

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

Melo a Sonagli

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 17	
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	
Genere: <i>Malus</i> Miller	
Specie: <i>domestica</i> Borkh.	
Nome comune della varietà: Melo a Sonagli	
Significato del nome comune della varietà Legato alla caratteristica dei semi di staccarsi, a maturità, dalle ampie logge carpellari e di produrre così un suono allo scuotimento dei frutti	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato): Sona, Batocchia	
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 Questa varietà è diffusa lungo la Valle Umbra, con segnalazioni sia nell'area folignate sia nell'area spoletina. Altri esemplari sono stati ritrovati nei Comuni di Massa Martana, Gualdo Cattaneo e Cascia, in Provincia di Perugia; ad Acquasparta, in Provincia di Terni.	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Banca del germoplasma in vitro e Campo collezione presso 3A-PTA a Todi (PG) Campo collezione Fondazione per l'Istruzione Agraria, Deruta (PG) Fondazione "Archeologia Arborea", Città di Castello (PG)	
Data inserimento nel registro	Ultimo aggiornamento scheda
15/12/2014	16/02/2016
Ambito locale	Regione Umbria
Modica quantità	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

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

Piuttosto rari i riferimenti alla *Mela Sona* in pomologia. Una isolata citazione come *Mela Sonaglia* è rintracciabile nei manoscritti inediti 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 documentano 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), una sorta di strudel a base di mele, uvetta e frutta secca, piuttosto apprezzato e conosciuto sull'intero territorio regionale.

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

L'areale di diffusione della varietà è per lo più circoscrivibile alla Valle Umbra, con segnalazioni sia nell'area folignate sia nell'area spoletina. Altri esemplari sono stati ritrovati nei Comuni di Massa Martana, Gualdo Cattaneo e Cascia, in Provincia di Perugia; ad Acquasparta, in Provincia di Terni.

Descrizione morfologica

(Eseguita sugli esemplari conservati nei campi collezione)

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: Sono riuniti in corimbi di 6 fiori ciascuno. La *corolla* ha un diametro medio (44 mm) ed i *petali* hanno forma ellittico arrotondata. Allo stadio di bottone fiorale il colore predominante è il rosa pallido. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro sovrapposti. Lo *stigma* si trova allo stesso livello delle antere.

FOGLIE: Di colore verde medio. Il *lembo* è lungo in media 99 mm e largo mm 52, di dimensioni medie (52 cm²) e forma ellittico allungata. Il margine è dentato, mentre la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 38 mm, è privo di stipole e presenta una colorazione antocianica alla base di estensione medio piccola. Le foglie delle lamburde sono generalmente di forma e dimensioni simili (lunghezza 102 mm, larghezza 44 mm, superficie 45 cm²); il *picciolo* è lungo 41 mm, con estensione media della colorazione antocianica ed è privo di stipole.

FRUTTI: I frutti, di media pezzatura (158 g), sono di forma ellissoidale/sferoidale con leggera asimmetria in sezione longitudinale (altezza 75 mm, diametro massimo 71 mm). Presentano una debole costolatura. La *cavità peduncolare* e quella *calicina* sono strette (24 e 23 mm rispettivamente) e poco profonde, mentre il *peduncolo* risulta essere corto e spesso (14 e 3 mm rispettivamente).

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.

Caratteristiche agronomiche

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

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

Le piante in osservazione presso il campo collezione si sono mostrate moderatamente sensibili alla ticchialatura. I frutti sono suscettibili alla Carpocapsa.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

CARATTERI DELLA POLPA (Analisi eseguite nel 2011)

ZUCCHERI TOTALI (%) 7,24

COMPOSIZIONE IN ACIDI (mg/100gr) Ac. Malico:209, Ac. Ascorbico:1,4

POLIFENOLI TOTALI (mg/kg) 952

COMPOSIZIONE FENOLICA (mg/kg) Ac.Clorogenico: 250, Catechina: 115, Epicatechina: 280, Quercetin-3-O-rutinoside (e suoi derivati): 39 (79), Floretina (e suoi derivati): 101 (87)

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. Volume 1.* Edizioni 3A-PTA, 2012.

Dalla Ragione I., Dalla Ragione L. *Archeologia Arborea. Diario di due cercatori di piante.* Ali&No Editrice. Perugia, 2006.