

Mela Gelato Cola, antico gioiello dell'Etna

scritto da Amanda Arena | 10/12/2020



Piccola, dolce, succosa, leggermente acidula e profumata. È la mela più rappresentativa del territorio etneo, ricca di vitamine, sali minerali, con proprietà astringenti e antiossidanti

L'Etna è un universo di profumi, sapori e colori unici. Lungo le sue pendici la flora è varia per la presenza di pini, larici, betulle, querce, castagni e soprattutto campi di ginestre, vigneti, nocciolieti, uliveti, colture di pistacchio e frutteti. Sin dall'antichità in quell'ambiente protetto di rara bellezza che è il [Parco Naturale](#), tra gli 800 ed i 1500 metri sul livello del mare, si coltivano **varietà di mele quasi tutte ormai scomparse**.

Tra le 19 cultivar autoctone la più coltivata era la **mela Cola**, dalla forma cilindrica arrotondata e buccia gialla lentiginosa, di cui restano pochi alberi. Inizialmente era diffusa a Nicolosi, in un'area limitrofa al convento di San Nicola ("*Cola*", in dialetto siciliano, è il diminutivo di Nicola).

Quella più apprezzata e significativa è la mela **Gelato Cola**, antichissimo frutto dal profumo intenso entrato nel 2016 con le storiche mele etnee nella [mappa del Presidio Slow Food](#). Fine ed elegante,

è piccola e conica col peduncolo corto, di colore verdolino alla raccolta e tendente al giallo paglierino con la maturazione. La polpa è zuccherina e aromatica.

Proprietà salutari della Mela Gelato Cola e usi in cucina

La *Malus communis Pumila* è una mela composta da carboidrati e zuccheri, fruttosio e glucosio, e da un buon contenuto di fibre. È un'ottima fonte di nutrimento, adatta in ogni dieta perché priva di grassi e ipocalorica. Ricca di vitamine A, B1, B2, B3 e di minerali quali potassio, sodio, magnesio, calcio e ferro, è anche antiossidante, rinfrescante e depurativa. Regola la funzione intestinale e la flora batterica.

Nella Gelato Cola la presenza di fruttosio è di estrema importanza poiché non stimola la produzione di insulina e influisce in modo marginale sulla glicemia; pertanto è ottima per i diabetici.

Oltre ad essere consumata fresca, è un ingrediente versatile in cucina. Si usa per preparare gelatine, biscotti, cheesecake, confetture, cotognata e gelati ma anche primi piatti, secondi e contorni come frittelle o chips di mele.

Caratteristiche organolettiche

Di colore giallo paglierino, la Gelato Cola è una cultivar particolarmente delicata, molto gustosa e croccante. È un ibrido robusto che nasce da un innesto naturale per fregamento dei rami delle due varietà da cui prende il nome: Cola e Gelato. Si distingue assieme alla mamma, la Mela Gelato, per la cristallizzazione dello zucchero che, precipitando nel periodo freddo, rende la polpa trasparente. All'interno è succosa, bianca, farinosa, dolce ed intensamente profumata.

«Sono mele molto forti e inattaccabili dalle malattie - spiega Matilde Riccioli, referente dei produttori del Presidio delle antiche Mele dell'Etna - che necessitano di pochissimi trattamenti, quasi nulli. La Gelato Cola ha una forma a cuneo che la fa somigliare a una pera capovolta. Si presta a essere cucinata, diversi cuochi la usano per fare il risotto o la caponata sostituendo le melanzane. Con le nostre mele un Istituto farmaceutico di Milano ne ha fatto persino uno shampoo».

Produzione, coltivazione e raccolta della Mela Gelato Cola

Sino agli anni '70 le varietà di melo hanno caratterizzato la biodiversità pomologica dell'areale etneo. Nel corso del tempo sono state sostituite da cultivar internazionali, molto più produttive e apprezzate nei mercati locali. Dopo la crisi della melicoltura europea che ha interessato anche l'Etna, oggi solo pochi coltivatori riuniti in un'unica cooperativa agricola - la **Zaufanah** - preservano le storiche mele autoctone coltivandole nel rispetto del territorio.

La mela Gelato Cola, quindi, nasce in un ambiente incontaminato ricadendo integralmente nel comprensorio del Parco dell'Etna. Le condizioni pedoclimatiche uniche le conferiscono fragranza, sapore naturale e grande conservabilità. La pianta ha un portamento vigoroso ed elegante, foglie grandi di forma ellittica o irregolare e fiori bianchi con sfumature rosa; trae le qualità organolettiche e le virtù salutari dal terreno di origine lavica esposto al mare.

La produzione segue tecniche agronomiche tradizionali a causa dell'inclinazione dei suoli che non permettono l'utilizzo di macchine agricole. La raccolta avviene tra la fine di settembre e l'inizio di novembre, a maturazione quasi completata. Il trasporto è molto pittoresco perché effettuato ancora

a spalla con i cosiddetti “*panara*”, canestri intrecciati in canna. Successivamente gli agricoltori le accatastano in attesa di maturazione nei fruttai, ambienti rurali in pietra lavica tipici dell’architettura agreste etnea.

Fonti: www.fondazioneSlowFood.com | www.parcoetna.it