

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

**Mela Conventina**

**SCHEMA IDENTIFICATIVA**

<b>Numero Iscrizione: 2</b>	
<b>Famiglia:</b> <i>Rosaceae</i>	
<b>Genere:</b> <i>Malus</i> Miller	
<b>Specie:</b> <i>domestica</i> Borkh.	
<b>Nome comune della varietà:</b> Melo Conventina	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> Leegato alla presunta origine in ambiente monastico, conventuale	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b> Comentina (Comune di Cantiano, Provincia di Pesaro-Urbino)	
<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> Elevato	
<b>Area tradizionale di diffusione</b> Comune di Gubbio; secondariamente i Comuni di Gualdo Tadino, Pietralunga, Scheggia, Valfabbrica e Perugia, limitatamente alle aree di alta collina	
<b>Luogo di conservazione <i>ex situ</i></b> Banca del germoplasma in vitro e Campo collezione presso 3A-PTA a Todi (PG) Campo collezione Fondazione per l'Istruzione Agraria, Deruta (PG) Az. Agraria "Archeologia Arborea", Città di Castello (PG)	
<b>Data iscrizione al Registro</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
7/10/2013	16/02/2016
<b>Ambito locale</b>	Comuni di Gubbio, Gualdo Tadino, Pietralunga, Valfabbrica, Scheggia, Perugia, Città di Castello e Monte Santa Maria Tiberina
<b>Modica quantità</b>	10 gemme



### Conservazione *ex situ*

- Banca del germoplasma *in vitro* 3A-PTA, Pantalla di Todi
- Campo collezione 3A-PTA, Pantalla di Todi
- Campo collezione Fondazione per l'Istruzione Agraria, Casalina di Deruta
- Fondazione "Archeologia Arborea", Città di Castello

### Cenni storici, origine, diffusione

Riguardo alla presunta area di origine, in base ad uno studio recentemente eseguito (AA.VV., 2012) ed in accordo a quanto riportato anche dal Rossi (1951), non è possibile stabilire con certezza né l'area né tanto meno l'epoca di origine della varietà. Lo stesso Rossi riporta la seguente affermazione: "[...] nulla, infatti, di preciso è dato sapere circa la provenienza e l'epoca di introduzione. Sembra che essa sia stata importata da un frate, in epoca imprecisata, ma certamente molto remota, da alcuni fatta risalire al XII°-XIII° secolo". Tuttavia, almeno nel contesto regionale, tale varietà è solitamente associata all'area dell'eugubino, come dimostra il riferimento presente nel Vocabolario del Dialetto Perugino di Luigi Catanelli (dove la denominazione della varietà è associato proprio alla città di Gubbio: Conventina di Gubbio).

Il Rossi (1951) riporta l'informazione che la cultivar Conventina è da alcuni assimilata ad una Cavilla, precisamente la Cavilla Leben, sebbene se ne distingue soprattutto per aroma e profumo.

Relativamente alla descrizione della varietà, esistono due studi significativi al riguardo: l'articolo pubblicato nel 1951 nella Rivista "L'Italia Agricola" da Federico Rossi e la Tesi di Laurea di Roberto Rossi discussa nell'anno accademico 1961-62 presso la Facoltà di Agraria di Perugia.

