



MELA ANNURCA CAMPANA (IGP)

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Mela Annurca Campana (IGP)

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Regione: Campania

Provincia: Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno

La denominazione Mela annurca Campana IGP comprende due varietà di mele simili tra loro denominate Annurca e Rossa del Sud. L'area di produzione comprende i territori di alcuni comuni delle province di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno. Definita la "regina delle mele" in virtù delle sue spiccate qualità organolettiche, l'Annurca IGP è famosa per la sua polpa bianca croccante e compatta, gradevolmente acidula e profumata. Il frutto è piccolo, di forma appiattita e sferoidale. La buccia, giallo-verde, è colorata di rosso striato su circa il 60 - 70% della superficie a completa maturazione. Uno degli elementi di tipicità che la caratterizzano è la pratica dell'arrossamento a terra delle mele che, raccolte a mano, sono poi accumulate nei cosiddetti "melai": piccoli appezzamenti di terreno, sistemati in modo da evitare ristagni idrici e di larghezza non superiore a un metro e mezzo. Nel "melaio" i frutti vengono posti su strati di materiale soffice (es. canapa, trucioli di legno, ecc.) e periodicamente rigirati in modo da esporre alla luce la parte meno arrossata. Ha ottenuto l'IGP nel 2006.

La sua raffigurazione nei dipinti rinvenuti negli scavi di Ercolano ed in particolare nella cosiddetta "Casa dei Cervi", testimoniano l'antichissimo legame dell'Annurca con questo territorio. Plinio il Vecchio la cita nella sua *Naturalis Historia*, identificandone il luogo di origine nella campagna di Pozzuoli.

Apprezzate particolarmente dai consumatori campani e laziali, queste mele IGP stanno progressivamente conquistando anche altri mercati. Vengono consumate soprattutto al naturale, ma si prestano anche ad alcune elaborazioni di cucina, alla preparazione di confetture, gelatine, ecc.

Per saperne di più: <http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/tipici/annurca.htm>

Ente responsabile: E' in fase di costituzione il "Consorzio di tutela della Melannurca campana IGP", con sede a Caserta.



MELA ANNURCA CAMPANA (IGP)

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Mele Annurche IGP cotte col miele

Lavare e asciugare le mele, privandole del torsolo, ma senza eliminare il fondo del frutto. Si dispongono poi in una pirofila e si riempie il foro centrale con un cucchiaino di miele. Si inaffia con un po' di vino bianco secco e si mette in forno già caldo a 180° per circa un quarto d'ora. Volendo si può sostituire il miele con lo zucchero.

Antipasto di Mele Annurche IGP

Questa ricetta proviene da una delle sagre regionali dedicate a questa mela e utilizza i frutti come contenitori di una stuzzicante insalata. Dopo aver "scavato" la polpa delle mele, si mettono pezzetti di formaggio (pecorino), gherigli di noce, foglie di insalata e carota tagliata molto fine, oltre che la polpa della mela tagliata a pezzetti. Si condisce con il limone e un po' di pepe. Occorre fare attenzione a scegliere Mele Annurche ben sode e avere l'accortezza di cospargere immediatamente l'interno delle mele con succo di limone perché non anneriscano.

Mela Annurca IGP al forno con gli amaretti

Le mele vanno lavate, asciugate e poi private del torsolo, senza però bucare il fondo del frutto. In ogni mela si sbriciola un amaretto, si aggiunge un ricciolo di burro, un cucchiaino di uva sultanina, uno di zucchero e uno di marmellata di amarene. Alla fine si chiude con un amaretto intero. Le mele così preparate vanno poi messe in una teglia dopo averle bagnate con vino bianco e spolverate di zucchero. Si cuociono in forno a 160° per una mezz'ora, irrorandole ogni tanto con il loro sugo per evitare che si induriscano.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturismo con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.