



città di

*Sant'Agata de' Goti*

provincia di Benevento

Ufficio  
Stampa

Comunicato stampa n.134  
di lunedì 7 dicembre 2009

### Valentino: l'annurca frutto di tradizione

A poche ore dalla chiusura della XVI rassegna sull' Annurca organizzata con la collaborazione della Pro Loco santagatese, il Sindaco e l'Assessore alle Politiche per l'Agricoltura e Sistemi Produttivi della Provincia di Benevento, Carmine Valentino ci illustra i perchè di tanta attenzione nei confronti di questo frutto e quali sono le caratteristiche che ne fanno una delle mele più particolari e pregiate d'Italia.

*“La Mela Annurca, ci spiega, Valentino, coltivata quasi esclusivamente in Campania, trova diffusione sia come cultivar tradizionale “Annurca” che nelle varietà più note “Annurca Rossa del Sud” e “Annurca Bella del Sud”. Le zone tradizionalmente legate alla sua coltivazione si collocano in alcune aree del Casertano, del Beneventano e del Napoletano. Con circa 70.000 tonnellate medie annue, questa mela rappresenta l'80% circa della produzione campana di mele ed il 5% circa di quella nazionale, per un valore complessivo stimato in oltre 40 milioni di euro. Attualmente la “Melannurca Campana” è per circa 2/3 assorbita dai mercati regionali di Campania e Lazio, mentre circa un 20% raggiunge i mercati di Lombardia, Piemonte e Toscana.*

*La mela Annurca Campana, già riconosciuta come prodotto tradizionale dal D.M. 350/99, ha ottenuto il riconoscimento **IGP** (Indicazione Geografica Protetta) da parte dell'Unione Europea (Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n.2005/C 138/04 del 7 Giugno 2005).*

*La mela Annurca è un frutto di antica tradizione, di pezzatura medio piccola, è apprezzata per l'eccellente qualità e per la sua ottima conservabilità. Viene coltivata in maniera tradizionale, in aziende di piccole dimensioni che hanno poche migliaia di metri quadri di impianto, a conduzione prevalentemente familiare, nelle quali è ampiamente diffusa la vendita diretta del prodotto realizzando così elevati volumi di vendita.*

*La mela Annurca presenta un gusto armonico, dato da un particolare rapporto tra zuccheri e acidi. La polpa è soda, croccante, ma allo stesso tempo, succosa. Inoltre, ha il pregio di essere resistente alla manipolazione e di conservarsi a lungo, rimanendo sul mercato dall'autunno, periodo in cui viene raccolto, fino all'estate dell'anno successivo. Dal punto di vista nutrizionale essa si caratterizza per la presenza delle vitamine B1, B2, PP, C, e di elementi minerali, quali, il potassio, il fosforo, il ferro, il manganese e lo zolfo.*





città di

*Sant'Agata de' Goti*

provincia di Benevento

Ufficio  
Stampa

*Per queste sue caratteristiche è particolarmente consigliata nell'alimentazione dei bambini. È indicata inoltre nelle diete dimagranti, per il suo basso contenuto calorico, e grazie anche al senso di sazietà, dovuto alla presenza nella sua buccia di pectina, una sostanza che regola il passaggio del glucosio dall'intestino al sangue, contribuendo a controllare il livello della glicemia. Recenti studi hanno dimostrato che il consumo di estratti di mela Annurca esercita un salutare effetto a livello gastrico contro il danno indotto da radicali liberi dell'ossigeno, o da farmaci anti-infiammatori. La ricerca ha evidenziato, in particolare, che l'effetto benefico degli estratti di questa mela dipende dall'elevato contenuto nella polpa di composti anti-ossidanti, quali catechina ed acido clorogenico. La concentrazione di tali composti, che deve essere continuata ogni giorno, per ottenere un effetto gastro-protettivo, equivale a quella contenuta in due mele Annurca del peso di circa 100 gr. Sono in corso, inoltre, una serie di esperimenti per verificare l'utilità del consumo di polpa di mela Annurca per contrastare il cancro dello stomaco.*

*La zona di produzione della "Melannurca Campana" IGP comprende ben 137 comuni appartenenti a tutte le province campane. Le aree ove si concentra la maggior parte della produzione sono: nel napoletano la Giuglianese-Flegrea, nel casertano la Maddalonese, l'Aversana e l'Alto Casertano, nel beneventano la Valle Caudina-Telesina e il Taburno, nel salernitano l'Irno e i Picentini. L'ambito territoriale beneventano, in particolare, è caratterizzato da nove comuni ad antica tradizione ortofrutticola come: Airola, Dugenta, Durazzano, Limatola, Moiano, Montesarchio, S.Salvatore Telesino e Telese. Un riconoscimento a parte va a S. Agata dei Goti, che rappresenta la culla della melicoltura sannita con il 61% delle aziende che coltiva la tradizionale mela campana.*

