

REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

MELO CERA

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero Iscrizione: 108

Famiglia:

Rosaceae Juss.

Genere:

Malus Miller

Specie:

M. domestica Borkh.

Nome comune della varietà:

Melo Cera

Significato del nome comune della varietà

Legato alla caratteristica dei frutti di presentare una buccia ricoperta di sostanze cerosse.

Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):

Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)

Dialeotto(i) del(i) nome locale(i)

Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale

Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)

Alto

Area tradizionale di diffusione

Centro Italia.

Luogo di conservazione *ex situ*

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

Data inserimento nel registro

11/11/2025

Ultimo aggiornamento scheda

Ambito locale Regione Umbria

Modica quantità 10 gemme



Conservazione ex situ

Campo collezione presso 3A-PTA, Pantalla di Todi

Cenni storici, origine, diffusione

Il nome della varietà deriva dalla presenza sulla buccia di un esteso ed abbondante strato ceroso. Tuttavia, non può di per sé costituire un carattere diagnostico dato che molte altre varietà lo presentano in misura analoga. È coltivata da tempo immemore anche per la sua proverbiale "impenetrabilità" della buccia che la rende abbastanza resistente all'azione della mosca della frutta. Sporadicamente se ne trovano esemplari isolati nelle campagne amerine. Simile, anche se distinta, alla Casciola, presente nel territorio di Lugnano in Teverina.

Dal punto di vista delle informazioni di carattere storico, le uniche notizie ad oggi trovate riguardano la descrizione di una Mela Cera (o Cera Jesina) le cui caratteristiche molto si avvicinano a quelle della varietà recuperata nell'amerino: «*albero vigoroso, semi eretto; frutto medio o medio piccolo, di forma rotonda, schiacciato ai poli, buccia di colore giallo cereo, molto cerosa con macchia rosa all'insolazione e priva di lenticelle; polpa bianco crema, croccante, lievemente aromatica; epoca di maturazione da ottobre a dicembre*» (Breviglieri N., Solaroli V., 1949, Tavola XXIV). Gli Autori riportano anche che si tratta di una «*antica varietà locale, nota in particolare per le Province di Ancona e Pescara, con differenti tipologie non sempre corrispondenti*» (Breviglieri N. et al., cit.). Probabilmente la stessa varietà è descritta anche nell'Atlante dei Fruttiferi Autoctoni Italiani (Fideghelli C. et al., 2016; pag. 1077).

Se fosse possibile accettare la sinonimia tra la Mela Cera dell'amerino e quella marchigiana, ci si troverebbe di fronte ad un ulteriore esempio di quello "scambio" di accessioni e varietà tra le due regioni che è ben noto per tutti gli spostamenti sia di genti sia di commercianti che da lungo tempo caratterizzano queste aree (e non solo queste del resto, data la particolare posizione geografica dell'Umbria nel contesto dell'Italia centrale) e che era stato già documentato proprio nel caso di un'altra varietà locale, la Mela Oleosa (AA.VV., 2012, pag. 120).

Le analisi genetiche eseguite hanno evidenziato come l'accessione Cera, pur non appaiandosi a nessuna delle altre esaminate, rientri nel Cluster che racchiude il gruppo delle mele "cerose". Tra queste sono infatti presenti diverse accessioni chiamate "Cerina" provenienti da altre Regioni ma non in relazione con la varietà in oggetto (Marconi G. et al., 2018).

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

La pianta madre è stata trovata nel Comune di Amelia (TR).

L'ambito locale è esteso alla Regione Umbria.

Descrizione morfologica

Albero. Albero di vigoria media con portamento eretto.

Rami. Rami con internodi di medio spessore (5,9 mm) e media lunghezza (26,2 mm). Lenticelle di dimensioni medio grandi e numero medio. La parte terminale del ramo presenta una debole tomentosità. La colorazione della faccia esposta al sole è marrone rossastro/marrone medio.

Fiori. Sono riuniti in corimbi di 5-6 fiori ciascuno. Di medie dimensioni (il diametro della corolla misura circa 46 mm), ha petali di forma arrotondata. Allo stadio di bottone fiorale il colore predominante è il porpora. A fiore in piena antesi i petali, bianchi diffusamente soffusi di venature rosa, risultano tra loro sovrapposti o parzialmente separati. La posizione dello stigma è al di sopra delle antere.

Foglie. Di colore verde medio. Il *lembo* è lungo in media 93 mm e largo 65 mm, con superficie pari a 59,5 cm². La base della foglia è ad angolo retto mentre l'apice è di forma arrotondata. Nel complesso le foglie si presentano di forma ellittico allargata e risultano di medie dimensioni. Il margine presenta una incisione serrata di tipo 1; la pagina inferiore ha una debole tomentosità. Il *picciolo* è lungo in media 28 mm e presenta una colorazione antocianica generalmente di piccola estensione.

