

MELA CONVENTINA



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Mela Conventina

ORIGINE E DIFFUSIONE

Gli esemplari individuati sono stati rinvenuti nell'eugubino, dove la varietà era un tempo assai più diffusa e conosciuta.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

Vigore elevato con portamento aperto.

RAMI

I rami presentano internodi spessi di ridotta lunghezza. Il numero delle lenticelle è medio. Nella porzione terminale i rami presentano una tomentosità molto scarsa, mentre nel lato esposto al sole il colore dell'epidermide è marrone rossastro.

FIORI

Infiorescenze formate da 5 fiori di dimensioni medie (35 mm). Petali di colore bianco e di forma ovale. Gli stigmi sono in posizione superiore rispetto alle antere.

FOGLIE

Le foglie di colore verde medio, hanno dimensioni medie e forma ellittica. La pagina inferiore presenta una media tomentosità, mentre il margine della lamina fogliare è bicrenato. Il picciolo è lungo con colorazione antocianica del lato inferiore da assente a debole. Le stipole sono molto poco presenti.

FRUTTI

La pezzatura dei frutti è media (163 g). La forma è tronco conica breve, leggermente asimmetrica in sezione longitudinale. Il calice è sovrastato da un coronamento di medio sviluppo..

La buccia è liscia. Il colore di fondo va dal verde puro al verde giallastro. Il sovracoloro si estende su un'area piccola, ha tono rosso rosato di intensità chiara e *pattern* uniforme. L'area rugginosa di piccole dimensioni è presente solo in prossimità della cavità del peduncolo e delle guance, mentre è assente dalla cavità calicina. Le cavità pedunculare e calicina sono strette. Il peduncolo è corto e sottile.

La polpa, di colore bianco, presenta una fermezza media ed è molto succosa.

Le logge carpellari sono chiuse. I semi hanno forma ovata.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

I frutti sono raccolti intorno alla quarta decade di ottobre e terminano la maturazione in fruttai, dove si conservano per molti mesi. In piante vecchie non è infrequente trovare frutti in buono stato ancora sulla pianta in inverno inoltrato.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sugli esemplari in collezione non è stata riscontrata nessuna sintomatologia ascrivibile a nessuna fitopatia.

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

Allo stato attuale delle ricerche non è ci è dato conoscere con precisione l'epoca di origine di questa varietà di melo, la cui presenza è indubbiamente circoscritta al territorio eugubino. Il legame con l'ambiente di coltivazione pare sia infatti determinante per la conservazione di alcune delle sue caratteristiche intrinseche, tanto che – come segnalava già negli anni 40-50 l'agronomo umbro Federico Rossi¹ - «*trasportata fuori del comune di Gubbio, il frutto, pur conservando le caratteristiche esteriori, ha perduto in parte il profumo e il sapore caratteristico che lo rendono pregiato. Ciò sembra si sia verificato non soltanto per piante fatte crescere in Toscana, ma anche in comuni limitrofi quali Perugia, Gualdo Tadino ecc.; e potrebbe essere spiegato in considerazione delle diverse condizioni di ambiente e soprattutto di terreno*» [Rossi F., *La Mela Conventina*², pp.229-236, «*L'Italia agricola*», 88, n. 4, Aprile 1951: 230-231].

D'altra parte ogni riferimento rintracciabile in letteratura non manca di connotare in senso localistico la varietà in questione. E' il caso ad esempio del *Vocabolario del dialetto perugino*³ di Luigi Catanelli (1905-1980), dove la denominazione della varietà trova addirittura una sorta di ufficializzazione linguistica proprio come *Conventina di Gubbio*.

¹ In quegli anni il Rossi effettuò approfondite indagini sulla frutticoltura umbra, documentando i studi in numerosi articoli e saggi, tra cui di notevole interesse storico: *La frutticoltura in Umbria, stato attuale e possibilità di estendimento*, pubblicato alla primissima uscita degli Annali della Facoltà di Agraria di Perugia nel 1942 [Rossi F. *La frutticoltura in Umbria*, pp. 10-78, Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Volume 1, 1942].

² Il breve saggio riporta i risultati di una specifica indagine varietale eseguita dal Rossi proprio sulla *Mela Conventina*, [Rossi F., 1951, cit.: 231]

³ Integrazione e aggiornamento di una precedente versione pubblicata con il titolo *Raccolta di voci perugine*, il testo costituisce un'interessante fonte documentaria dove poter rintracciare un ricco materiale di lingua parlata in tutto il territorio perugino al principio del Novecento, nonché consuetudini, proverbi e nomignoli legati ad usi e costumi locali [Catanelli L., *Vocabolario del Dialetto Perugino*, Tibergraph, Perugia, 1995: 167].

Peraltro, la suddetta citazione rappresenta in concreto una delle più “antiche” referenze storiche relative alla Mela Conventina, consentendoci di attestarne l’esistenza almeno ai primi del Novecento. Molte ipotesi sono state avanzate in merito all’epoca della sua introduzione: alcuni la fanno risalire addirittura al XII-XIII secolo; altri suppongono che i primi coltivatori della Mela Conventina fossero i monaci benedettini, altri ancora parlano dei Francescani del convento di Sant’Ubaldo, tuttavia non si dispone di materiali documentari sufficientemente affidabili per retrodatarne con sicurezza i primordi [Rossi 1951, cit.:230].

Certo è che l’appellativo di *Conventina* (sin. *di convento*) ha ragionevolmente indotto ad attribuire la varietà all’ambiente monastico e ad una sua diffusione da parte dei monaci che dal Medioevo esercitarono una significativa influenza nella rinascita e nello sviluppo dell’agricoltura, soprattutto nell’Italia Centrale. Non si può fare a meno di notare come la denominazione del frutto rientri nel gruppo delle varietà pomologiche che comunemente prendono nome dall’identificazione dell’originario contesto di produzione con conventi e monasteri (cfr. *pere del curato, susine o prugne della monaca o coscia di monaca, fichi del prete, ...*e gli esempi si potrebbero moltiplicare...).

