

Melo

Malus domestica Borkh



Mela gelata



- **Pianta:** media vigoria; portamento espanso; ramificato con intermedia messa a frutto; media densità di lamburde; fruttificazione costante; media produttività.
- **Foglia:** disposta verso l'alto rispetto al ramo; medie dimensioni; margine fogliare serrato di tipo 1; forma ellittico-allargata; apice appuntito, piccole dimensioni del picciolo 3,5 cm; pagina superiore verde con debole pigmentazione antocianica; pagina inferiore verde chiaro con debole pigmentazione antocianica; assenza di stipole.
- **Fiore:** bottoni fiorali rosa intenso; media dimensione della corolla; petali a contatto tra loro; stigmi situati inferiormente rispetto alle antere.
- **Frutto:** forma obloide ed asimmetrica; dimensione medio-piccola; debole costolatura; aspetto poco attraente; peduncolo corto (15 mm) e mediamente sottile (3 mm); cavità pedunculare (15 mm) a forma di imbuto; cavità calicina (15 mm) a forma di catino; calice semiaperto; sepali ripiegati; torsolo (22 mm) a forma di bulbo; logge moderatamente aperte; 4-5 semi ovali di medie dimensioni completamente sviluppati; seme bruno chiaro; buccia cerosa sottile; elevata pruina; buccia colore giallo biancastro; sopracoloro sfumato rosso; lenticelle di grandi dimensioni; polpa bianca e croccante; elevata succosità ed ossidazione; tessitura croccante; sapore dolce aromatico.
- **Periodo di raccolta:** raccolta primo stacco (seconda decade di ottobre); raccolta ultimo stacco (prima decade di novembre).

Caratteristiche tecnologiche:

Di media produttività, si adatta meglio nelle zone collinari. Mediamente resistente a ticchiolatura.

Varietà dalla pezzatura media, non adatta per i mercati, ma interessante per la coltivazione nei giardini frutteti famigliari e negli agriturismi, in quanto molto saporita anche se non di bell'aspetto. Presenta caratteristica vitrescenza della polpa.

Storia e curiosità:

Si tratta di una cultivar molto antica, citata da Gallesio (1817-39), Molon (1901). Nella pomologia di Molon a pagina 135 è presente una bellissima iconografia di questa mela e nella descrizione viene riportato che il prof. Savastano nella Rivista agraria n.10 del 1893 la ritiene varietà adatta per l'esportazione e ricercatissima in Inghilterra. In Puglia soprattutto nella zona dei Monti Dauni Meridionali, come Motta Montecorvino, Panni, Alberona, Roseto Valfortore, Biccari, ecc. È presente anche sul Gargano, probabilmente proveniente dall'Abruzzo e dal Molise, probabilmente sulla scia dei legami pastorali tra queste regioni (transumanza). Il nome gelata è un modo per evidenziare la sua caratteristica polpa con zonature vitrescenti e buccia cerosa in piena maturazione. Cultivar tradizionalmente nota e diffusa nei promiscui meleti del Subappennino e garganici, oggi a fortissimo rischio d'estinzione per l'avanzata età delle piante madri. Nell'elenco delle cultivar autoctone italiane sono segnalate almeno sette tipi con il nome di "gelata" o "gelato".

Sinonimi/denominazione dialettale:

Mela jelata (Gargano)



Ambito locale di riferimento:

Subappennino Dauno e Gargano (Fg)



Luogo di conservazione:

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basile Caramia Locorotondo (BA)

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

< 9

17



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA