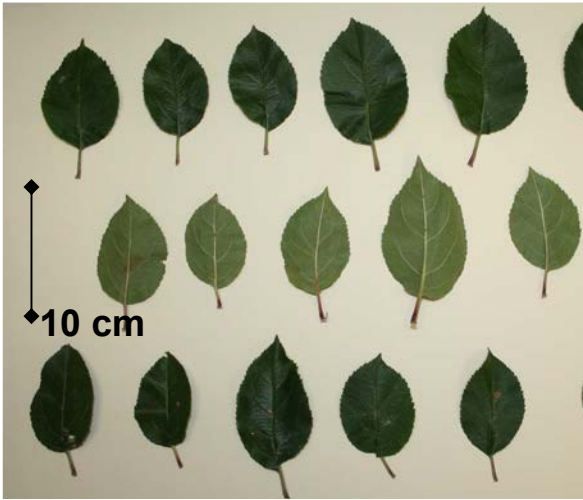
La raccolta dei frutti avviene tra la prima e la seconda decade di ottobre. La conservabilità del frutto è buona, potendosi protrarre per alcuni mesi..

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sugli esemplari in collezione non sono state osservate fitopatologie.

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

Ad oggi non sono state reperite informazioni a carattere etno antropologico sulla varietà.



MELA PANAIA



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Mela Panaia, *Panaja*, *Panara*, *Piana*

ORIGINE E DIFFUSIONE

La varietà era un tempo particolarmente diffusa nel territorio della città di Norcia. La pianta madre è stata individuata in un orto familiare proprio a ridosso delle mura cittadine. Non si esclude la presenza nelle aree limitrofe di ulteriori esemplari non ancora individuati.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

L'albero ha portamento espanso, una media vigoria e ramificazione piuttosto densa.

RAMI

I rami presentano internodi spessi e di breve lunghezza. Le lenticelle sono scarse. Nella parte terminale i rami presentano una tomentosità moderata, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone rossastro.

FOGLIE

Le foglie di colore verde chiaro sono di dimensioni medie ed hanno forma ellittico allargata. Il lato inferiore è ricoperto da una abbondante pubescenza. Il margine presenta una incisione di tipo biserrata. L'asse longitudinale della foglia presenta una curvatura visibilmente apprezzabile.

Il picciolo è mediamente lungo e sul lato inferiore presenta una estesa colorazione antocianica. Le stipole sono assai poco presenti.

FRUTTI

I frutti sono di medie dimensioni (155 g) e presentano forma appiattita, leggermente asimmetrica in sezione longitudinale. Sono privi di costolature, mentre alla sommità del calice è chiaramente visibile un coronamento.

La buccia, liscia, ha colore di fondo verde giallastro ed area del sovra colore molto estesa di tonalità rosso porpora. Il *pattern* del sovracolor è uniforme con strisce sottili chiaramente delimitate. L'area rugginosa è localizzata solo in corrispondenza del peduncolo. La cavità del peduncolo è stretta, mentre quella calicina è media. Il peduncolo è corto e spesso.

La polpa è di color crema; la fermezza della polpa è media, così come la succulenza.

Le logge carpellari sono completamente chiuse. La forma del seme è ovata.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La raccolta dei frutti avviene intorno alla terza-quarta decade del mese di ottobre. La conservazione è di diversi mesi in fruttai.

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

La denominazione di questa varietà di melo sembrerebbe in qualche modo rievocare l'idea del pane, per la precisione la *cesta del pane*, che in alcune località del Centro Italia prende il nome di *Panaia* (var. *Panaja*, *Panara*¹). Non ci è dato di sapere con esattezza le ragioni di tale associazione che alcuni riconducono all'alto potere sfamante di questa mela, paragonabile a quello del pane e giustificabile con la sua grossezza e corposità. È quanto emerge anche dai nostri dati etnografici, in base ai quali apprendiamo comunque che non sempre la Mela Panaia è identificata con un frutto di grandi dimensioni, anzi spesso gli intervistati la descrivono come una mela piuttosto piccola, un po' schiacciata, dal gusto leggermente acidello; caratteri che la avvicinano molto alla varietà appartenente alla collezione, prelevata nell'area del Nursino.