Nei caratteri essenziali i due lavori concordano nel fornire la seguente descrizione: a) Albero grande vigoroso con rami eretti. Corteccia di colore grigio-cenere. b) Rami di un anno di media grandezza (5 mm), leggermente pubescente nella parte apicale, di colore verde cupo con sfumature marroni. Internodi medi (23 mm). Lenticelle numerose di grandezza media e color grigio. b) Foglie dei rami fruttiferi di forma ellittico allungata (lunghezza 90mm, larghezza 35 mm; rapporto 2,5). Apice acuminato, margine seghettato e colore della pagina superiore verde scuro; pagina inferiore leggermente pubescente e di colore verde chiaro. Picciolo lungo (35 mm) e sottile (1,5 mm). Stipole ovali e persistenti. c) Infiorescenze con in media 5 fiori ciascuna d) Fiori di media grandezza (35 mm). Peduncolo lungo (16 mm) e di medio spessore (1,9 mm). Calice di colore verde chiaro con sepali lanceolati, speso bifidi ed apice rosso scuro. Corolla bianca con striature violacee, più accentuata nei fiori in boccio e petali di forma ovale, leggermente sinuoso nella parte apicale. e) Frutto di media grandezza (peso medio di 140 gr.) di forma oblunga, asimmetrica (lunghezza 67 mm, larghezza 71 mm). Peduncolo lungo (15 mm) e grosso (2,7 mm). Cavità peduncolare acuta, profonda, di dimensione media. Cavità calicina abbastanza profonda, di media grandezza. Buccia di grosso spessore, liscia, cerosa, lucida, verdastra. Colore paglierino rosa con macchie più intense nella parte

superiore. Lenticelle numerose di colore giallastro. f) Polpa leggermente gialla, opaca, croccante, succosa, zuccherina, fragrante. g) Semi di colore marrone scuro (lunghezza 8,5 mm, spessore 2,5 mm), piatti, acuminati. In media presenti in numero di 3 per frutto. h) fioritura dai primi alla metà di maggio, della durata complessiva tra dieci e venti giorni, con allegazione verso la fine di maggio. i) raccolta nella prima quindicina di settembre; maturazione dai primi di novembre a tutto dicembre.

Il Rossi R. (1962), nella sua Tesi di Laurea, arriva a distinguere due tipologie di Conventina, le cui principali differenze sono a carico del frutto, tanto da indicarle con i nomi di Conventina "Tenera" e "Dura". La "Tenera" presenta frutti mediamente più grossi (peso medio 120-150 gr.), di forma oblunga e rastremata all'apice (presenza di un certo polimorfismo). La "Dura" presenta frutti di pezzatura leggermente inferiore (peso medio 100-110 gr.), forma rotondeggiante senza rastrematura e depressi in senso apicale-basale; colorazione rossiccia più intensa nella parte esposta al sole; mesocarpo di maggiore consistenza rispetto all'altra tipologia, da cui ne deriva una maggiore resistenza ai trasporti ed alla conservazione. Per entrambe non sussistono differenze sotto il profilo aromatico-organolettico.

I metodi tradizionali di conservazione prevedono la maturazione post raccolta in fruttajo adagiando i frutti sopra uno strato di paglia (Rossi F., 1951) oppure immergendo gli stessi nei cumuli di grano (Rossi R., 1962). Con questo metodo sembra si ottenessero prodotti di gran lunga superiori a quelli ottenibili usando la sola paglia, probabilmente a causa delle peculiari condizioni di assenza di luce e di aria che si avrebbero nel sistema "ad immersione".

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

In base alle notizie riferite da Federico Rossi in un articolo da questi scritto per la Rivista "L'Italia Agricola" nel 1951 la zona di maggiore diffusione per la varietà in esame era il comune di Gubbio, ma risultava comunque presente anche nei comuni di Pietralunga, Scheggia, Valfabbrica, Gualdo Tadino e Perugia (sebbene in questi in misura molto più rada) per una superficie complessiva stimata in circa 30.000 ha (per lo più nelle aree di montagna e di altopiano) ed una produzione di circa 800 q. nel periodo 1936-1940. Il Rossi riporta inoltre come le produzioni di Conventina al di fuori dell'areale eugubino risentano in modo percettibile di uno scadimento nelle qualità organolettiche dei frutti. Le stime di diffusione e produzione totali presentate da Roberto Rossi nella sua Tesi di Laurea (1962), confermano i dati precedenti di Rossi F., sebbene a distanza di poco più di un decennio viene segnalata ulteriore importante rarefazione della coltura, stimata in circa 100ha nel Comune di Gubbio e circa 2ha nei Comuni di Valfabbrica e Perugia. Attualmente sopravvivono pochi esemplari, isolati e sparsi per le campagne dei comuni sopra indicati in quanto la varietà non risulta più essere oggetto di coltivazione, se non per consumo familiare.