*I principali soggetti della filiera produttiva sono:*

- *L'agricoltore: colui che realizza la fase della produzione primaria, che fornisce la materia prima (mele), verde o arrossata, destinata alle fasi successive;*
- *L'intermediario: colui che acquista e vende le mele;*
- *Il confezionatore: colui che acquista, eventualmente arrossa, e vende sul mercato al consumo o a trasformatori le partite di mele.*

*Il viaggio della mela Annurca inizia con la sua raccolta, che avviene in autunno solitamente ad Ottobre. Successivamente inizia il processo che rende tipico questo frutto: l'arrossamento a terra nei "melai". Durante la permanenza nei melai le mele vengono periodicamente girate, scelte e selezionate così da consentire un arrossamento uniforme, e per far sì che solo le migliori arrivino al mercato.*

*La fase della trasformazione risulta ancora a carattere fortemente artigianale. E' diffusa sul territorio la tradizione di utilizzare la mela Annurca per la produzione di vino, sidro, amaretto di mele, liquore "Annurco", torte e dolci vari. Alla base della realizzazione di queste particolari "delizie" vi è sicuramente un*





città di

*Sant'Agata de' Goti*

provincia di Benevento

Ufficio  
Stampa

*know-how che si trasmette di generazione in generazione, a volte anche ignorando l'elevata potenzialità commerciale che tale attività può sviluppare. Un esempio significativo, in tal senso, può essere costituito dai prodotti ottenuti dalla fermentazione alcolica della mela: il VINO è ottenuto dalla macerazione della mela intera, mentre il SIDRO da un processo di fermentazione simile al vino ottenuto, però, dai soli torsoli. Dall'utilizzo, invece dei soli semi nasce l'Annurco, altro tipo di liquore.*

### **Cenni Storici**

*La "Melannurca Campana" IGP è presente in Campania da almeno due millenni. La sua raffigurazione nei dipinti rinvenuti negli scavi di Ercolano e in particolare nella Casa dei Cervi, testimonia l'antichissima legame dell'Annurca con il mondo romano e la Campania felix in particolare. Luogo di origine sarebbe l'agro puteolano, come si desume dal Naturalis Historia di Plinio il Vecchio. Proprio per la provenienza da Pozzuoli, dove è presente il lago di Averno, sede degli Inferi, Plinio la chiama "Mala Oracula" in quanto prodotta intorno all'Orco (gli Inferi). Anche Gian Battista della Porta, nel 1583, nel suo "Pomarium", nel descrivere le mele che si producono a Pozzuoli cita testualmente: (... le mele che da Varrone, Columella e Macrobio sono dette orbiculate, provenienti da Pozzuoli, hanno la buccia rossa, da sembrare macchiate nel sangue e sono dolci di sapore, volgarmente sono chiamate Orcole...). Da qui i nomi di "anorcola" e poi "annorcola" utilizzati nei secoli successivi fino a giungere al 1876 quando il nome "Annurca" compare ufficialmente nel Manuale di Arboricoltura di G. A. Pasquale. Tradizionalmente coltivata nell'area flegrea e vesuviana, spesso in aziende di piccola dimensione e talora in promiscuità con ortaggi ed altri fruttiferi, la "Melannurca Campana" IGP si è andata diffondendo nel secolo scorso prima nelle aree aversana, maddalonese e beneventana, poi via via nel nocerino, nell'irno, i picentini e infine in tutta l'area dell'alto casertano. Proprio qui, già da alcuni decenni, con la regressione delle superfici agricole dell'area napoletana a causa della conurbazione delle zone costiere, ha trovato il territorio ove essa è più intensamente coltivata.*

*Desidero porgere il più sentito ringraziamento, conclude Valentino, a tutti i partner istituzionali dell'iniziativa 2009 ed a tutti gli operatori del settore che sono stati i reali protagonisti dell'evento e che mai come quest'anno sono stati davvero numerosissimi. Tanta gente ha invaso il Centro Storico ed ha scoperto, ancor più e meglio, questo prodotto importantissimo per l'economia del territorio che va valorizzato e protetto".*