Ad ogni modo non mancano autorevoli riferimenti storici che ci permettono di asserire con Gallesio che la *Panaia* «*comprende un gran numero di varietà, che non diversificano fra di loro che in grossezza e in modificazioni di colore e di gusto*» [Gallesio G., *Pomona italiana*, Pisa, 1839: 18]

Una distinzione relativa alla colorazione veniva già segnalata dal Micheli e dal Bimbi che, tra XVI e XVII secolo, si occuparono rispettivamente della tassonomia e della raffigurazione pittorica del patrimonio frutticolo Toscano su incarico del granducato dei Medici. Nei dipinti a olio del pittore mediceo troviamo infatti una *Panaja*

¹ Tant'è vero che in determinate aree geografiche (Ternano, Amerino,...) quest'ultima variante *panara* è adottata per designare sia la cesta del pane, sia un tipo di mela [cfr. Arice P. – Miliacca G., *Frutti dal passato. Storia del progetto di recupero e conservazione presso il bacino del Rio Grande di Amelia*, Leoni Grafiche, Amelia, 2004: 37]

Bianca e una *Panaja Rossa*² coincidenti alle descrizioni del collega naturalista, pubblicate postume grazie all'opera della famiglia Targioni-Tozzetti³.

Curiosamente è proprio un Targioni-Tozzetti (Antonio, nipote del capostipite Giovanni) a spedire al Gallesio nel 1815, da Firenze, una «*panaia bianca grossissima*» [Gallesio G. *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 90].

Nei suoi viaggi per l'Italia, il celebre pomologo aveva più volte osservato la diffusa presenza sul mercato Toscano⁴ di Mele Panaie di notevoli dimensioni, piatte e di colore rosso intenso [Ibidem: 90]. In modo particolare queste abbondavano sulla piazza di Pisa dove provenivano «*perlopiù dal Mugello che pare essere il paese che ne fornisce i mercati toscani, è una delle mele più grosse di questa regione, molto piatta e più prominente da una parte che dall'altra, il fondo della pelle, che è giallo, è interamente coperto di rosso-vivo, rotto insensibilmente da leggeri punti brunastri che si distinguono appena, la sua polpa è ordinaria, acquosa, dolce, asprignola*» [Ibidem: 89-90; cfr. Badini G., *Il commercio della frutta negli scritti di Giorgio Gallesio*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 2003: 60].

Recatosi qualche tempo dopo (1824) nelle terre di Napoli, il conte Gallesio annotava, nei suoi appunti di viaggio, la diffusa presenza sul mercato di una Panaia più piccola, meglio conosciuta sotto il nome di *Mela di Norcia* [Ibidem:74-77].

L'interessante connotazione localistica è poi riportata con maggior dovizia di particolari nella classificazione "ufficiale" che lo studioso propone nella sua Pomona, dove la distinzione principale si fonda sulle dimensioni del frutto per cui si danno: una *Panaia Massima* (o Mela Flagellata) e una *Panaia Piccola* (o Mela di Norcia). La prima coinciderebbe con gli esemplari visionati dal conte in Toscana, mentre la seconda è indubbiamente la mela individuata sulla piazza di Napoli.

Sebbene ritenga entrambe «*mele di secondo ordine*», il Gallesio non nasconde di apprezzare di più «*la Panaia a frutto piccolo, che è così comune in Napoli, ove è conosciuta sotto il nome di Mela di Norcia. Essa è migliore della grossa, e può meritare di entrare in una buona collezione, ma non sarà mai un frutto fino*». [Gallesio, 1839, cit.: 18-19].

Le notizie rintracciate in letteratura in merito alla Panaia piccola o Mela di Norcia, sembrerebbero ricondurre almeno dal punto di vista geografico la varietà descritta dal Gallesio alla varietà presente in collezione, che come già anticipato proviene proprio dall'areale Nursino.

