

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI**

Melo Coccianese

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 7	
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	
Genere: <i>Malus</i> Miller	
Specie: <i>domestica</i> Borkh.	
Nome comune della varietà: Melo Coccianese	
Significato del nome comune della varietà Fa riferimento alla località di Cocciano, nel Comune di Guardea (TR)	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Elevato	
Area tradizionale di diffusione Il territorio di diffusione della varietà ha presumibilmente il suo centro in corrispondenza della località di Cocciano, nel Comune di Guardea (TR), dove sono stati trovati alcuni esemplari di grandi dimensioni. Altri esemplari, più giovani, sono stati trovati a Guardea.	
Luogo di conservazione ex situ Banca del germoplasma <i>in vitro</i> e Campo collezione presso 3A-PTA a Todi (PG)	
Data iscrizione al Registro 12/03/2014	Ultimo aggiornamento scheda 16/02/2016
Ambito locale	Comuni di Guardea, Baschi, Montecchio, Alviano, Lugnano in Teverina
Modica quantità	10 gemme



Conservazione *ex situ*

- Banca del germoplasma *in vitro* 3A-PTA, Pantalla di Todi
- Campo collezione 3A-PTA, Pantalla di Todi

Cenni storici, origine, diffusione

Non risultano riferimenti storici, né informazioni di alcun tipo tra i documenti esaminati, riconducibili alla varietà Melo Coccianese, che deve la sua denominazione al luogo dove era tradizionalmente diffusa e coltivata in passato. A questo riguardo infatti, le uniche notizie certe derivano dall'interrogazione delle fonti orali che permettono di far risalire la presenza di questa varietà nel territorio di Cocciano, e delle aree limitrofe, a poco meno di un secolo fa.

In passato questa varietà di mela era piuttosto apprezzata e ricercata dagli abitanti del luogo sia per le gradevoli caratteristiche di sapore e profumo, sia per il lungo periodo di conservabilità, che si protraeva fino a marzo: *«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 frutti insieme alla paglia nel fruttajo, sebbene spesso si ricorresse anche all'essiccazione, soprattutto qualora il raccolto annuale era stato abbondante: *«mia nonna le faceva a fette e le seccava nel forno, 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 così»*.

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 Melezzole 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»*. Questa consuetudine linguistica sembra riferirsi ad un ben preciso aneddoto: *«un sindacalista era andato a Melezzole e allora dice: "benedite le nostre campagne, e le melucce rosse '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 rosse 'nco per ricordare questo fatto».

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

Comuni di Guardea, Alviano e Montecchio in Provincia di Terni.

Descrizione morfologica

(Eseguita sugli esemplari conservati nei campi collezione)

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.

FIORI: Sono riuniti in corimbi di 5 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro molto piccolo (27 mm) ed i *petali* hanno forma ellittica. Allo stadio di bottone fiorale il colore predominante è il rosa medio. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro separati. Lo *stigma* si trova al di sopra delle antere.

FOGLIE: Di colore verde scuro. Le foglie del ramo presentano un *lembo* di piccole dimensioni (lungo in media 76 mm e largo 52 mm, superficie di 40 cm², rapporto lunghezza/larghezza 1,47) e forma ellittico allargata. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore presenta una scarsa tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 22 mm, presenta le stipole ed una colorazione antocianica alla base di piccola estensione. Le foglie delle *lamburde* sono di dimensioni inferiori (lunghe 63 mm, larghe 35 mm, superficie 23 cm², rapporto lunghezza/larghezza 1,79) ed hanno forma ellittica; il *picciolo* è lungo 26 mm, con estensione piccola della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

FRUTTI: I frutti, di pezzatura piccola (65 g), sono di forma ovoidale con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 47 mm, diametro massimo 48 mm). Non presentano costolatura, ma un pronunciato coronamento alla sommità del calice. La *cavità pedunculare* è stretta (14 mm) e medio profonda (8 mm), mentre quella *calicina* è mediamente larga (17 mm) e di media profondità (6 mm). Il *peduncolo* risulta essere corto e spesso (9 e 4 mm rispettivamente).

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 sovracoloro è uniforme con strisce sottili debolmente delimitate. L'area rugginosa è presente solo in corrispondenza del peduncolo con media estensione.

La *polpa*, di colore bianco, ha un grado medio di succulenza e fermezza.

Le *logge carpellari* sono chiuse ed i *semi* hanno forma ellittica.

Caratteristiche agronomiche

La fioritura avviene nel mese di aprile con il massimo di antesi intorno alla seconda-terza decade del mese.

La raccolta avviene alla fine di ottobre. I frutti presentano una significativa serbevolezza, conservandosi per molti mesi in fruttaio.

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

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

CARATTERI DELLA POLPA (ANALISI ESEGUITE NEL 2010)

FIBRA ALIMENTARE (g/100g) 3,93 di cui solubile (inulina) 1,25

VITAMINA C (mg/100gr) 8,6

POLIFENOLI TOTALI (mg/kg) 1369 (espressi come Acido Gallico)

GRADO ORAC (μ mol TE/100g) 6094

Utilizzazione gastronomica

Varietà da consumo fresco, caratterizzata da discreta conservabilità post raccolta sia in fruttai sia in frigorifero.

Utilizzata per la preparazione di torte.

Bibliografia di riferimento

AA.VV. *La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie Arboree da frutto*. Volume 1. Edizioni 3A-PTA, 2012.