

Mela Annurca IGP

Le radici della mela Annurca affondano in oltre duemila anni di storia campana, legando questo frutto ai fasti della *Campania felix*. La sua presenza nell'antichità romana è storicamente documentata dagli affreschi emersi negli scavi di Ercolano, in particolare all'interno della Casa dei Cervi, dove appare dipinta con precisione. Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia*, ne individuò l'origine nell'agro puteolano; proprio per la vicinanza al lago d'Averno — mitologico ingresso degli Inferi — la battezzò *Mala Orcula*. Nel corso dei secoli, il nome si è evoluto attraverso le varianti dialettali di "anorcola" e "annorcola", fino a trovare la sua definitiva ufficializzazione come "Annurca" nel 1876 all'interno del Manuale di Arboricoltura di G. A. Pasquale.

Caratteristiche e metodi di produzione

Considerata a pieno titolo la "regina delle mele", l'Annurca si riconosce per la pezzatura medio-piccola, la forma rotondeggiante e asimmetrica e un picciolo particolarmente corto. La buccia, liscia e cerosa, sfoggia striature rosso vivo su fondo giallo-verde. Il disciplinare di produzione dell'IGP ne tutela due ecotipi: l'"Annurca" classica e l'"Annurca Rossa del Sud", un mutante naturale che ha il vantaggio di maturare la colorazione rossa direttamente sull'albero.

La vera unicità del prodotto risiede tuttavia nell'arrossamento a terra nei cosiddetti "melai", resi necessari poiché il picciolo debole non permette al frutto di completare la maturazione sulla pianta. I melai sono piccoli appezzamenti di terreno protetti dal sole, coperti da un soffice strato di materiale vegetale (come aghi di pino o trucioli). Qui, le mele vengono disposte in file e rigirate costantemente a mano per esporre alla luce la parte meno colorata, scartando i frutti imperfetti. Questa laboriosa tecnica artigianale porta la copertura del colore rosso all'80-90%, esaltando le straordinarie doti qualitative del frutto.

Qualità e proprietà

Al palato, la Melannurca si distingue per una polpa bianca, croccante e succosa, dal profumo finissimo e dal sapore gradevolmente acidulo, grazie a un rapporto tra acidi e zuccheri unico nel panorama pomologico. Ricca di fibre, diuretica e altamente nutritiva, possiede un elevato contenuto di vitamine (B1, B2, PP, C) e minerali come potassio, ferro e manganese, qualità che la rendono ideale per bambini, anziani e soggetti diabetici. La scienza moderna ha poi confermato le sue storiche virtù terapeutiche: una ricerca dell'Università Federico II di Napoli ha dimostrato che l'Annurca è in grado di dimezzare i danni ossidativi alle cellule gastriche. Questa attività gastroprotettiva si deve alla sua ricchezza in composti fenolici, che contrastano l'azione dei radicali liberi.

Legame con il territorio

Oggi l'area tutelata dall'IGP abbraccia ben 137 comuni campani. Storicamente diffusa nell'area flegrea e vesuviana, la coltivazione si è estesa nel secolo scorso nell'aversano, nel beneventano e nell'Alto Casertano, che oggi rappresenta la zona più intensamente produttiva. Con oltre 60.000 tonnellate annue, la Melannurca costituisce l'80% della produzione di mele della regione e il 5% di quella nazionale, per un valore di oltre 40 milioni di euro. Sebbene i mercati di Campania e Lazio assorbano ancora la maggior parte del raccolto, il marchio IGP ottenuto nel 2006 ha spinto la sua diffusione anche nel Nord Italia. Oltre al consumo fresco, il forte legame culturale si esprime nella trasformazione in succhi, liquori e dolci tipici, fino alle moderne confezioni di "quarta gamma" (sbucciate e affettate), pensate per avvicinare le nuove generazioni a questo antichissimo patrimonio della terra campana.