² Olio su tela "Mele" (1696) [Villa Medicea di Poggio a Caiano, Museo della Natura Morta, Inv. Castello 1910, n.624]

³ Come è noto la famiglia toscana Targioni-Tozzetti, tra le varie attività monumentali, si occupò dello studio e della diffusione dei lavori inediti del Micheli a partire dal capostipite Giovanni (1712-1783) che ebbe modo di studiare presso il botanico fiorentino, acquisendo alla sua morte le sue collezioni e i suoi manoscritti [cfr. Giovanni Targioni-Tozzetti, *Notizie della vita e delle opere di Pier Antonio Micheli botanico fiorentino*, Firenze, Le Monnier, 1858]. L'opera del Tozzetti fu proseguita dal figlio Ottaviano (1755-1826) e successivamente dal nipote Antonio (1785-1856) e dal pronipote Adolfo (1823-1902).

Cfr. Targioni-Tozzetti, *Dizionario Botanico Italiano* -, Firenze, 1858, tomo I: 159.

⁴ Ulteriore conferma di una diffusione toscana della Panaia, la troviamo negli scritti di Apelle Dei, relativamente però al territorio di Siena [Dei A., *Catalogo ragionato sulle piante che sono coltivate negli orti....*, Masso delle Fate Edizioni, Siena, 1868; cfr. Ascani E., *Piante autoctone. Storia e coltivazione delle piante da frutto nel territorio senese*, Nuova Immagine, Siena 2007: 45].

Origine (e/o diffusione) toscana sembrerebbe avere invece la Panaia massima, chiamata anche *flagellata* o *vergata*. Quest'ultimo sinonimo associato proprio alla Panaia compare in un testo narrativo del XVII secolo, si tratta dei *Dialoghi piacevoli composti in Castigliano e tradotti in Toscano da Lorenzo Franciosini*, stamperia della camera Apostolica, Roma, 1638.

La distinzione effettuata dal Gallesio è riportata anche nella Pomologia del Molon (1901) che, non avendo avuto modo di osservare di persona i frutti –precisa egli stesso - si limita a trascrivere quasi alla lettera le descrizioni della Pomona. Il Molon non tralascia di soffermarsi sulle Mele di Norcia che «*conservano la loro reputazione anche in Roma, dove sono abbondantissime e dove ricevono il nome di Mele Gaetane*»[Molon, Pomologia, Hoepli, Milano, 1901: 166-167]. Sinonimo che lascia facilmente intuire l'associazione con il territorio campano dove la Panaia piccola era tra le mele più comuni.

Oltre che nel Nursino, attualmente la Panaia è presente in Umbria nei comuni di Pietralunga e di Gualdo Tadino, nell'Amerino e nel Narnese ⁵, dove prende anche il nome di *Piana*, forse per il caratteristico schiacciamento ai poli.

A tal proposito pare interessante segnalare che una persona intervistata nell'ambito della ricerca storico antropologica, residente nel territorio di Guardia (TR), ha riconosciuto da una foto raffigurante la Mela Panaia una varietà presente nel podere di un suo parente, informandoci che in questa zona la chiamano «*Pianella*» ⁶. L'attributo di *Pianella* associato alla mela compare talvolta anche nell'ambito delle fonti scritte, sebbene non ad oggi non si disponga di elementi sufficienti per stabilire se possa trattarsi di un sinonimo di Panaia. Il più antico tra i riferimenti finora ritracciati è contenuto nell'elenco di varietà pomologiche stilato da Costanzo Felici (1525-1585) nel suo *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo*, dove si trova appunto la menzione della «*Mela Pianella*». [FELICI C. 1986, *De l'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo* (1570), Arbizzoni G. (cur.), Quattro venti, Urbino: 93].