#### **Descrizione morfologica**

##### ***(Eseguita sugli esemplari conservati nei campi collezione)***

**ALBERO:** Vigore elevato con portamento assurgente.

**RAMI:** I rami presentano internodi spessi (7,6 mm) di ridotta lunghezza (22,3 mm). 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:** Sono riuniti in corimbi di 5 fiori ciascuno. La corolla ha un diametro piccolo (38 mm) ed i petali hanno forma ovale. Allo stadio di bottone florale il colore predominante è il porpora. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro parzialmente sovrapposti. Lo stigma si trova nettamente al di sopra delle antere.

**FOGLIE:** Di colore verde scuro. Il lembo è lungo in media 87 mm e largo mm 57, di dimensioni medie (49 cm<sup>2</sup>) e forma ellittico allungata. Il margine è bicornato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il picciolo è lungo in media 31 mm e presenta una colorazione antocianica alla base di piccola estensione. Le foglie delle lamburde sono di analoga forma ma di dimensioni leggermente differenti (lunghe 105 mm, larghe 38 mm, superficie 40 cm<sup>2</sup>); il picciolo è lungo 37 mm, con estensione piccola della colorazione antocianica.

**FRUTTI:** Di pezzatura medio grande (163±3 g), sono di forma tronco conica breve con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 63±3 mm, diametro massimo 74±3 mm). Non presentano costolatura, ma un

sensibile coronamento alla sommità del calice. La cavità peduncolare è stretta ( $28\pm 1$  mm), mentre quella calicina è larga ( $28\pm 3$  mm). Il peduncolo risulta essere corto e sottile (8 e 2 mm rispettivamente). La buccia è liscia. Il colore di fondo va dal verde puro al verde giallastro. Il sovracolore si estende su un'area medio 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 sulle guance, mentre è assente dalla cavità calicina. La polpa, di colore bianco, presenta una fermezza media ed è molto succosa. Le logge carpellari sono chiuse. I semi hanno forma ovata.

#### **Caratteristiche agronomiche**

La fioritura avviene nel mese di aprile con il picco intorno alla seconda decade del mese (terza decade per Golden clone B). I frutti sono raccolti all'inizio di ottobre (prima decade di settembre per Golden clone B) e terminano la maturazione in fruttajo, dove si conservano per molti mesi.

#### **Caratteristiche tecnologiche e organolettiche**

**CARATTERI DELLA POLPA** (Analisi eseguite nel 2010)

FIBRA ALIMENTARE (g/100g) 3,29 di cui solubile (inulina) 1,12

VITAMINA C (mg/100gr) 14,2

POLIFENOLI TOTALI (mg/kg) 621 (espressi come Acido Gallico)

GRADO ORAC ( $\mu\text{mol TE}/100\text{g}$ ) 3853

#### **Utilizzazione gastronomica**

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

A volte veniva essiccata dopo averla tagliata a fette o strisce.

#### **Bibliografia di riferimento**

AA.VV. La biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da frutto, Vol. 1. Collana "I Quaderni della Biodiversità". 2012: 98-99.

Catanelli L., Vocabolario del Dialetto Perugino. Tibergraph, Perugia, 1995: 167.

Dalla Ragione I., Dalla Ragione L., Archeologia Arborea, Ali&no Ed., 2006: 87.

Rossi F. La mela Conventina. Rivista L'Italia Agricola, n. 4. Aprile 1951: 229-236.

Rossi R. Contributo allo studio della cultivar umbra di Melo Conventina. Tesi di Laurea. Istituto di Coltivazioni Arboree, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia. Anno Accademico 1961-62