

14 Febbraio 2017

## La riscossa della mela rosa dei Monti Sibillini

Da frutto dimenticato a regina di biodiversità, è capace di riempire di gusto anche i primi piatti. E di conquistare i versi dei poeti



Biodiversità

Ci sono frutti preziosi della natura recuperati grazie alla passione degli agricoltori per la loro terra. È il caso della **mela rosa dei Monti Sibillini**, conosciuta anche come **pianella, rosetta, durella** o **appietta**, una varietà autoctona che viene coltivata nelle zone pedecollinari marchigiane tra i 450 e i 900 metri d'altitudine. Questa mela di **dimensioni medio-piccole**, appiattita e irregolare, è rosa di nome ma non sempre di fatto. Infatti sono stati individuati ben **otto ecotipi** di mele appartenenti a tre gruppi, che **cambiano nel colore e nella consistenza** del frutto. Così ci sono mele con striature rosa o giallo aranciato, rosse e verdi. Una cosa è però una costante: la piccola mela marchigiana che ama i colori è **saporita e resistente**. Doti che però non sono state sufficienti a farla affermare su un mercato che predilige mele più grandi e regolari. E così anche la mela rosa dei Monti Sibillini è andata pian piano scomparendo.

Solo grazie ad alcuni **vecchi alberi** ancora presenti sul territorio e agli **ecotipi conservati** dall'Agencia per i servizi agroalimentari della Regione Marche (Assam), è stato possibile far ripartire la produzione di questo frutto. Nel 2000 è poi nato il **Presidio Slow Food** e la mela rosa ha riconquistato il suo territorio facendosi apprezzare sempre più.

La **polpa acidula e zuccherina**, dal **profumo intenso e aromatico**, rende la mela rosa perfetta per la preparazione di torte e dolci. Un'autentica delizia della natura capace di ispirare anche un grande poeta come Orazio, che nelle otto Satire del secondo libro, apprezza il frutto: *«Dalle mele picene in cor t'allegrì»*. Per tutto l'inverno questa mela poteva essere gustata nei banchetti, come quello che descrive il poeta, nella casa del ricco Nasidieno. Questo perché la mela rosa dei Monti Sibillini non ne vuole proprio sapere di fare solo una comparsata a tavola. Raccolta nella **prima decade di ottobre**, si conserva **fino al mese di aprile**. Proprio per questo la mela rosa un tempo era molto ricercata. C'è di più. Alla conservabilità si aggiunge la forte resistenza ai parassiti, dovuta al freddo dei monti ma anche a caratteristiche genetiche sviluppate nel

corso dei secoli.

La mela rosa dei Monti Sibillini non è solo un ottimo ingrediente per la preparazione di dolci, ma anche per la preparazione di **profumati primi piatti**. Un esempio è il **risotto con mele rosa e cipolle rosse caramellate** [1], come propone la foodblogger **Fedora d'Orazio** [2].



Grazie al Presidio Slow Food [3] per le immagini dell'articolo.

#### **Potrebbe interessarti anche**

Come nasce la mela Campanina [4]

La mela Campanina da vicino. Foto [5]

Il respiro della mela [6]

---

#### **Links**

[1] <http://www.cappuccinoecornetto.com/2013/03/risotto-con-mele-rosa-dei-monti-sibillini-e-cipolle-rosse-caramellate.html>

[2] <http://www.territori.coop.it/cultura/cucina-con-1%E2%80%99autrice-di-%E2%80%9Ccapuccino-e-cornetto%E2%80%9D>

[3] <http://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/mele-rosa-dei-monti-sibillini/>

[4] <http://territori.coop.it/territori/come-nasce-la-mela-campanina>

[5] <http://territori.coop.it/foto/la-mela-campanina-da-vicino-sfoglia-la-gallery>

[6] <http://territori.coop.it/territori/il-respiro-della-mela>