⁵ Per l'areale di diffusione cfr. Dalla Ragione L.- Dalla Ragione I., *Archeologia arborea*, Ali&no, Assisi, 1997: 63; Arice P. – Miliacca G., 2004 cit.: 37

⁶ Non è stato possibile effettuare un riscontro sui frutti della varietà per la non fruttificazione degli esemplari in questione.



MELA OLEOSA



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Mela Oleosa, *Oliata*, dall'*Olio*. (*Ghiacciola*, *Diacciata*, *Gelata*, *sinonimie da verificare*)

ORIGINE E DIFFUSIONE

La varietà sembra avere diffusione piuttosto limitata, avendo individuato solo pochi esemplari in un campo a Guardea e ad Amelia in provincia di Terni.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

Albero di media vigoria con portamento aperto.

RAMI

I rami hanno internodi spessi di media lunghezza. La porzione distale presenta una tomentosità diffusa ed hanno colore marrone rossastro nel lato esposto al sole.

FOGLIE

Le foglie sono di colore verde scuro. Hanno forma arrotondata e piccole dimensioni. Il margine presenta incisione di tipo biserrata. Il lato inferiore ha una pubescenza molto scarsa. Il picciolo è corto e l'ampiezza della colorazione antocianica sul lato inferiore è piccola. Le stipole sono presenti su buona parte delle foglie.

FRUTTI

I frutti hanno dimensione medio piccola (123 g). La forma è sferoidale/globosa, leggermente asimmetrica in sezione longitudinale. Costolatura e coronamento della cavità calicina sono assenti. La cavità pedunculare e quella calicina sono strette. Il peduncolo è di lunghezza e spessore medi.

La buccia è liscia con debole presenza di pruina e cera sull'epidermide. Il colore di fondo è verde giallastro, con una piccola area di sovracoloro rosso rosato e debole intensità. Il *pattern* del sovracoloro è uniforme con strisce sottili debolmente delimitate. Non è presente rugginosità.

La polpa è di colore bianco, succosa e di media fermezza.

Caratteristica propria di questa varietà, da cui deriva il nome, è la formazione di una caratteristica area di aspetto oleoso che oltre alla buccia si manifesta anche nella polpa, senza pregiudicarne sapore e consistenza.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La raccolta avviene intorno alla terza-quarta decade di settembre. Il frutto si conserva in buone condizioni fino alla primavera successiva

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sugli esemplari in collezione non sono state osservate sintomatologie ascrivibili ad alcuna fitopatologia.

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

L'accessione di Mela Oleosa in collezione presso la 3A PTA è stata prelevata nel territorio di Guardea (TR)¹ da alcuni esemplari in possesso di un ultraottuagenario contadino del luogo. Grazie ai ricordi di questo signore abbiamo appreso come la varietà non sia originaria della zona, ma provenga dall'areale marchigiano. Egli precisa infatti di aver avuto in dono le marze di Mela Oleosa da un merciaio ambulante che nel dopoguerra di tanto in tanto praticava il suo commercio nei comuni del Ternano. Il nostro informatore fu così tanto colpito dalla particolarità del frutto che desiderò di averne almeno una pianta nel suo podere, così dopo insistenti richieste il venditore lo accontentò. Ancora oggi l'albero ed i suoi frutti sono tenuti in grande considerazione dalla famiglia dell'anziano mezzadro che ne parla con notevole orgoglio.

Altri riferimenti etnografici attinenti una varietà di mela analoga li rintracciamo nell'eugubino. Lì un intervistato riferisce come fino a circa quarant'anni fa nel suo podere fosse presente una varietà di mela piuttosto singolare chiamata abitualmente *mela ghiaccia* «*perché aveva chiazze come il ghiaccio... cioè al taglio della mela aveva come una maculazione ghiacciata.. era una mela verde esterna ed era un po' schiacciata... era molto conosciuta a Gubbio ce l'avevano in tanti.. poi con l'epoca dei trattori... saranno quarant'anni.. è sparita... non c'è più... io l'ho cercata... ma... alcuni gli dicevano anche oliata perché quella macchieta che sembrava ghiaccio si rompeva come l'olio*».

