

REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

MELO LIMONCELLA *accessione di Cascia*

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 53	
Famiglia: <i>Rosaceae</i>	
Genere: <i>Malus</i> Miller	
Specie: <i>M. domestica</i> Borkh.	
Nome comune della varietà: Melo Limoncella, <i>accessione di Cascia</i>	
Significato del nome comune della varietà I frutti ricordano, per la forma, il colore ed anche nel sapore asprigno, il limone.	
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 La pianta madre è stata ritrovata nel comune di Cascia (PG), ma la varietà Limoncella era un tempo diffusa nel resto del territorio regionale.	
Luogo di conservazione ex situ Campo collezione presso 3A-PTA a Todi (PG)	
Data inserimento nel registro	Ultimo aggiornamento scheda
01/07/2019	
Ambito locale	Regione Umbria
Modica quantità	10 marze



Conservazione *ex situ*

Campo collezione 3A-PTA, Pantalla di Todi (PG)

Cenni storici, origine, diffusione

Non si conoscono le origini e la provenienza in ambito regionale di questa accessione. Il nome con cui è conosciuta localmente la collega alla varietà Limoncella.

Questa è invece varietà molto nota (secondo alcuni forse già al tempo dei greci e dei romani), di origine incerta, in quanto per alcuni sarebbe varietà riconducibile alla Campania, per altri alla Sicilia.

In ogni caso è ampiamente attestata e diffusa nell'Italia centro meridionale.

Per l'Umbria la varietà Limoncella s.s. è attestata da diverse fonti.

Federico Rossi nella sua memoria intitolata "La Frutticoltura in Umbria. Stato attuale e possibilità di estendimento" del 1942 riporta (pag. 27) la coltivazione della varietà Limoncella presso il frutteto dell'allora Regio Istituto tecnico agrario di Todi. Mentre per la Provincia di Terni la indica come una delle varietà più comunemente coltivate (pag. 65).

Negli Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura del 1949, nella memoria del Prof. Nino Breviglieri dal titolo "Elenco per Provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferenze nei nuovi impianti", si riporta per la Provincia di Perugia che la Limoncella s.s. è, insieme alla varietà Renetta del Canadà, Conventina, Rosa Mantovana e Annurca, tra le più diffuse fino al 1929; che circa 1/10 della produzione di mele nella Provincia nel 1948 è riconducibile alla Limoncella; non indicata come inserita nei nuovi impianti. Nella stessa memoria relativamente alla Provincia di Terni si riporta che la Limoncella *sensu strictu* era coltivata fin dal 1929; al 1948 la sua diffusione era aumentata ed era prevista ancora in aumento in quanto preferita (insieme ad Abbondanza e Durello) per la costituzione dei nuovi impianti.

L'accessione di Cascia mostra numerose elementi in comune con la Limoncella *sensu strictu*, alla quale può essere ricondotta. Tuttavia si evidenziano alcune differenze che ne permettono una distinzione rispetto a questa. Si ipotizza che queste differenze non fossero state in precedenza notate, o che non vi sia stato dato peso, tanto che le persone che posseggono esemplari dell'una o dell'altra tipologia le chiamano invariabilmente con lo stesso nome di Limoncella.

Tale confusione (o sovrapposizione) probabilmente esisteva anche in passato, se è vero che Antonio Castori, nella sua tesi di laurea pubblicata nel 1924 (La frutticoltura nell'Umbria, pag. 49), nel dare conto di alcune delle varietà locali di melo diffuse in Umbria, riferisce a proposito della Mela Polsella o Polsola: «di media grandezza; a forma cilindrica, arrotondata leggermente, ristretta alle estremità, a buccia giallo verdognola. È chiamata anche limoncella per la sua conformazione e può riferirsi a tale tipo».

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

Regione Umbria

Descrizione morfologica

(Eseguita sugli esemplari conservati nei campi collezione)

ALBERO: vigoria media con portamento aperto.

RAMI: sottili (5 mm di spessore medio) con internodi mediamente lunghi (28 mm) e numero basso di lenticelle di forma regolare e tondeggianti. La parte terminale del ramo presenta una tomentosità di media densità. La colorazione della faccia esposta al sole è marrone medio.

FIORI: riuniti in corimbi di 5-6 fiori ciascuno. Il diametro della corolla è di circa 40mm ed i petali hanno forma ellittica allungata. Allo stadio di bottone fiorale il colore predominante è il rosa giallastro/rosa pallido. A fiore in piena antesi i petali risultano tra loro nettamente separati. La posizione dello stigma è al di sotto o allo stesso livello delle antere.

FOGLIE: colore verde chiaro. Il lembo è lungo in media 79 mm e largo mm 47, con superficie pari a 38 cm². La base della foglia è ad angolo retto, mentre l'apice ha forma ottusa/ad angolo retto. Nel complesso le foglie si presentano di forma ellittico allargata e risultano di piccole dimensioni. Il margine presenta una incisione di tipo bi-crenata; la pagina inferiore presenta una media tomentosità. Il picciolo è lungo in media 27 mm, presenta stipole ed ha una colorazione antocianica di piccola estensione.