Le foglie delle *lamburde* sono di colore verde medio, hanno base di forma ottusa ed apice arrotondato (lunghezza 72 mm, larghezza 43 mm, superficie 31 cm²). Nel complesso si presentano di forma obovata e risultano di piccole dimensioni. L'incisione del margine è serrato del tipo 1 e presentano una media tomentosità sulla pagina inferiore. Il *picciolo* è lungo 26 mm e presenta una colorazione antocianica di media estensione.

Frutti. I frutti, di medie dimensioni (153 g), sono di forma globosa/obloide e da leggermente a nettamente asimmetrici in sezione longitudinale (altezza 58 mm, diametro massimo 75 mm). Presentano una media costolatura

ed hanno un forte coronamento alla sommità del calice. La *cavità peduncolare* risulta profonda e mediamente larga (14,7 mm e 32,7 mm, rispettivamente); la *cavità calicina* è molto profonda e larga (13,5 mm e 33,5 mm, rispettivamente). Il peduncolo è mediamente lungo e sottile (10,8 mm e 2,4 mm, rispettivamente).

La *buccia* è liscia, mediamente ricoperta di pruina e fortemente di cera, con rugginosità in corrispondenza della cavità del *peduncolo* e del calice con una piccola estensione (quando presente). Il colore di fondo è giallo/verde biancastro, con sovracolore (quando presente) di piccola estensione di tono rosa chiaro e pattern uniforme. Le lenticelle sono mediamente numerose, piccole, poco visibili, alcune rugginose.

La *polpa*, di colore bianco, ha consistenza da dura a molto dura (la durezza, misurata con penetrometro, risulta doppia rispetto a Golden Delicious, rispettivamente 11,3 contro 5,5), croccante, è molto succosa con sapore pronunciato, fortemente aromatico, leggera acidità (pungente nel retrogusto) e con grado zuccherino medio di 13,5 °BRIX.

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

Osservazioni fenologiche

La fioritura avviene tra la fine di marzo e la prima decade di Aprile.

La maturazione dei frutti, scalare, avviene alla fine di ottobre e la conservabilità è di alcuni mesi in fruttaio.

Osservazioni fitopatologiche

Non sono state osservate suscettibilità alle principali avversità del Melo.

Produttività: Costante. Soggetta a cascola dei frutti, va quindi attentamente gestita durante la fase di allegagione.

Caratteristiche agronomiche

Varietà a media vigoria, frutto autunnale da consumo fresco, caratterizzata da elevata conservabilità post raccolta. Soggetta a cascola.

Dal punto di vista più generale delle caratteristiche agronomiche le informazioni di maggior dettaglio ad oggi disponibili sono quelle desunte dallo studio condotto sul frutteto dimostrativo realizzato presso l'Azienda Sett'Olmi di Ponte Pattoli (PG) dove la varietà è stata oggetto di una prova di coltivazione su tre distinti portainnesti (M9, M26, MM111) e allevata a fusetto in un impianto intensivo (AA.VV., 2023, pag. 32).

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Frutti caratterizzati da elevata durezza della polpa alla raccolta.

Per quanto concerne gli aspetti nutrizionali si riportano nella tabella che segue i valori misurati a seguito di specifiche analisi condotte proprio sulle varietà in coltivazione presso il frutteto dimostrativo (AA.VV., 2023; pagg. 58-77).

| Parametri | U. M. | Cera | Golden D. |
|----------------------------------|---------------------|-------|-----------|
| Acido malico | (mg/100gr s.fresca) | 131,8 | 67,2 |
| Acido Ascorbico | (mg/100gr s.fresca) | 1,4 | 2,1 |
| Zuccheri riducenti | (% s. fresca) | 2,79 | 2,39 |
| Fenoli totali | | 583,3 | 827,6 |
| Catechina | | 69,9 | 172,4 |
| Acido clorogenico | | 279,4 | 243,6 |
| Epicatechina | | 48,3 | 80,1 |
| Floretina (T.I.) | (mg/Kg s. fresca) | 52,7 | 65,2 |
| Derivati della Floretina (T.I.) | | 91,3 | 121,1 |
| Rutina | | 18,4 | 55,2 |
| Quercetina-3-O-rutinoside | | 17,7 | 49,3 |
| Derivati della quercetina (T.I.) | | 5,6 | 40,6 |

Utilizzazione gastronomica

Varietà da consumo fresco, caratterizzata da elevata conservabilità post raccolta sia in fruttaio 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. 29-30.

AA.VV., 2018. *La Biodiversità di interesse agrario della Regione Umbria. Specie arboree da frutto. Volume 3.* Ed. 3APTA; pagg. 137-141, 291.

AA.VV., 2023. *Conservare coltivando. L'esperienza dei frutteti dimostrativi per la conoscenza e valorizzazione della agrobiodiversità frutticola della Regione Umbria.* Ed. 3APTA; pagg. 32; 58-77.

Breviglieri N., Solaroli V., 1949. *Indagine pomologica in Atti del III° Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara. Tavola XXIV.*

Fideghelli C. (cur.). *Atlante dei Fruttiferi Autoctoni Italiani.* MiPAAF, 2016. Volume III, pag. 1077.

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.