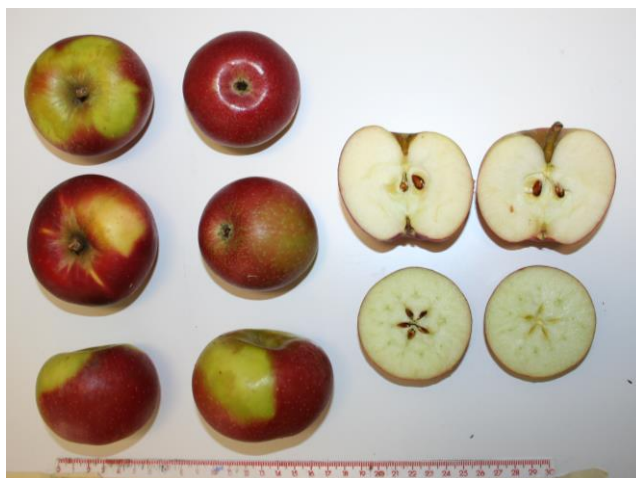


## Melo Panaia di Norcia

### SCHEDA IDENTIFICATIVA

<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i> Juss.	
<b>Genere:</b> <i>Malus</i> Miller.	
<b>Specie:</b> <i>M. x domestica</i> Borkh.	
<b>Nome comune della varietà (come generalmente noto):</b> Mela Panaia di Norcia	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> Per il suo aspetto il frutto ricorda la forma del pane	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b>	
<b>Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)</b>	
<b>Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)</b>	
<b>Dialecto(i) del(i) nome locale(i)</b>	
<b>Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale</b>	
<b>Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)</b> ALTO	
<b>Data inserimento nel repertorio</b> 18 GIUGNO 2018	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
<b>Ambito Locale</b> Comuni del Comprensorio della Valnerina (Norcia, Cascia, Cerreto di Spoleto, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, Preci, Sant'Anatolia di Narco, Scheggino, Vallo di Nera, Arrone, Ferentillo, Polino)	



### **Cenni storici, origine, diffusione**

Questa varietà è ben descritta da Giorgio Gallesio nella sua celebre Pomona Italiana, pubblicazione uscita a fascicoli tra il 1817 ed il 1839 (altri riferimenti alla varietà, sempre da parte del Gallesio, si trovano nei suoi Giornali di Viaggio). Questa, nelle parole del Gallesio la descrizione della Panaia di Norcia: «Si raccoglie in Ottobre e dura tutto l'inverno [...]. Si può dire lo stesso della 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. Ha la grossezza della Renetta, ed è meno turbinata. La sua buccia è strisciata come nella Panaia massima di grosse macchie di rosso sopra un fondo giallo-verdastro, sicché ha l'apparenza di essere di fondo rosso listato di verdognolo. La polpa è tenerissima; ma non si può dire né butirrosa, né croccante. Essa somiglia a quella delle Calville. Il suo sugo è acidulo, ma gustoso».

Assai significativo inoltre il riferimento alla presenza di questa varietà al di fuori del suo areale di produzione: «Le piazze di Napoli sono piene di queste Mele dal Novembre al Febbrajo, e si trovano in tutte le tavole. Si può dire che sono le più apprezzate dopo le Limoncelle [...]. Le Mele di Norcia conservano la loro riputazione anche in Roma dove sono abbondantissime e dove ricevono il nome di Mele Gaetane. In questa Città esse primeggiano meno, perché vi è un maggior numero di Mele che vi sono superiori per ogni riguardo».

Sulla base di queste preziose informazioni si può dedurre che l'area di principale diffusione fosse appunto quella di Norcia. Resta ancora oscura invece l'origine della varietà, sebbene potrebbe essere plausibile ipotizzare anche per questa varietà, come per diverse altre, una iniziale origine da seme poi moltiplicato e mantenuto per le pregevoli caratteristiche organolettiche del frutto.

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

Sebbene i riferimenti storici non consentano una precisa delimitazione dell'areale di coltivazione che in passato potesse avere questa varietà, si presume che la sua diffusione riguardasse il territorio della Valnerina con centro a Norcia. Come ambito locale sono ammessi i Comuni del Comprensorio della Valnerina (Norcia, Cascia, Cerreto di Spoleto, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, Preci, Sant'Anatolia di Narco, Scheggino, Vallo di Nera).

### **Descrizione morfologica**

**ALBERO.** Albero di vigoria media con portamento aperto.

**RAMI.** Rami con internodi di diametro medio (4,5 mm), lunghi (36,5 mm). Lenticelle di piccole dimensioni e presenti in numero medio. La parte terminale del ramo è scarsamente tomentosa, mentre il colore della faccia esposta al sole è marrone chiaro.

**FIORI.** Sono riuniti in corimbi di 5-7 fiori ciascuno. Di grandi dimensioni (il diametro della corolla misura circa 57 mm), ha petali di forma arrotondata. Allo stadio di bottone fiorale il colore predominante è il rosa giallastro/rosa pallido. A fiore in piena antesi i petali, bianchi lievemente soffiati di venature rosa, risultano tra loro sovrapposti. La posizione dello stigma è allo stesso livello delle antere.