Le foglie delle lamburde sono di colore verde scuro, hanno base acuta/ad angolo retto e apice ad angolo retto (lunghezza 93mm, larghezza 39mm, superficie 36 cm²). Nel complesso si presentano di forma ellittico allungata e risultano di piccole dimensioni. L'incisione del margine è di tipo bi-crenata e presentano una media tomentosità sulla pagina inferiore. Il picciolo è lungo 40mm, è privo di stipole e presenta una colorazione antocianica medio piccola.

FRUTTI: pezzatura piccola (86 g), sono di forma cilindrica stretta e leggermente asimmetrici in sezione longitudinale (altezza 63 mm, diametro massimo 55 mm). Presentano una media costolatura ed un medio coronamento alla sommità del calice. La cavità peduncolare risulta poco profonda e stretta (10 mm e 21 mm, rispettivamente), mentre quella calicina è mediamente profonda e di media ampiezza (6mm e 16mm, rispettivamente). Il peduncolo è mediamente lungo e sottile (16mm e 2mm, rispettivamente).

La buccia è liscia, priva di rugginosità, con una media presenza di cera e pruina. Il colore di fondo è giallo, con un'area di sovracoloro medio piccola di tonalità rosso arancio chiaro e pattern uniforme con strisce debolmente delimitate. Le lenticelle sono poche.

La polpa, di colore bianco, risulta dura, mediamente succosa e di sapore acidulo.

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

Note.

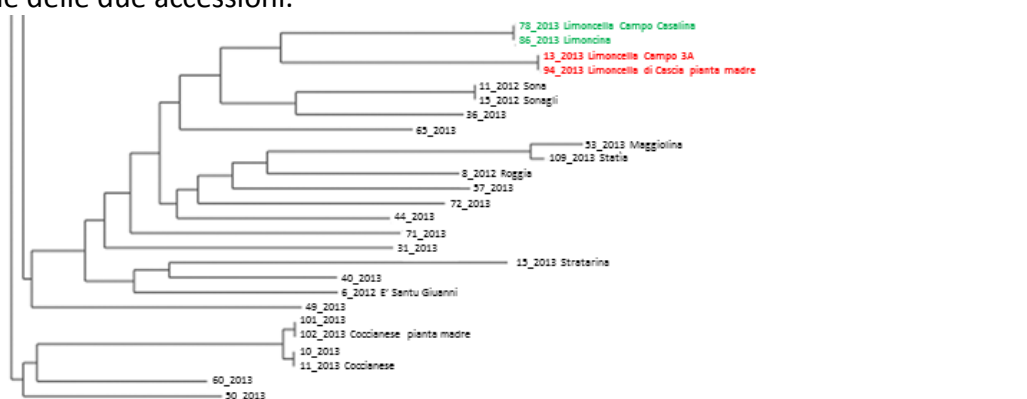
Le analisi genetiche eseguite sulle accessioni conservate presso i due campi collezione (Marconi G. *et al.*, 2018) hanno evidenziato una vicinanza tra l'accessione Limoncella di Cascia e quella comunemente nota come Limoncella, senza però mostrare una perfetta coincidenza. In effetti, sebbene le due accessioni presentino diversi caratteri morfologici sovrapponibili, è proprio riguardo ai frutti che esse mostrano alcune difformità. In particolare riguardo alla forma (più allungata, diametro minore e presenza di colorazione della buccia nella accessione di Cascia rispetto alla Limoncella s.s.).

Nello studio sono state confrontate 175 accessioni, delle quali 150 di provenienza umbra e 26 da 4 collezioni extraregionali (Lazio, Piemonte, Marche, Emilia Romagna). Sono stati utilizzati 19 marcatori satellitari SSR.



Confronto tra frutti di Limoncella accessione di Cascia (in alto) e quelli di Limoncella s.s. (in basso)

Di seguito si riporta l'immagine di un particolare del cluster ottenuto dall'analisi, con evidenziata la posizione delle due accessioni.



Caratteristiche agronomiche

La fioritura avviene nella prima, seconda decade di Aprile.

La maturazione dei frutti avviene dalla metà di ottobre e la conservabilità è di alcuni mesi in fruttajo.

Gli esemplari conservati nel campo collezione si sono mostrati suscettibili a ticchiolatura.

Produttività media e costante.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Utilizzazione gastronomica

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

Bibliografia di riferimento

AA.VV., 2015. La Biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da frutto. Volume 2. Ed. 3APTA; pagg. 37-38, 181, 187.

Breviglieri N., 1950. Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti. In: Atti del III Congresso nazionale di Frutticoltura, Ferrara, 9-11 ottobre, 1949. Vallecchi Editori, Firenze.

Castori A., 1924. La frutticoltura nell'Umbria. R. Istituto Agrario Sup. Sperim. di Perugia.

Marconi G. et al., 2018. Genetic Characterization of the Apple Germplasm Collection in Central Italy: The Value of Local Varieties. *Front. Plant Sci.* 9:1460. doi: 10.3389/fpls.2018.01460.

Rossi F., 1942. La frutticoltura in Umbria. Stato attuale e possibilità di estendimento. *Annali della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia*, Volume 1.