Ad ogni modo, è presumibile che sia proprio la sopravvivenza della nomenclatura gergale nella tradizione orale ad impedire l’individuazione della varietà in fonti scritte più antiche, in particolare nei documenti appartenenti agli archivi monastici ⁴, laddove forse compariva sotto altro nome. Lo stesso Giuseppe Maria Nardelli che per lungo tempo si è occupato del patrimonio documentario del monastero di San Pietro in Gubbio, analizzando in particolare registri e libri contabili del XVIII secolo, non riesce a pervenire ad alcuna identificazione dei meli citati con «*la mela conventina, che ha avuto particolare fortuna nei poderi dell’eugubino, specie dell’alta collina e montagna*», sebbene sia fermamente convinto si tratti «*di una cultivar molto antica, introdotta nel territorio probabilmente già dai benedettini, come vorrebbe anche il nome, che si presenta con polpa consistente, conservandosi croccante e profumata anche dopo molti mesi dalla raccolta e la maturazione in solaio*» [Nardelli G. *Biodiversità risorse Cultura. Itinerario di recupero degli agroecosistemi nel territorio storico di Gubbio tra XVI e XIX secolo*, L’Artegrafica Edizioni, Gubbio, 2006: 86]

Le caratteristiche del frutto elencate dallo studioso eugubino coincidono con i pregi attribuiti alla Mela Conventina dalle persone intervistate, le quali raccontano come questa varietà di melo in passato fosse tenuta in grande considerazione dai contadini della zona, sia per la lenta maturazione che consentiva di serbarla a lungo, sia per la versatilità di impiego che la rendeva parimenti adatta al consumo a crudo e alla cottura.

Pare che fino a poco più di mezzo secolo fa, alcune famiglie ricorrevano ad un piatto di *conventine* cucinate sotto la cenere per integrare in qualche modo l’esiguità del vitto quotidiano, soprattutto nei mesi freddi quando le derrate alimentari scarseggiavano: «*a volte si mangiava tanto poco il giorno che la sera se al piatto di polenta o di fagioli ci potevi mettere vicino un po’ di queste mele conventine fatte sotto la cenere ti sembrava.... [...] i miei lo dicevano sempre non era facile campare e non si sprecava niente... le frutte se c’erano... se ci avevi gli alberi sul podere era buono... perché non è che i padroni controllavano molto questi alberi... [...] no, no, la*

⁴ Insostituibile e preziosissima risorsa cui attingere nella ricostruzione della storia della storia dell’alimentazione in Umbria.

frutta la volevano... ma non erano troppo... non ci facevano troppo caso su quanta ne potevi ave' raccolto».

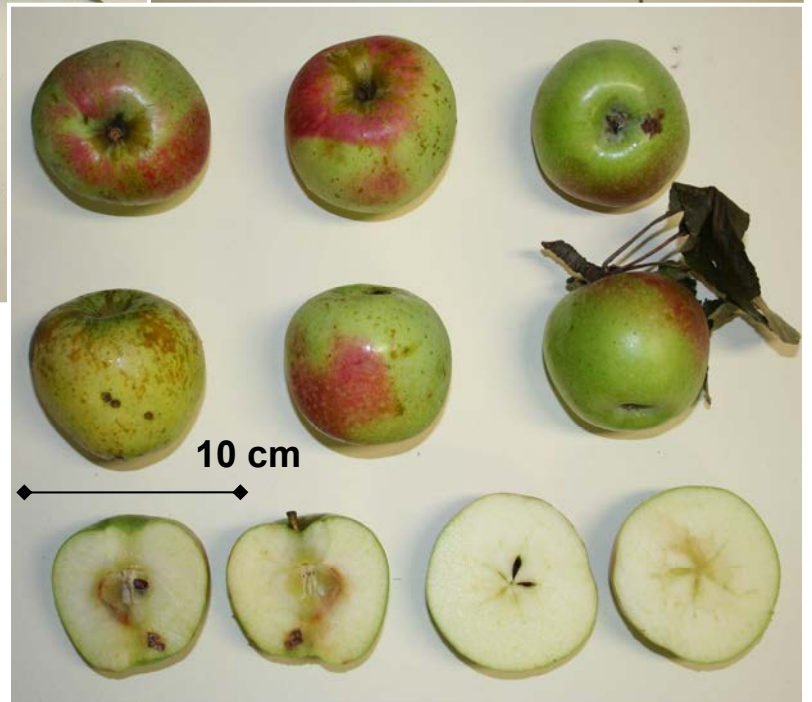
Le mele rappresentavano dunque un'importante risorsa nel bilancio economico dei mezzadri, in modo particolare qualora fosse possibile differirne nel tempo il consumo.

In genere, le *Conventine* si raccoglievano in ottobre e si conservavano nel fruttajo fino a primavera inoltrata, sebbene fosse consuetudine tenerle anche in casa per godere della loro inconfondibile fragranza aromatica: «*le nostre nonne usavano riporle sopra armadi o addirittura nei cassetti dei comò; la maturazione era infatti accompagnata dalla emanazione di un profumo marcato*» [Menichetti P. - Menichetti Panfilì L., *Vecchia Cucina Eugubina*, Ikuviu arte, Gubbio, 1984]. Sempre riguardo le modalità di conservazione delle *Mele Conventine* apprendiamo come per «*mantenerle profumate, si usava in passato un curioso sistema: si metteva la frutta ben asciutta in una cassetta in mezzo ai fiori di sambuco essiccati all'ombra*» [Dalla Ragione L.- Dalla Ragione I., *Archeologia arborea*, Ali&no, Assisi, 1997:70].

