

Mela Annurca Campana IGP

Origine

La **Mela Annurca Campana IGP** è un frutto autoctono della Campania, coltivato tradizionalmente nella **Valle dell'Irno** e nelle aree collinari dei **Monti Picentini**. La sua storia risale all'antichità, citata già dai Romani per le qualità organolettiche uniche e la capacità di conservarsi a lungo.

Il territorio di coltivazione è caratterizzato da terreni ricchi di minerali, clima mite e buona escursione termica tra giorno e notte, fattori che conferiscono al frutto un equilibrio ideale tra dolcezza e acidità. La maturazione naturale della Mela Annurca avviene sul melo per alcuni mesi, seguita dalla tradizionale “melaio”, un processo di ammostatura e arrotolamento su paglia che rende la buccia più rossa e il sapore più intenso.

Il riconoscimento **IGP (Indicazione Geografica Protetta)** tutela proprio questo legame con il territorio, certificando la genuinità del frutto e la cura artigianale della produzione.

Caratteristiche e metodo di produzione

La Mela Annurca Campana IGP si distingue per forma tondeggiante, polpa compatta e croccante, e buccia sottile ma resistente. Il colore varia dal verde chiaro al rosso intenso a seconda del grado di ammostatura.

Dal punto di vista organolettico, la polpa offre un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità, con profumo fragrante e aromatico. La consistenza croccante la rende ideale sia per il consumo fresco sia per la preparazione di dolci e conserve. La varietà è resistente alle lavorazioni industriali e mantiene inalterate le proprietà nutrizionali anche dopo trasformazione.

La raccolta avviene **anticipatamente**, quando il frutto non è ancora completamente maturo. Successivamente, le mele vengono disposte nei tradizionali “**melai**”, su letti di paglia o materiali naturali. La lavorazione tradizionale a “melaio” garantisce uniformità di colore, migliorando al contempo aroma e dolcezza, senza l'uso di trattamenti chimici aggiuntivi.

Durante questa fase le mele vengono **girate manualmente** più volte, l'esposizione al sole favorisce la colorazione uniforme, si completa la maturazione naturale. Questo processo, unico nel suo genere, è un mix perfetto di tradizione agricola e controllo qualitativo.

Qualità e Proprietà

La qualità della Mela Annurca Campana IGP è certificata dal marchio IGP, che garantisce standard rigorosi lungo tutta la filiera.

Il valore aggiunto sta in:

- profilo organolettico distintivo
- consistenza sempre croccante
- elevata conservabilità naturale

In termini di posizionamento, parliamo di un prodotto premium nel segmento ortofrutticolo italiano.

La Mela Annurca Campana IGP è un frutto altamente digeribile e nutriente. Contiene:

- **Fibre alimentari:** favoriscono la digestione e il corretto funzionamento intestinale.

- **Vitamina C:** rinforza il sistema immunitario e ha funzione antiossidante.
- **Potassio e antiossidanti naturali:** utili per il benessere cardiovascolare.

Grazie al basso contenuto calorico e all'elevato apporto di micronutrienti, la Mela Annurca è un alleato della salute quotidiana e della prevenzione di disturbi metabolici. Il suo consumo regolare contribuisce a un'alimentazione equilibrata e rappresenta un simbolo della cultura alimentare campana, dove la tradizione agricola si fonde con le moderne esigenze nutrizionali.

Legame con il territorio

Il legame con il territorio è totale, quasi "identitario".

- La coltivazione è radicata nella **cultura contadina campana**
- Le tecniche produttive sono tramandate da generazioni
- Il microclima di aree come Irno e Picentini incide direttamente sul risultato finale

La **Mela Annurca Campana IGP** rappresenta un perfetto esempio di come tradizione, territorio e qualità certificata possano convergere in un prodotto unico, riconoscibile e competitivo anche su scala nazionale e internazionale.