

La mela annurca continua ad essere, ieri come oggi, il fiore all'occhiello della melicoltura campana.

È una varietà molto antica, tanto da essere riconoscibile in alcuni dipinti pompeiani, ed in particolare in quelli della **Casa dei Cervi**, ad Ercolano.

Gli aspetti che connotano fortemente la tipicità dell'Annurca sono il tradizionale metodo di coltivazione e produzione e le sue caratteristiche morfologiche.

La mela Annurca è caratterizzata dalla presenza di un peduncolo corto e piuttosto debole.

Quando i frutti si accrescono cominciano ad esercitare una pressione via via crescente sul rametto, sino a quando il peduncolo cede provocandone la caduta.

Nella fase prossima alla maturazione questo processo di cascola diventa molto accentuato, divenendo così necessaria la raccolta anticipata delle mele per evitare che i frutti cadendo possano subire lesioni o ammaccature.

In questo modo, però, i pomi sono ancora in gran parte verdi e non troverebbero una collocazione remunerativa sui mercati.

Al fine di fare acquisire ai frutti la colorazione rossa, le mele Annurche vengono tradizionalmente stese in melaio.

Durante la permanenza nei melai le Annurche vengono periodicamente rigirate ed accuratamente scelte, scartando i frutti intaccati o marcati.

Quando la permanenza in melaio può considerarsi conclusa, i frutti, pronti per la commercializzazione o la conservazione, vengono disposti nelle cassette e avviati alle celle frigorifere.

L'epoca di raccolta dell'Annurca, quindi, si individua nella seconda decade del mese di ottobre e la fase di arrossamento nei melai si protrae per circa due mesi.

Giunti alla metà di dicembre la massa delle mele, tutte di un bel colore rosso, viene preparata per il consumo o per la conservazione che, in alcuni casi, può prolungarsi sino all'estate dell'anno successivo.

Ricca di fruttosio, con un tasso di cellulosa dello 0,9%, concentrato per lo più nella buccia, esalta le qualità digestive graduando l'assorbimento del glucosio e di grande beneficio per i diabetici.

Abbassa il colesterolo nel sangue perché ostacola il suo assorbimento mediante il fitosterolo e la pectina che rendono il colesterolo alimentare inassimilabile.

Da quanto esposto consegue che

"non v'è niente di meglio di una Mela Annurca".

IL VICESINDACO
Alfonso Vigliotta

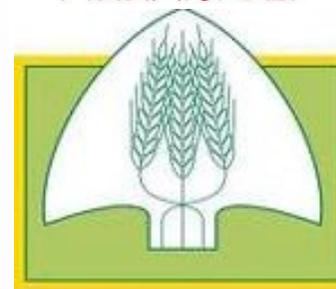
Nell'ambito della kermesse:



In collaborazione con:



Organizza:



Con il Patrocinio di:



Comune di Valle di Maddaloni Comune di Sant'Agata de' Goti

invito

CONVEGNO La mela annurca IGP incontra il suino casertano

Sabato 21 luglio 2012

ore 20:30 - Anfiteatro "Luigi Vanvitelli"

Valle di Maddaloni (CE)

SEGUIRA' DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI CAMPANI

Interverranno:

Giovanni Pascarella

Sindaco di Valle di Maddaloni

Luigi Rossetti

Associazione Saperi e Sapori della Campania

Giuseppe Giaccio

Presidente Consorzio di Tutela Mela annurca Campana Igp

Vincenzo Peretti

Docente Universitario "Università degli Studi di Napoli Federico II"

Antonio Lucisano

Direttore Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop

Michele Capasso

Comandante Provinciale Corpo Forestale dello Stato di Caserta

Mario Ascierto Della Ratta

già Consigliere Regionale Campania Commissione Agricoltura

Gianni Lisi

Direttore Coldiretti Caserta

Francesco Massaro

Dirigente Settore Agricoltura Regione Campania

Presenzierà il Consigliere Regionale della Campania

On. Angelo Polverino

SEGUIRA' DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI CAMPANI

MOZZARELLA DOP, PROVOLONE DEL MONACO DOP,
SALUMI DI SUINO CASERTANO, MELANNURCA IGP,
PRODOTTI TIPICI CAMPANI

*Inoltre si potranno gustare piatti preparati al momento
con Carne di Suino Casertano, Provolone del Monaco DOP
e dolci con Melannurca IGP.*

LA DEGUSTAZIONE E' GRATUITA



Come arrivare a Valle di Maddaloni:

Da Roma:

Autostrada A1: Roma-Napoli: uscita Caianello.

Superstrada CAIANELLO-BENEVENTO: uscita Napoli - Sant'Agata de' Goti che vi immetterà sulla Fondo Valle Isclero. Percorrere la tutta ed in fondo svoltare a sinistra, direzione Caserta per 4 Km.

Da Napoli:

A2 uscita Caserta Sud, imboccare la S.S. 265 seguendo le indicazioni Teleso - Benevento. Proseguire per circa 8 km, arrivati ai Ponti della Valle siete già nel Comune di Valle di Maddaloni

Da Avellino:

A16 uscita Bn imboccare la S.S. 372 Telesina, prendere l'uscita Sant'Agata dei Goti-Napoli che vi immetterà sulla Fondo Valle Isclero. Percorretela tutta ed in fondo svoltate a sinistra, direzione Caserta per 4 Km.

Da Benevento:

S.S. 372 Telesina uscita Sant'Agata dei Goti-Napoli, immettersi sulla Fondo Valle Isclero. Percorrerla tutta ed in fondo girate a sinistra, direzione Caserta per 4 Km.

Da Bari:

Autostrada A16 Bari Napoli: uscita Benevento

Superstrada: BENEVENTO-CAIANELLO Uscita Napoli - Sant'Agata de'Goti che vi immetterà sulla Fondo Valle Isclero. Percorretela fino in fondo girate a sinistra, direzione Caserta per 4 Km.