Attualmente la Mela Conventina ha subito una notevole rarefazione, imponendo l'urgenza di piani di tutela della biodiversità. Gli esemplari rimasti sono ormai piuttosto limitati e si trovano sparsi nell'eugubino, nei comuni di Pietralunga, Scheggia, Gualdo Tadino e ai confini con le Marche, dove nel territorio di Cantiano prende il nome di *Comentina* (o *Commentina*)⁵ [Ibidem: 70].

L'odierna area di diffusione coincide con la mappatura tracciata negli anni '40 dal Rossi, il quale già avvertiva la necessità di salvaguardia, segnalando una progressiva riduzione della produzione: «*non si riscontra nei frutteti specializzati, né in quelli casalinghi, ma si trova in coltura promiscua e rada, sparsa nei campi senza alcun ordine e negli orti [...] la produzione attuale e degli ultimi anni è irrisoria, sebbene non sia stata con precisione controllata. Da informazioni assunte si è potuto stabilire, quale media del quinquennio 1936-40, una produzione complessiva di q 800 circa*» [Rossi, cit.: 231].

⁵ A tal proposito si segnala come il sinonimo marchigiano, scaturito con ogni probabilità da una storpiatura del nome sembrerebbe indirettamente confermare un'origine umbra della varietà. Ad ogni modo, entrambe le varianti lessicali sono acquisite e tenute ben distinte nell'ambito degli studi di dialettologia italiana, quasi ad indicare due varietà pomologiche differenti [cfr. Marcato G., *Dialetti oggi*, Quaderni di dialettologia n. 3, Unipress, Padova, 1999: 162]



MELA STRATARINA



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Mela Stratarina

ORIGINE E DIFFUSIONE

L'unico esemplare ritrovato si trova in un podere nei dintorni di Gubbio, territorio dove un tempo la varietà era diffusa.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

Albero di vigore medio con portamento aperto.

FOGLIE

Le foglie hanno forma ellittico allargata e sono di dimensioni piccole. Il margine ha incisione bicrenata e la pubescenza sul lato inferiore è scarsa. Il picciolo è mediamente lungo e la colorazione antocianica del lato inferiore è ridotta.

Il colore della foglia è verde medio.

FRUTTI

I frutti sono di dimensioni molto piccole (41 g). Hanno forma appiattita e in sezione longitudinale si presentano simmetrici. La costolatura è assente, mentre debole è il coronamento dell'apice. Il picciolo è lungo e spesso. Le cavità calicine e peduncolari sono strette.

La buccia è liscia e di colore verde giallastro. L'area del sovracoloro è piccola e presenta una tonalità rosa chiaro con *pattern* uniforme e strisce sottili debolmente delimitate. La buccia è priva di rugginosità.

La polpa è di colore bianco con fermezza e succulenza medi. Il succo presenta un valore del R.S.R pari a 12,09 ($\pm 0,79$) °BRIX.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La raccolta avviene intorno alla seconda decade del mese di agosto. La tendenza alla cascola è molto accentuata, cosa che sembra essersi trasferita al nome con cui è nota.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Gli esemplari in collezioni hanno mostrato una bassa sensibilità alla ticchiolatura su foglie, mentre i germogli giovani sono stati infestati in modo elevato da afidi verdi del melo.

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

La singolare denominazione che contraddistingue questa varietà di mele è attribuibile alla loro propensione a cadere in terra tutte insieme una volta giunte a maturazione, formando un'ampia stratificazione di frutti intorno all'albero. La peculiarità del nome è tale da essere registrata anche nel contesto di studi specializzati di dialettologia italiana [cfr. Marcato G. (cur), *Dialetti oggi. Atti del Convegno "Tra lingua, cultura, società: dialettologia sociologica" Sappada\Plodn (Belluno), 1-4 luglio 1998*, Unipress, Padova 1999: 160].

Le origini della Mela Stratarina sono ancora sconosciute, sebbene è possibile osservare una marcata connessione localistica al territorio eugubino. Unicamente nella zona di Gubbio sono state infatti prelevate le accessioni conservate in collezione, come pure quelle possedute dall'associazione "Archeologia arborea" [Dalla Ragione L.- Dalla Ragione I., *Archeologia arborea*, Ali&no, Assisi, 1997: 77]

