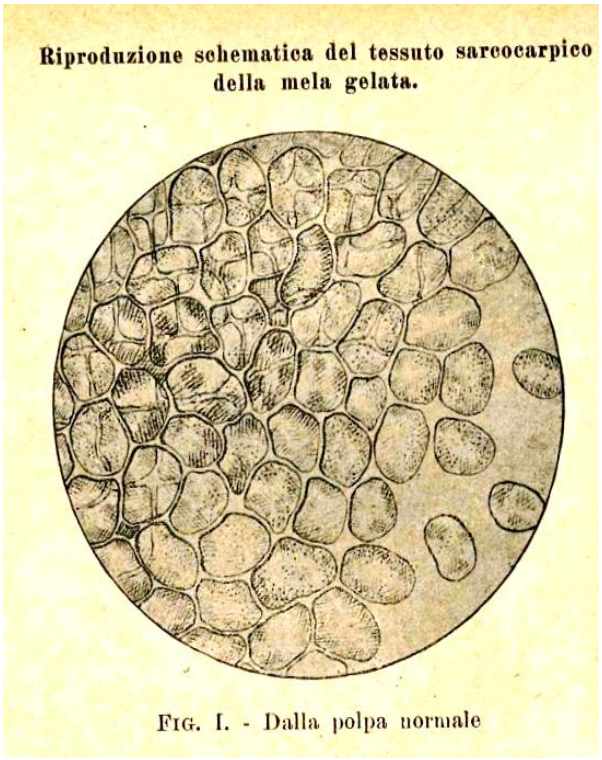
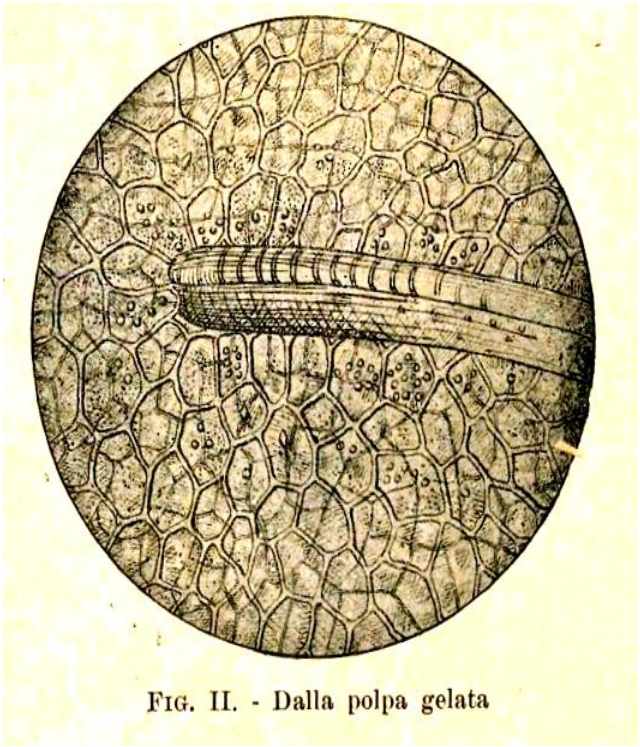
“LA MELA GELATA”

a cura del prof. Gaetano d’Argenio - Avellino 31/07/2025 - © Copyright

Negli anni cinquanta nelle campagne avellinesi esisteva la “mela gelata” , un’antica varietà locale ormai scomparsa perché la sua conservazione era difficile in ambiente naturale. Questa cultivar aveva una polpa di aspetto vetroso, dura, croccante, molto aromatica, succosa, zuccherina e leggermente acidula. La mela gelata conteneva molta acqua, poche proteine (0,2%) , pochi grassi (0,3%) , fibre e zuccheri (11%)





Nel 1914 il chimico prof. Giulio Paris, direttore della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Avellino dal 1912 al 1919 e già responsabile del laboratorio di chimica agraria annesso alla scuola dal 1901 al 1911 , studiò questa mela gelata con approfondite analisi bio-chimiche che furono pubblicate integralmente sulla Rivista Abruzzese di Scienze, Lettere ed Arti – Anno XXIX – Fascicolo VII – Luglio 1914 – pagg. 363-377 + 1 immagine - Teramo - Stab. Tip. A. De Carolis succ. Scalpelli.