Oltre alla probabile sinonimia, anche le caratteristiche descritte dall'intervistato sembrerebbero avvicinare molto la Mela Oleosa di Guardea alla Mela Ghiaccia di Gubbio. Anche la varietà oggetto di indagine è infatti soggetta ad una fisiopatologia dei frutti

¹ Una segnalazione per una varietà dal nome simile la si rintraccia nei materiali informativi raccolti nel territorio di Amelia dall'associazione Amici del Rio Grande Amelia pubblicati nel testo "Frutti dal passato", dove si parla della presenza di una Mela Olia con caratteristiche molto simili a quelle della accessione presente in collezione [cfr. Arice P. – Miliacca G., *Frutti dal passato. Storia del progetto di recupero e conservazione presso il bacino del Rio Grande di Amelia*, Leoni Grafiche, Amelia, 2004:63]

(in particolare delle mele) che si manifesta con la formazione nella polpa (a volte anche all'esterno) di aree dall'aspetto traslucido e vitreo con spazi intracellulari ripieni di liquido. Tale fenomeno è meglio noto in patologia vegetale come vitrescenza. Studi specialistici ci confermano che «*in alcune regioni questa alterazione è chiamata anche "olio" e le mele soggette a questo fenomeno vengono dette anche "mele dall'olio" o "mele gelate"*» [Gruppo giornalistico dell'Edagricole, «*Frutticoltura*», volume 21, Edagricole, Bologna, 1959: 281].

Senza entrare nel dettaglio di un'area disciplinare che in questa sede non ci compete, tali segnalazioni aprono la strada all'emergenza in ambito popolare di un variegata e multiforme nomenclatura attinente i frutti che condividono il fenomeno della vitrescenza. Ciò facilita indubbiamente l'eventualità di reperire le tracce della Mela Oleosa nelle fonti scritte, sebbene – come vedremo – l'elevato numero di varianti lessicali impedisce ogni sicura identificazione.

Autorevoli chiarimenti in merito alle sinonimie regionali e alle peculiarità della *Mela Ghiacciola* o *Mela dall'Olio*, ci vengono dal Gallesio che in un confronto con il sovietico Melo di Astracan ricorda «*si sa che l'Italia possiede una mela conosciuta in Toscana sotto il nome di Mela Ghiacciola, e che nel Piemonte è detta Mela dell'Olio. Io l'ho sentita denominare ancora Mela Diafana. Tutti tre questi nomi sono improprij, e tutti tendono ad esprimere con una metafora il carattere singolare che la distingue, e che sarebbe difficile indicare con un nome preciso. È questa una mela che ha la buccia coperta di grosse macchie di un verde-oliva lucente le quali penetrano nell'interno della polpa, e danno a quella parte del frutto un aspetto ed un senso tutto particolare. Con qual'epiteto si doveva esprimere un sì curioso fenomeno? Gli uni vi hanno trovato dell'analogia col ghiaccio, e l'hanno chiamata ghiacciola: altri hanno veduto la tinta dell'olio nelle macchie che la cuoprono, e l'hanno chiamata dell'olio: altri si sono lasciati illudere dalla lucentezza di quella superficie, e l'hanno nominata diafana*» [Gallesio G., *Pomona italiana*, Pisa, 1839: 38].

Nei suoi viaggi per l'Italia, il celebre pomologo aveva avuto modo infatti di riconoscere sui diversi mercati locali varietà analoghe, denominate in modo diverso a seconda dell'area geografica. E così sulla piazza di Venezia individua una *Mela dell'olio* tra le varietà più comuni; a Napoli invece la ritrova come *Ghiacciola* o *Mela Genovese* che – egli stesso precisa – «*è l'ogliata dell'appennino ligure*». E ancora nel Milanese si parla di *Mela Ghiacciola* [Gallesio G. *I giornali dei viaggi*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995: 252-257; Baldini G., *Il commercio della frutta negli scritti di Giorgio Gallesio*, Accademia dei Georgofili, Firenze, 2003: 74-76]. Allo stesso modo viene indicata in Toscana, dove coesiste pure la variante dialettale *Diacciola* o *Diacciata*, evidentemente connessa ad un'usuale alterazione linguistica propria del toscano per cui *Ghiaccio* diventa *Diaccio*².

