



Mela Annurca, un piccolo gioiello tra Terra di Lavoro e Sannio

Piccola, rossa, profumata, succosa, dolce e leggermente acidula. È la mela più pregiata della Campania, ricca di vitamine, sali minerali con capacità antiossidanti e anti-colesterolo



Mela Annurca della Campania.

Tra il paesaggio di Terra di Lavoro e il verdeggianti Sannio, ai confini tra Caserta e Benevento, superata l'architettonica barriera del Vanvitelli, il territorio si colora di rosso. Dagli alberi alle bancarelle dei mercati, soprattutto nel mese di ottobre, è protagonista la [mela annurca](#), un frutto antichissimo e saporito.

Nata nel cosiddetto "quadrilatero" costituito da Valle Maddaloni, Sant'Agata dei Goti, Melizzano e Dugenta, la **mela annurca** si presenta meno bella rispetto alle altre varietà, perchè piccola e dalla buccia a volte esteticamente imperfetta, ma chi va oltre l'apparenza scopre un gusto senza paragoni. Questo antico e succoso frutto, sprigiona un profumo dolce che si ritrova anche nel morso; la polpa è succosa e piacevolmente acidula e un'altra dote importante per questa mela campana è di riuscire a mantenere a lungo tutte queste unicità organolettiche.

Cenni storici sulla Mela Annurca

L'Annurca è fortemente legata alla "*Campania Felix*" da almeno due millenni, come dimostrano i dipinti rinvenuti negli scavi di Ercolano. Le sue origini, così come riporta **Plinio il Vecchio** nella sua '*Naturalis Historia*', «sono nella campagna puteolana, considerata all'epoca sede eletta degli Inferi».

Proprio per la sua provenienza, Plinio la chiama la "*Mala Orcula*", in quanto prodotta intorno all'Orco (gli Inferi). Da qui i nomi di "**anorcola**" e poi "**annorcola**" utilizzati nei secoli successivi

fino a al 1876, quando il nome “annurca” compare ufficialmente nel **Manuale di Arboricoltura** del botanico **Giuseppe Antonio Pasquale**.

È solo più tardi che la sua produzione si sposta tra Sannio e Casertano, dove le caratteristiche del frutto sono state esaltate dalle ottimali condizioni climatiche.

Caratteristiche della produzione e raccolta



Un melaio dove vengono ricoverate le mele sottoposte a maturazione.

Per quanto riguarda la sua produzione, l’annurca va raccolta, trattata e selezionata, perché la maturazione del frutto non avviene sulla pianta.

«Il frutto – ci spiega Carmine Valentino assessore comunale di Sant’Agata de Goti – viene raccolto ancora acerbo perché il piccolo peduncolo, dai 7 ai 14 millimetri, si mostra poco resistente e non garantisce la completa maturazione sugli alberi. La raccolta, rigorosamente a mano, avviene nei primi giorni di ottobre, in giornate di sole per essere completamente asciutte. Le mele vengono trasportate nei “melai”, dove avverrà la maturazione sui “cannutoli”, veri e propri letti formati da materiale soffice vario (paglia, aghi di pino, trucioli di legno). La maturazione ottimale delle annurche arriva a metà dicembre».

Proprietà della Mela Annurca e gli usi in cucina

Tra le notevoli proprietà della **mela annurca** si segnala che è **ricca di vitamina B1, B2, C e PP**, nonché di **sali minerali** quali potassio, ferro, fosforo, manganese e zolfo. Avrebbe, inoltre, **effetti diuretici, dissetanti e antireumatici**. Recenti studi ne hanno messo in evidenza la capacità antiossidante che la rende un ottimo alimento per la **prevenzione del cancro** ma anche **depurativa delle arterie dal colesterolo**. Pur essendo dolce e gustosa, una mela Annurca presenta solamente 40 calorie.



Alberi di Mela Annurca.

In cucina le sue caratteristiche la rendono un ingrediente versatile. Alcuni chef la abbinano al bufalo e a formaggi come il Conciato Romano ma sono tante le ricette che spaziano dagli antipasti al dolce. Si pensi alla **terrina di salmone alla mela annurca e finocchi**, ai cannoli con farcitura di carciofi e mela annurca, agli gnocchi di baccalà e salsa di sedano con mela annurca saltata in sidro, ai ravioli con ripieno di mele e patate in salsa di cipolle, al marinato di bufalo e melanzane all'agro di mela annurca. E tra le ultime proposte c'è "**CarMela**" una pizza con confettura di pomodoro e mela annurca saltata all'agro di limone.

Le bancarelle con grandi ceste di mele colpirono anche **Eduardo De Filippo** che le citò in “**De Pretore Vincenzo**“, la commedia del 1974 che racconta di un malvivente rifugiatosi nel poverissimo paesino di Melizzano. Così scriveva il drammaturgo partenopeo:

«Tu vedi una processione di carretti carichi di mele rosse che mandano un profumo per tutta la campagna: quelle di prima scelta vengono a Napoli, e da Napoli se ne vanno per il mondo, e quelle piccole, bacate, restano in paese, per la gioia dei porci, e per sfamare noi. Ma tante mele! Tu le vedi a ceste, a cumuli, a cataste, casa per casa, bottega per bottega, tutte mele, mele, mele, mele...».

Sagra della Mela Annurca 2019 a Valle di Maddaloni

Per rendere onore ad un'eccellenza tanto importante, non poteva mancare la [Sagra della mela annurca](#), giunta alla diciottesima edizione, organizzata a Valle di Maddaloni dalla Pro Loco Valle. L'appuntamento per il 2019 è da venerdì 22 a domenica 24 ottobre.

Articolo di Vittoria Principe

Data di creazione

15/10/2019

Autore

redazione