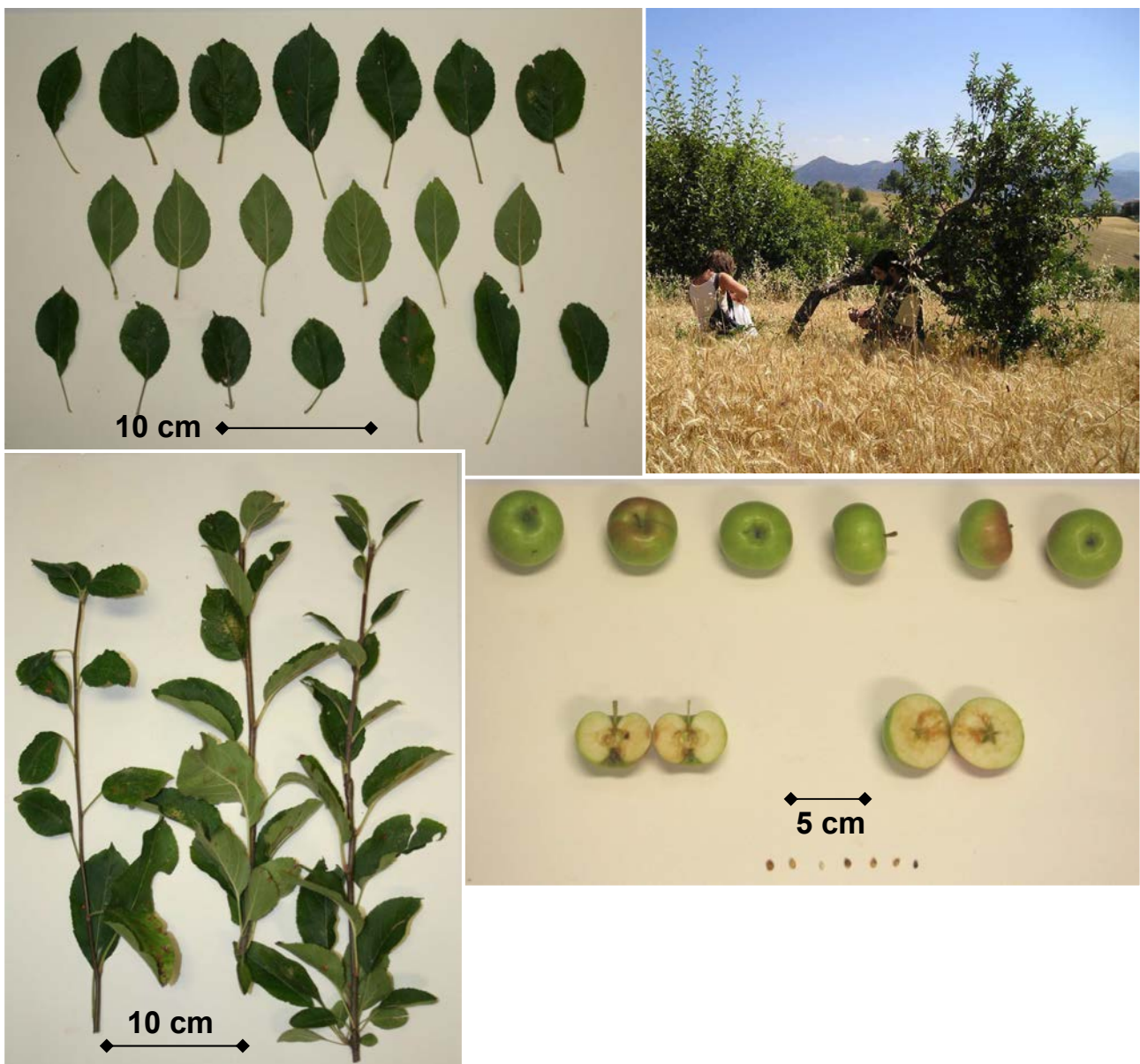
Trattandosi di una mela estiva di precoce maturazione (luglio-agosto), in passato la Stratarina era molto apprezzata poiché metteva a disposizione dei contadini del luogo un'importante risorsa frutticola, in attesa delle varietà autunnali.

Oltre ad essere consumata a crudo, la Stratarina veniva conservata per lo più mediante essiccazione in forno, esigenza dettata anche dalla contemporanea maturazione di tutti i frutti presenti sulla pianta. Un intervistato ricorda come, durante la sua infanzia *«la mamma mi dava per merenda, colazione insomma queste file di fettine di mele secche, che quanto mi piacevano...si seccavano dentro al forno e poi si mettevano nelle scatole delle scarpe con la carta paglia tutta intorno per involtarle e poi si tenevano in camera... che poi ti lasciavano sempre quell'odore di mele quando andavi a letto [...] lo facevano tutti, anche con le Conventine, le mele si conservavano molto così, le Conventine però anche diversamente perché reggevano parecchio e bastava tenerle con la paglia...»*.

Nonostante le notizie finora rintracciate in letteratura riguardo la Mela Stratarina siano quasi inesistenti, è possibile stabilire con assoluta certezza che si tratta di una varietà piuttosto antica, le cui origini risalgono almeno alla seconda metà del XVIII secolo. Tant'è vero che nei libri contabili del monastero di San Pietro in Gubbio si registra l'entrata di *«baiocchi 35 nel febbraio del 1783»* per la vendita di *«mele stratarine dell'Alboreto della Piaggiola»* [Archivio di Stato di Gubbio, Fondo San Pietro e Chiese Soggette, v. 212, c.105, 1783]. Oltre a documentare l'esistenza della varietà ben tre secoli orsono, la preziosa citazione permette di acquisire interessanti informazioni riguardanti la conservazione delle stratarine che pare potevano essere vendute addirittura in pieno inverno (febbraio). È quanto osserva anche l'etnobotanico Giuseppe Maria Nardelli che,

per lungo tempo ha scrupolosamente analizzato i materiali archivistici appartenenti al convento degli Olivetani di San Pietro: «la registrazione trova il suo significato non nel valore della vendita, ma per le considerazioni che suggerisce. Intanto fornisce il nome del podere di provenienza ed indica il nome di un tipo di mela, che è continuato ad essere localmente presente ed estremamente diffuso. Ma non è secondario l'interesse per il momento della vendita che indica come tale mela si conservi almeno fino a primavera» [Nardelli G. *Biodiversità risorse Cultura. Itinerario di recupero degli agroecosistemi nel territorio storico di Gubbio tra XVI e XIX secolo*, L'Artegrafica Edizioni, Gubbio, 2006: 85].

Attualmente la Mela Stratarina ha subito una notevole rarefazione, i pochi esemplari rimasti sono distribuiti in maniera difforme nelle campagne eugubine, risultando di fatto ad alto rischio di estinzione.



MELA SAN GIOVANNI



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Mela San Giovanni

ORIGINE E DIFFUSIONE

La varietà era particolarmente diffusa nel territorio eugubino, dove sono state ritrovate alcune piante madri.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

L'albero è di elevata vigoria con portamento assurgente.

RAMI

I rami presentano internodi spessi e di media lunghezza. Il numero di lenticelle è medio basso. La tomentosità della parte apicale dei rami dell'anno è piuttosto debole, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone rossastro.

FIORI

I fiori sono raccolti in corimbi di 5 elementi ed hanno diametro pari a 45 mm. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è rosa pallido, mentre in piena antesi i petali sono interamente bianchi. I petali inoltre mostrano una parziale sovrapposizione. Lo stigma si trova allo stesso livello delle antere.