Ed è proprio come *Diacciata* o *Gelata* che troviamo un qualche riferimento alla nostra mela nei dipinti del pittore medico Bartolomeo Bimbi³ come pure nelle corrispondenti descrizioni del botanico toscano Pier Antonio Micheli che, al principio del XVIII secolo, furono incaricati dal Granducato dei Medici di censire e raffigurare

² Analoghe forme alterate d'uso toscano nella trasformazione di Giacere in Diacere; Diacinto in Giacinto [cfr. [Pianigiani O., *Vocabolario etimologico della lingua italiana*, Sonzogno, Milano, 1936: alla voce *diaccio*]

³ Il dipinto in questione si trova ora presso la Villa Medicea di Poggio a Caiano, Museo della Natura Morta [Inv. Castello 1910, n.624]

l'ingente patrimonio frutticolo presente nei mercati della Toscana [Targioni-Tozzetti O., *Dizionario Botanico Italiano*, Firenze, 1858, tomo 2: 195]⁴.

Intorno alla seconda metà del Settecento, la forma volgare *diacciola* è registrata nelle classificazioni latine del botanico romano Giovanni Francesco Maratti che ne ufficializza la seguente definizione⁵: «*Malus glaciata, vulgo mela diacciola, sativa fructu maculis vitris foris et intus notato*» [Maratti G. F., *Flora Romana d. Joannis Francisci Maratti abbatis Vallumbrosani opus postumum nunc primum in lucem editum*, Salviucci, Roma, 1822: 361].

In letteratura non mancano altre citazioni attinenti la Mela *Diacciola*, nota anche come *Mela Vetra*⁶ o *trasparente*, questa aggettivazione le viene associata nel *Nuovo dizionario universale tecnologico* pubblicato a Venezia dall'editore Antonelli nel 1831, dove oltre ad una sintetica descrizione si precisa che questa varietà dalla polpa acida non può essere consumata che cotta [Ibidem: 396]. Un'altra indicazione relativa all'uso della *Mela Diacciola* ci viene dal *Vocabolario Parmigiano-Italiano* del Malaspina che sostiene si tratti di «*sorta di mela rara sulle nostre mense e conosciuta solo da' giardinieri. È il pomus malus vitrea Linn.*» [Malaspina C., *Vocabolario Parmigiano-Italiano*, Tipografia Carmignani, Parma, 1858: 320].

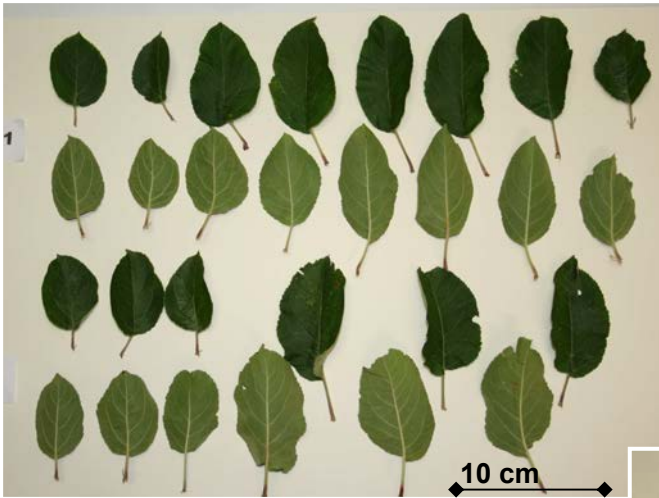
Se da una parte, una tale moltitudine di sinonimi (ognuno con le sue varianti regionali) è indicativo dell'ampia diffusione che dovettero avere in passato siffatte varietà pomologiche in tutta la nostra penisola, dall'altra ciò rappresenta un grosso ostacolo alla possibilità di indicare qualsiasi diretto legame con gli ecotipi attualmente esistenti.

