

## BRANCALEONE

# Mela odorosa e altri frutti dimenticati

BRANCALEONE - La mela odorosa (*Malus domestica* Borkh) è un frutto analizzato da Orlando Sculli, di Brancaleone, che mette in risalto le sue proprietà. Sculli, noto esperto nel campo della viticoltura e studioso dei frutti dimenticati, è membro dell'Associazione Patriarchi della natura. È autore, tra l'altro, di pubblicazioni che hanno riscosso grande interesse da parte della critica specializzata, come i "Vitigni autoctoni della Locride" e "I palmenti di Ferruzzano", pregevole lavoro che tratta in maniera chiara e dettagliata tutti gli aspetti sull'archeologia del vino.

"Nella parte più fresca del territorio di Ferruzzano, di Bruzzano, di Samo, Sant'Agata e Caraffa del Bianco - osserva Sculli - in presenza di terreni sciolti e ricchi di humus, prosperavano i vigneti arricchiti da alberi di frutta che disdegnavano la presenza di argilla: meli, melograni, sorbi, giuggioli, peschi, fichi, castagni, aranci, mandarini ecc. In tale contesto, ogni presenza arborea aveva il suo ruolo in quanto contribuiva ad apportare il suo contributo all'economia delle famiglie contadine e

naturalmente i meli (invernali) erano molto importanti in quanto i loro frutti cominciavano a maturare a partire dalla vendemmia, che avveniva rigorosamente in ottobre. Le varietà erano numerosissime ed ogni villaggio si fregiava di avere dei tipi particolari che mancavano ad altri. Si

arrivava all'estremismo ad Africo Vecchio, dove un biotipo era appannaggio solo della famiglia Maviglia, che si riteneva egemone e che proibiva risolutamente che il loro biotipo di melo, simbolo totemico probabilmente del clan, passasse ad altre famiglie". Sculli entra nel vivo della sua analisi e dice: "Le mele erano importanti perché integravano l'alimentazione a partire da ottobre fino alla fine di marzo, in quanto erano conservate su graticci nei bassi delle case o in contenitori di filo o reticelle (rizzòle), appese all'aria sotto i balconi. Nel caso del melo che dava frutti molto profumati, esso offriva una produzione biennale e nell'annata piena, esso letteralmente era fornito di più frutti che di foglie. A questo punto, a partire dalla vendemmia, venivano colte le mele più grosse e così si dava spazio a quelle più piccole, che venivano spiccate in periodi successivi, fino a gennaio inoltrato. I frutti erano di un rosso brillante e la loro pezzatura era piccola e le mele più grosse non superavano i 5 o 6 cm. di diametro.



Una mela odorosa

La polpa era bianca ed il gusto leggermente acidulo, che si attenuava a maturazione. Venivano chiamate mele odorose, in quanto erano molto profumate e talvolta le più belle venivano riposte in cesti negli armadi o nelle casse, perché cedessero il loro profumo ai vestiti o alla biancheria". Attualmente solo a Ferruzzano esistono 4 piante: due in un campo di Filippo Ambrosino, una in quello di Giovanni Gullace e la quarta in un campo proprio di Sculli.

a.b.