FOGLIE

Le foglie sono di dimensioni medio piccole con forma ellittico allargata. Il margine presenta una incisione di tipo bicrenata. Il lato inferiore della foglia presenta una discreta pubescenza. Il picciolo è mediamente lungo, mentre l'ampiezza della colorazione antocianica non ha un *pattern* ben definito presentandosi in proporzioni simili da piccola, media fino a grande.

FRUTTI

I frutti hanno pezzatura medio piccola (123 g). La forma è appiattita con leggera asimmetria in sezione longitudinale. La costolatura e il coronamento alla sommità del calice sono debolmente presenti. Il picciolo è corto e di spessore medio.

La buccia si presenta liscia con presenza di pruina molto limitata. Il colore di fondo è verde con area del sovracoloro che copre fin quasi la metà dell'epidermide di un rosso rosato di media intensità; il *pattern* del sovracoloro è uniforme con strisce sottili debolmente delimitate.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene in aprile con il massimo di antesi intorno alla terza decade del mese. La raccolta si ha tra la seconda e la terza decade di Luglio. Il consumo del frutto può essere differito solo di poche settimane.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

I frutti sono sensibili alla Carpocapsa, mentre gli esemplari in collezione non mostrano particolari sensibilità verso altri patogeni. Si da nota di una leggera infestazione di afidi verdi del melo sui giovani germogli apicali dei rami.

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

Questa varietà di mela precoce, un tempo piuttosto diffusa sull'intero territorio regionale, deve il suo nome al periodo di maturazione che ricade all'incirca in corrispondenza della ricorrenza religiosa di San Giovanni Battista (24 giugno). Attualmente la sua presenza nelle campagne umbre si è andata rarefacendosi, sebbene nell'area eugubina se ne trovi ancora un certo numero di esemplari.

Stando alle rilevazioni etnografiche, questa piccola mela estiva, benché di rapida deperibilità, era valorizzata ed apprezzata anche in passato poiché si rendeva disponibile al consumo in un periodo in cui poche altre varietà davano frutti. La varietà era altrimenti conosciuta come *Mela del pagliaio* o *Mela Paglierina*, attributo che evidentemente la legava all'epoca della «*battitura*», evento di grande rilevanza nel mondo contadino. Come è noto, la mietitura e la trebbiatura del grano erano tra i più importanti e onerosi lavori del calendario agricolo, tanto da imporre il reclutamento di manodopera straordinaria esterna ai poderi che sovente veniva retribuita mediante l'elargizione del vitto giornaliero e/o di prodotti alimentari (in genere verdure, uova, frutta, ...). Avere a disposizione dunque una risorsa frutticola a basso costo rappresentava un indubbio vantaggio per i mezzadri che spesso attingevano al raccolto di *Mele Paglierine* per compensare coloro che avevano collaborato all'impresa lavorativa (braccianti, famiglie vicine, altri coloni,...).

Anche nel contesto delle fonti scritte è possibile rintracciare più volte la denominazione di *Melo San Giovanni*, sebbene non sempre sia semplice riuscire identificare con sicurezza la varietà di riferimento. D'altra parte, l'associazione tra commemorazione agiografica, epoca di raccolta e nomenclatura assegnata ad una determinata varietà pomologica costituisce una costante sia in letteratura, sia nel gergo

comune, cosicché non mancano le pere, le susine, le ciliegie di San Giovanni e via dicendo.

Ad ogni modo, passando in rassegna i materiali documentari ove è stata reperita la specifica citazione si trova una Mela San Giovanni nella “*Lista di tutte le frutta che giorno per giorno dentro all’anno sono poste alla mensa dell’A.R. del Ser. mo Gran Duca di Toscana*”¹ descritte e catalogate tra la fine del Seicento e l’inizio del Settecento da Pietro Antonio Micheli. Il botanico medico assegna tale denominazione alla varietà *Pyrus malus praecocior*, appartenente a *Pyrus malus sylvestris*, come informa Ottaviano Targioni Tozzetti² nel primo volume del Dizionario Botanico italiano, dove nel secondo tomo viene aggiunto il sinonimo volgare di *mela dolce* [Targioni-Tozzetti, *Dizionario Botanico Italiano* –, Firenze, 1858, tomo I: 160, alla voce *Mela salvatica*; ibidem, tomo II: 194].

Peraltro, la Mela San Giovanni è la prima mela elencata nel cartiglio didascalico dell’olio su tela *Mele* (1696)³ di Bartolomeo Bimbi, incaricato dai Medici della riproduzione pittorica del patrimonio frutticolo presente nei territori del Granducato. Ad ogni modo, è opportuno segnalare come l’immagine rappresentata non corrisponda alle descrizioni della varietà fornite dal Micheli, alle quali l’artista di corte in genere si atteneva. [Baldini E., *Cinque secoli di pomologia italiana*, Bologna, 2004: Tab. 5, 36]. Ciò conferma l’eventualità di una plurima assegnazione della denominazione in questione che -come già osservato in precedenza- sembrerebbe più direttamente connessa all’epoca di maturazione.

Un fugace accenno ad una mela di San Giovanni viene fatto oltre un secolo più tardi dal Gallesio in un confronto chiarificatore a proposito della Mela di Astracan che – dice l’autore- «*ha la buccia coperta in totalità di un bianco latteo che l’assomiglia quella delle Mele nane o Meline di San Giovanni*» [Gallesio G., *Pomona italiana*, Pisa 1839].

Il sinonimo, *Mele nane*, utilizzato dal naturalista ligure ci permette di retrodatare l’esistenza di una varietà analoga alla nostra (precoce e di piccole dimensioni) al XVI secolo, come attestano gli scritti di Giovanvettorio Soderini (1526-1596), il quale annoverando le diverse varietà pomologiche, cita: «*le mele dolci che non maturano mai affatto e si mangiano primaticce con le mele nane che maturano le prime*» [Soderini G, *Trattato degli arborei di pubblicato da Giuseppe Sarchiani accademico della crusca*, Milano, per Giovanni Silvestri, 1851: 481].

Un riferimento al *Melo di San Giovanni* è presente anche nella *Pomologia* del Molon, il quale ricorda come tale sinonimo fosse stato assegnato alla Mela Paradisa (*Malus pumila paradisiaca*) dal Moretti e dal Chiolini ne l’*Istruzione nella coltura de’ principali alberi fruttiferi*

¹ Fondo Micheli, Biblioteca del Dipartimento di Biologia Vegetale, Università di Firenze [Ms. 24]

² 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).

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

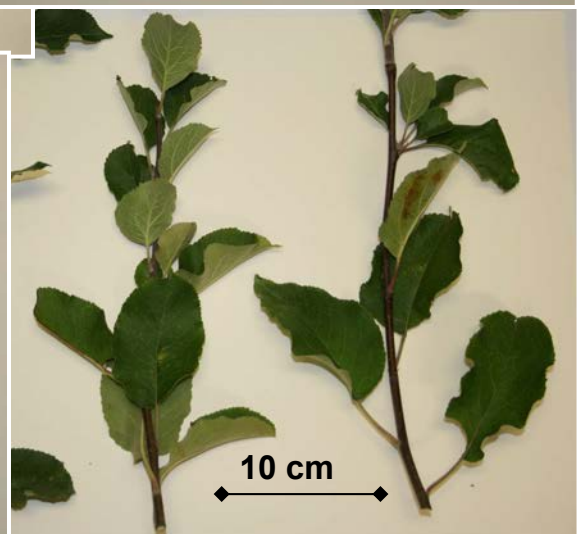
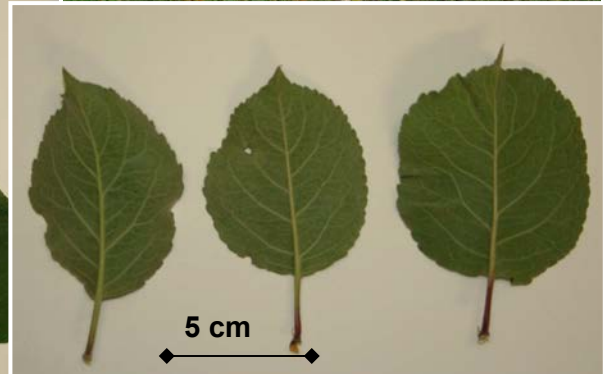
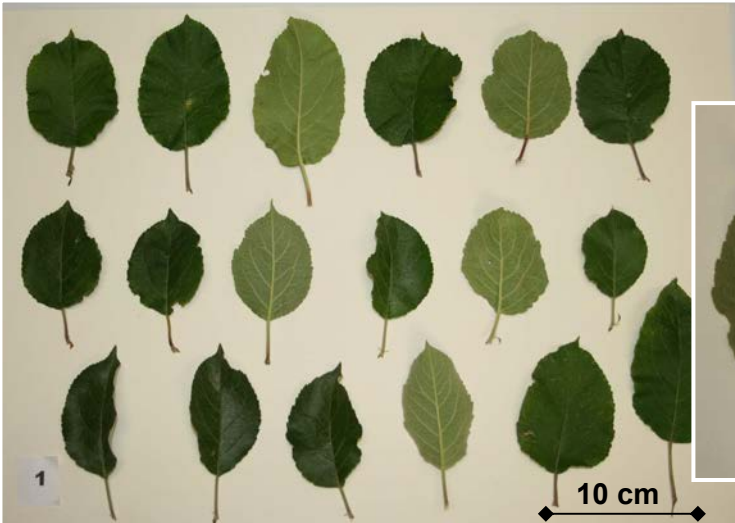
pubblicato a Milano presso Antonio Fortunato Stella e figli nel 1834 [Ibidem: 397; Molon G. *Pomologia*, Hoepli, Milano, 1901: 75].

Difficilmente però si può ricondurre alla *Paradisa* la Mela San Giovanni qui descritta per più di una ragione: innanzitutto il nome di *Melo Paradiso* fu dato a numerose varietà allo scopo di esaltarne l'originaria bontà collegandola all'Eden, cosicché – dice lo stesso Molon - «in molte pomone si trova la descrizione di qualche varietà con un nome identico; ma si tratta quasi sempre di un frutto differente da quello di cui intendiamo parlare» [Ibidem: 75, nota 3]. D'altra parte il Micheli, e il Tozzetti dopo di lui, avevano tenuto ben distinte la «*Paradisa, Pyrus malus pumila quae potius frutex quam arbor fructu candido*» dalla «*Pyrus malus praecocior*» o Mela San Giovanni [Targioni- Tozzetti, cit.: 159; 160].

Di gran lunga superiori sono infatti le notizie storiche attinenti la Mela *Paradisa* conosciuta ed apprezzata sin dal XV-XVI secolo sia in Italia, sia in altri paesi europei. Alcuni vollero addirittura valorizzarla oltre misura, tentando di dimostrarne una paternità latina. È il caso di Ruellio (1479-1537) che nel suo *De natura stirpium*⁴ vi riconosceva l'antica «*melimela a sapore melleo*» di cui parla Plinio [Plinio: XV, 51-59] e che altri autori latini citano anche sotto il nome di *mustea* [Columella: V, 10.17-19; Catone: 7.3; Varrone: I, 59-1].

Ad ogni modo, le scarsissime informazioni fornite dalle fonti classiche non consentono alcuna identificazione con varietà successive e permettono solo di affermare che la *melimela* (o *mustea*) era di gradevole sapore, precoce maturazione e rapida deperibilità, caratteristiche che senza dubbio condivideva con la varietà Mela San Giovanni. Peraltro è interessante segnalare come negli scritti settecenteschi dell'erudito marchigiano abate Giuseppe Colucci alla *mustea* venga associato il “più moderno” (si fa per dire) sinonimo di San Giovanni: «*mustea diconsi quei pomi che hanno la dolcezza e il sapore del mosto. I Francesi li chiamano pommes de San Jean*» [Colucci G., *Delle antichità picene dell'abate Giuseppe Colucci patrizio camerunese ed ascolano...*, Fermo, Paccaroni, 1786: Tomo X, 34].