Una simile difficoltà era già stata denunciata agli inizi del Novecento da Girolamo Molon a proposito di quella che lui chiama *Mela Gelata*: egli descrive alcuni campioni provenienti da Napoli, riportandone peraltro una magnifica foto. Il pomologo si sofferma pure sulle diverse denominazioni locali, tra cui cita il sinonimo *Mela dall'olio* in uso nel territorio Veneto, ma alla fine è costretto a concludere come questa mela invernale abbia nei diversi paesi «*dei tipi che le somigliano, ma che non si posson affermare identici*» [Molon G., *Pomologia*, Hoepli, Milano, 1901: 153-154].

⁴ Come è noto, fu la famiglia toscana Targioni-Tozzetti ad occuparsi di divulgare i lavori del Micheli restati a lungo inediti. Il capostipite Giovanni (1712-1783) che ebbe modo di studiare presso il botanico fiorentino, acquisendo alla sua morte le sue collezioni e i suoi manoscritti [cfr. Giovanni Targioni-Tozzetti, *Notizie della vita e delle opere di Pier Antonio Micheli botanico fiorentino*, Firenze, Le Monnier, 1858]. L'opera del Tozzetti fu proseguita dal figlio Ottaviano (1755-1826) e successivamente dal nipote Antonio (1785-1856) e dal pronipote Adolfo (1823-1902)

⁵ Definizione coincidente a quella del Micheli [cfr. Targioni-Tozzetti O., cit]

⁶ L'attributo di *vetra* è appaiato a quello di *diacciola* nel Catalogo ragionato del senese Apelle Dei [Dei A., *Catalogo ragionato sulle piante che sono coltivate negli orti...*, Masso delle Fate Edizioni, Siena, 1868; cfr. Ascani E., *Piante autoctone. Storia e coltivazione delle piante da frutto nel territorio senese*, Nuova Immagine, Siena 2007:



MELA COCCIANESE



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Mela Coccianese

ORIGINE E DIFFUSIONE

La varietà, come indica il suo stesso nome, sembra legata e circoscritta al territorio di Guardea (TR) e in particolare del paese di Cocciano, nei cui dintorni sono stati ritrovati sia la pianta madre che diversi altri esemplari, tutti molto antichi e di dimensioni ragguardevoli.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

L'albero è di vigoria medio elevata con portamento espanso.

RAMI

I rami presentano internodi spessi e di media lunghezza. Le porzioni apicali dei rami hanno scarsa tomentosità e colore marrone rossastro sul lato esposto al sole.

FOGLIE

Le foglie di forma ellittico allargata hanno piccole dimensioni. La tomentosità del lato inferiore, pur presente, è relativamente scarsa. Il margine ha incisione di tipo bicrenato. Il picciolo è mediamente lungo e piccola è l'ampiezza della colorazione antocianica sul lato inferiore.

FRUTTI

I frutti sono di piccole dimensioni (98 g) ed hanno forma ellissoidale/sferoidale (ovoide); in sezione longitudinale sono leggermente asimmetrici. La costolatura è assente, mentre raggiunge un discreto sviluppo il coronamento alla sommità del calice. il picciolo è corto e spesso. Le cavità peduncolare e calicina sono strette.

La buccia, liscia, ha scarsa presenza di pruina e cera. Il colore di fondo dell'epidermide è verde giallastro, quasi interamente nascosto dal sovracoloro rosso scuro di media

intensità. Il *pattern* del sopracolore è uniforme con strisce sottili debolmente delimitate. L'area rugginosa è presente solo in corrispondenza del peduncolo. La polpa di colore bianco ha una media succulenza e fermezza. Le logge carpellari sono chiuse ed i semi hanno forma ellittica.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La raccolta avviene nella quarta decade di ottobre. I frutti presentano una significativa serbevolezza, conservandosi per molti mesi in fruttai.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sugli esemplari in collezione è stata riscontrata la presenza di sintomi di ticchiolatura sulle foglie con grado di infestazione medio-basso.