**FOGLIE.** Di colore verde medio. Il lembo è lungo in media 90 mm e largo 57 mm, con superficie pari a 52 cm<sup>2</sup>. La base è cordiforme mentre l'apice è ad angolo retto/ottuso. Nel complesso le foglie si presentano di forma ellittica allargata e risultano di medie dimensioni. Il margine presenta una incisione di tipo bi-crenata; la pagina inferiore ha una abbondante tomentosità. Il picciolo è lungo in media 28 mm e presenta una colorazione antocianica di piccola estensione.

Le foglie delle lamburde sono di colore verde medio, hanno base ottusa/cordiforme ed apice ad angolo retto/ottuso (lunghezza 85 mm, larghezza 47 mm, superficie 40 cm<sup>2</sup>). Nel complesso si presentano di forma ellittica allargata e risultano di piccole dimensioni. Il margine presenta una incisione di tipo bi-crenata; la pagina inferiore presenta una abbondante tomentosità. Il picciolo è lungo 37 mm e presenta una colorazione antocianica di piccola estensione.

**FRUTTI.** I frutti, di medie dimensioni (141 g), sono di forma oboide e leggermente asimmetrici in sezione longitudinale (altezza 53 mm, diametro massimo 71 mm). Non presentano costolatura ed hanno un debole coronamento alla sommità del calice. La cavità peduncolare risulta profonda e larga (13 mm e 31 mm, rispettivamente); la cavità calicina è molto profonda e larga (15 mm e 26,5 mm, rispettivamente). Il peduncolo

è lungo e sottile (17,43 mm e 2,5 mm, rispettivamente).

La buccia è liscia, mediamente ricoperta di pruina e di cera, con rugginosità presente nella sola cavità del peduncolo con una estensione medio piccola. Il colore di fondo è verde giallastro, con area del sovracoloro molto estesa di tono porpora scuro e pattern uniforme con strisce (medie) chiaramente delimitate. Le lenticelle sono mediamente numerose, visibili, rugginose.

La polpa, di colore bianco, è dura, croccante, molto succosa con sapore acidulo lievemente dolciastro e grado zuccherino medio di 11,8 °BRIX.

Le logge carpellari sono chiuse o leggermente aperte ed i semi hanno forma ovata.

### Caratteristiche agronomiche

#### OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene tra la prima e la seconda decade di Aprile.

La maturazione dei frutti avviene nella terza decade di settembre e la conservabilità è di diversi mesi in fruttajo.

#### OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Non sono state osservate suscettibilità alle principali avversità del Melo.

IMPOLLINAZIONE: Allogama (Entomofila)

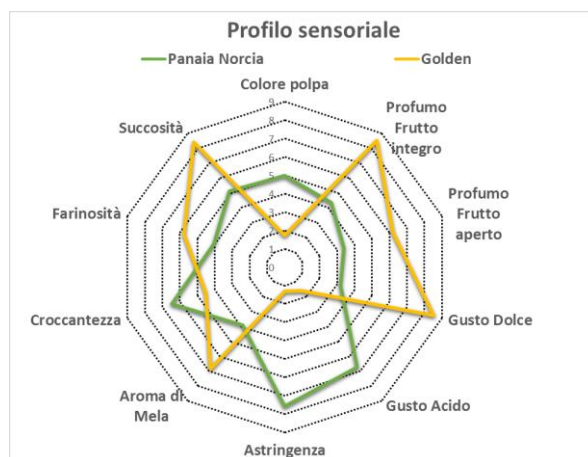
PRODUTTIVITÀ: Elevata e costante

### Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Varietà da consumo fresco, caratterizzata da elevata conservabilità post raccolta sia in fruttajo sia in frigorifero.

Attraverso un panel test eseguito nel 2014 per conto di 3A-PTA, in cui sono stati sottoposti ad una giuria di esperti assaggiatori i frutti di tre varietà locali, tra cui la mela Panaia di Norcia, è emerso il profilo sensoriale per questa varietà.

Come si evince dal grafico a radar che sintetizza i risultati del panel test, i frutti della varietà Mela Panaia di Norcia sono caratterizzati da un profilo sbilanciato verso un gusto acido ed una astringenza elevati rispetto a Golden presa come riferimento. Senza necessariamente concludere che i frutti presentino aspetti negativi, questo dato da preziose informazioni sulla necessità di mettere a punto delle opportune strategie di conservazione post raccolta per dare al potenziale consumatore un frutto nel momento in cui esprime al meglio le sue caratteristiche.



### Utilizzazione gastronomica

### Progetti specifici

### Bibliografia di riferimento

Baldini E. I giornali di viaggio di Giorgio Gallesio. Firenze, 1995.

Baldini E. Il commercio della frutta negli scritti di Giorgio Gallesio. Firenze, 2003.