⁴Ruel J., *De natura stirpium libri tres Ioanne Ruellio authore, ex officina Simonis Colinaei, Parigi, 1536*



MELA ROSSA DI SAN VENANZO



NOME COMUNE E *SINONIMI*

Mela Rossa

ORIGINE E DIFFUSIONE

Di questa varietà sono stati ritrovati solo pochissime piante in una azienda nel comune di San Venanzo. Non sono stati trovati altri siti dove questa varietà fosse presente, né è stato possibile trovare informazioni circa la sua origine.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

L'albero è di elevata vigoria con portamento aperto.

RAMI

I rami presentano internodi spessi e di lunghezza breve. Basso è il numero delle lenticelle. La tomentosità della parte apicale dei rami dell'anno è assai abbondante e fitta, mentre il colore del lato esposto al sole è marrone rossastro.

FIORI

I fiori, del diametro di 37 mm, sono raccolti in corimbi di 5 elementi. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è rosa medio. I petali sono parzialmente sovrapposti. Lo stigma si trova allo stesso livello delle antere.

FOGLIE

Il colore delle foglie è verde scuro. La forma è arrotondata e le dimensioni piccole. Il margine presenta una incisione di tipo bicrenata. La pagina inferiore della foglia ha una

scarsa pubescenza. Il picciolo è mediamente lungo, mentre l'estensione della colorazione antocianica va da piccola a media.

FRUTTI

I frutti hanno pezzatura piccola (84 g). La forma è oboide e leggermente schiacciata ai poli. In sezione longitudinale i frutti sono simmetrici. La costolatura è assente mentre il coronamento alla sommità del calice debole. Il picciolo è corto e spesso. Sia la cavità calicina che quella peduncolare hanno una ampiezza ridotta.

La buccia è liscia con debole presenza di pruina e cera. Il colore di fondo è verde giallastro con area del sovracoloro molto estesa che copre quasi per intero la superficie del frutto di un rosso scuro intenso. Il *pattern* del sovracoloro è uniforme con strisce ben visibili e marcate. La rugginosità è limitata alla sola cavità del peduncolo dove copre una buona porzione dell'epidermide.

La polpa è bianca con fermezza e succulenza nella media.

Le logge carpellari sono chiuse. I semi hanno forma ovata.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene in aprile con il picco di antesi intorno alla terza decade del mese.

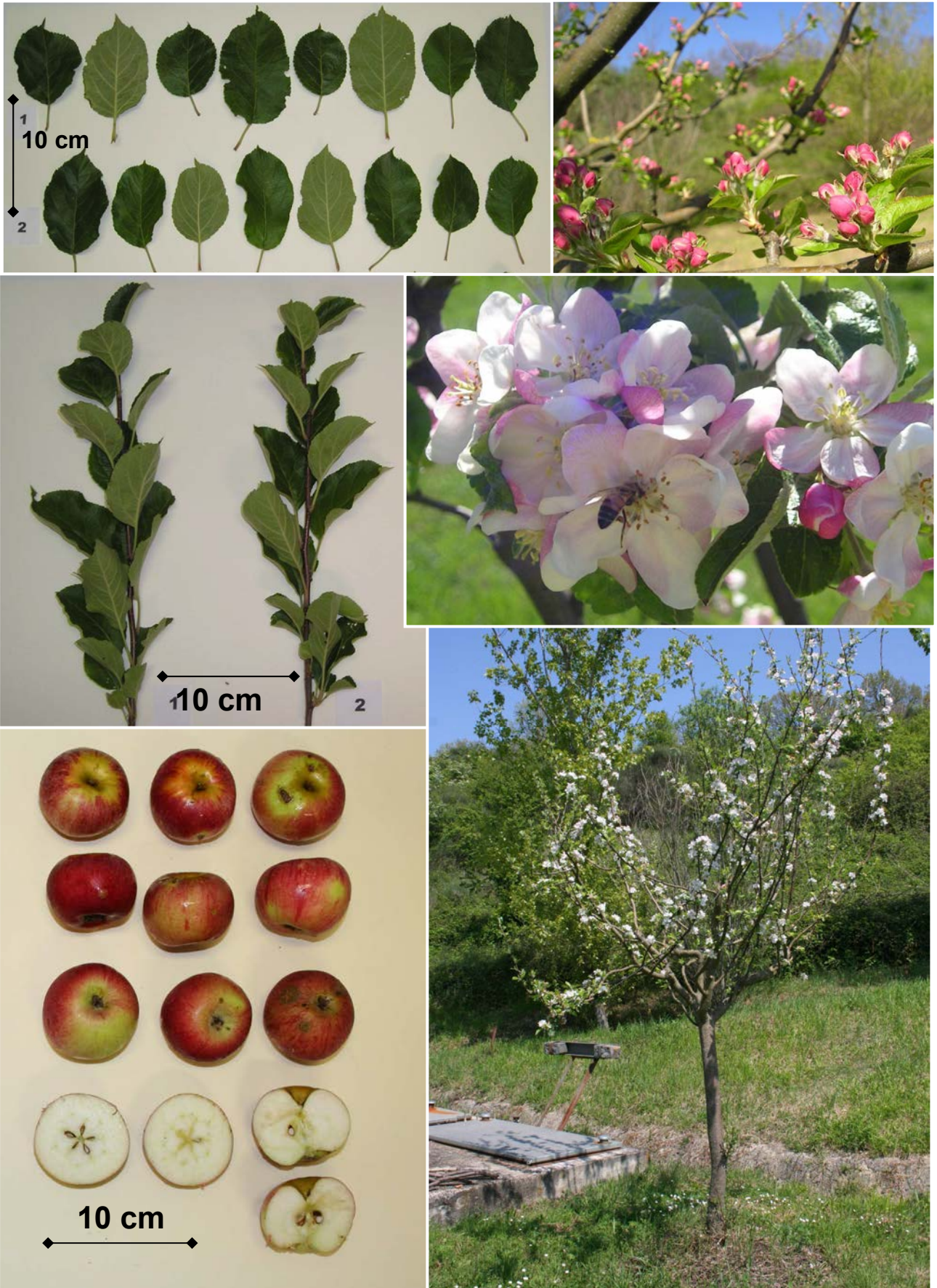
La raccolta si ha tra la quarta decade di settembre e la prima di ottobre, ma i frutti restano in buone condizioni sulla pianta per tutto il mese di ottobre. La conservabilità si prolunga per alcuni mesi in fruttajo.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