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

Questa varietà locale deve la sua denominazione al luogo di produzione e di ritrovamento.

In letteratura non è stato possibile rinvenire alcuna menzione della varietà in questione; le uniche notizie certe derivano dall'interrogazione delle fonti orali che permettono di far risalire la presenza di questa varietà nel territorio di Cocciano (Montecchio, Guardia, TR) a poco meno di un secolo fa.

In passato questa varietà di mela era piuttosto apprezzata e ricercata dagli abitanti del luogo poiché oltre ad essere particolarmente gradevole al gusto «*si manteneva tanto, pensa che dal tempo dei santi le mangiavamo fino a marzo*». Il sistema di conservazione più diffuso era quello di mettere i pomi insieme alla paglia nel fruttai, sebbene spesso si ricorresse anche all'essiccazione, soprattutto qualora il raccolto annuale era stato abbondante. Una intervistata ricorda come sua nonna «*le faceva a fette e le seccava nel forno e poi le metteva in una cesta e poi le metteva nella padella e si mangiavano... non si buttava via niente, si mangiavano non come frutta, si mangiavano come pasto... si mangiava quello... e basta mia madre diceva mi piace tutto però quelle mele proprio...!!! Avevano la funzione di piatto unico, oltre a metterle sulla paglia e mangiarle cosè*».

La Mela Coccianese compariva con una certa frequenza nel circuito degli scambi di risorse alimentari che abitualmente si attivavano tra i contadini della zona. Pare fosse tenuta in grande considerazione, anche perché «*erano le uniche mele che si trovavano in queste zone [...] una volta si vendevano o si scambiavano, ti portavano a Melezzeole a prendere le castagne e tu gli davi le mele*».

L'importanza che rivestivano queste piccole mele nel bilancio nutritivo delle genti del luogo sembra aver lasciato traccia addirittura in un detto locale tuttora in uso: per cui ogni qualvolta qualcuno esordisce con un'esclamazione di benedizione verso qualsiasi oggetto, la frase viene spesso completata aggiungendo in cantilena «*e le melucce rosce 'nco*». La persona che ce ne ha dato notizia fa risalire la consuetudine linguistica ad un ben preciso aneddoto: «*un sindacalista era andato a Melezzeole e allora dice: "benedite le nostre campagne, e le melucce rosce 'n cò!" capito perché era un prodotto molto apprezzato... cinquant'anni fa è un modo di dire, ancora si racconta sta storia è diventato un modo di dire che quando uno dice benedite... questa cosa o quest'altra... qualcuno dice sempre alla fine le melucce rosce 'nco per ricordare*

questo fatto». Da altre fonti emerge invece come la tradizione orale fosse ben più estesa sul territorio regionale e non solo dal punto di vista geografico. Ritroviamo infatti una formula simile nelle parole di elogio e di protezione per le “*melette rosce ‘anco*” a Bevagna, sebbene in questo caso il riferimento riguarda la varietà Mele Rosa un tempo abbondantemente diffusa sulla collina dell’Arquarta [Trabalza M. R., *Una nota editoriale*, pp. 351-369, in Casagrande G., *Gola e Preghiera*, Foligno, Edizioni Dell’Arquata, 198: 358]

Ancora oggi la Mela Coccianese continua ad essere valorizzata dalla collettività locale, sebbene le ragioni siano da ricondurre non più a necessità di sostentamento, quanto piuttosto alle qualità aromatiche e al gusto del frutto. I possessori degli ormai rari esemplari arborei pare infatti siano sollecitati da continue richieste di vendita, come riferisce una testimone parlando con grande enfasi dei pregi gastronomici delle «*piccole mele rossette*» dall’inconfondibile profumo: «*è una meraviglia.... è buonissima... pensa che quando faccio la torta di mele mi profuma tutta la casa per un po’ di giorni*».