I frutti sono sensibili alla Ticchiolatura, mentre gli esemplari in collezione non mostrano particolari sensibilità verso altri patogeni.

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

Allo stato attuale delle ricerche non è stato possibile reperire informazioni di carattere storico antropologico su questa varietà.



PERA DI MONTELEONE



NOME COMUNE E SINONIMI

Pera di Monteleone; *Muntiliona* (dialett.); «*di Montelione*»

ORIGINE E DIFFUSIONE

Un tempo molto diffusa nelle aree a confine tra l'Umbria ed il Lazio. Il nome la collega al paese di Monteleone di Orvieto (TR). Le piante madri sono state ritrovate nei comuni di Montecchio, Alviano e Guardia in provincia di Terni. Incerta ancora l'attribuzione a questa di alcuni vecchi esemplari recentemente rinvenuti nei comuni di Montecastrilli ed Allerona (TR).

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

ALBERO

Albero di vigore medio a portamento aperto, con debole ramificazione.

RAMI

Rami dritti con gemme vegetative dall'apice acuto e leggermente divergenti rispetto al loro punto di inserimento sul ramo. La colorazione del lato del ramo esposto al sole è marrone rossiccio. Le foglie hanno un portamento discendente in relazione al ramo.

FIORI

Le infiorescenze sono formate da 5 fiori. Il diametro di questi è di 41mm. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il rosa medio. I petali sono disposti in modo da sovrapporsi solo parzialmente, mentre lo stigma si trova in posizione superiore rispetto alle antere.

FOGLIE

Le foglie, di colore verde scuro, sono prive di tomentosità nella pagina inferiore. Il margine fogliare presenta una incisione a denti aguzzi, mentre la forma della foglia alla base è cordiforme con apice ottuso/arrotondato. Il picciolo è lungo e privo di stipole.

FRUTTI

I frutti, di forma sferoidale, hanno dimensioni medie (150 g), sono leggermente asimmetrici in sezione longitudinale ed hanno un profilo convesso.

La buccia è liscia, con colore di fondo verde giallastro e con una estesa area di sovracoloro rosso arancio. La polpa ha tessitura fine, è dura e mediamente succosa.

Il picciolo si inserisce in modo obliquo rispetto all'asse del frutto ed è mediamente lungo (anche se questo carattere tende un poco a variare a seconda delle accessioni esaminate).

La cavità peduncolare è molto poco profonda.

I sepali alla raccolta sono divergenti ed il frutto, intorno alla cavità calicina, presenta delle leggere costolature.

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene nella prima decade di Aprile.

La raccolta dei frutti avviene intorno alla prima decade di Novembre ed il frutto si conserva a lungo per alcuni mesi.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Gli esemplari conservati nel campo collezione si sono mostrati particolarmente suscettibili all'attacco da parte di Afidi ed in particolare di *Cacopsylla pyri* L. La varietà è moderatamente suscettibile alla ruggine del pero (*Gymnosporangium sabinae* (Diks.) Wint.)

NOTIZIE STORICO ANTROPOLOGICHE

La denominazione di questa varietà di pero è chiaramente legata al territorio di origine e/o di diffusione. Le prime citazioni da fonti archivistiche sono con tutta probabilità da attribuire a Castore Durante da Gualdo che verso la fine del XVI secolo dà alle stampe *l'Herbario Novo* (1585). In questa opera l'autore umbro indica tra gli altri le *pere di montelione*.

Da fonti etnografiche si può far risalire ad almeno un'ottantina di anni orsono la presenza della Pera di Monteleone nell'Orvietano e nelle aree di ritrovamento odierne. Le fonti orali testimoniano inoltre la consuetudine di consumare cotta questa varietà di pera piuttosto dura, "allappante" e "granellosa" come la definiscono gli intervistati.

Gli agricoltori locali riferiscono come queste pere venissero conservate nel fruttajo in mezzo alla paglia che consentiva di differirne nel tempo il consumo.

Alcune fonti ricordano che durante la loro infanzia spesso in inverno un piatto di *muntilione* (dialett.) cotte sotto la cenere sostituiva il companatico ai pasti principali «quando c'erano meno soldi».

Pare che questo tipo di pera non fosse molto apprezzata per il gusto, ma se ne facesse uso per la scarsità delle derrate alimentari. Infatti, non appena il tenore di vita delle famiglie contadine della zona migliorò se ne ridusse di molto il consumo tanto che si arrivò a dare l'eccedenza del raccolto agli animali.

Negli ultimissimi anni alcuni ristoranti del luogo hanno iniziato a proporre la pera di Monteleone come ricercato dessert: «ho sentito una trasmissione in radio su un ristorante di Alviano che in inverno fa queste pere cotte per accompagnare il dolce, perché si mangia soprattutto cotta

molti le mangiano anche crude, perché dentro diventa come se fosse fradicia invece non è, nocciolina però è buona, però io sempre cotte le ho fatte».

«Bistecca del villano» dunque, come alcuni l'hanno definita in un passato non troppo lontano, la Pera di Monteleone è attualmente riscoperta quale prodotto tipico meritevole d'attenzione nell'ambito della ristorazione specializzata.