

## LA MELA ANNURCA

La mela annurca, per le ed organolettiche che delinearne la tipicità, è frutto è piccolo, con un 100 grammi. Di forma rossa striata presenta una compatta, dolce e succosa, fortemente aromatica. È B2, PP e C) e contiene manganese, zolfo, cobalto. Rivendica da sempre virtù salutari: altamente nutritiva, ricca di fibre, diuretica, particolarmente adatta ai bambini.



peculiari caratteristiche estetiche contribuiscono fortemente a definita la "regina delle mele". Il peso medio di poco superiore ai rotondeggianti, con epidermide polpa bianca, di consistenza piacevolmente acidula e una vera bomba di vitamine (B1, anche potassio, fosforo, ferro,

### - Dove trovarla

L'Annurca è coltivata in tutte le province campane anche se le aree più produttive e tradizionalmente legate alla sua produzione sono: il casertano (Caianello, Teano, Maddaloni), il beneventano (Sant'Agata dei Goti, Dugenta) e il napoletano (Quarto etc. ). Con 60.000 tonnellate medie annue, l'Annurca rappresenta il 60% circa della produzione regionale di mele e il 5% circa di quella nazionale.

### - Ecologia e coltivazione



Il frutto si sviluppa in un clima dai tipici caratteri di mediterraneità. Non matura sull'albero: la raccolta viene effettuata in autunno, quando le mele sono ancora acerbe, di colore verde-giallastro. Uno degli elementi fondamentali che certamente caratterizzano questa coltura è l'arrossamento a terra delle mele nei cosiddetti "melai", un tempo coperti di strati di canapa detti "cannutoli" oggi sostituiti da altri materiali (aghi

di pino, trucioli di legna, etc.).

Viene spesso coltivata in dimensione che hanno poche impianto, talora in coltura vendita diretta e viti.

Frequentemente i coltivatori rigidità nel cambiare sia le anche le tecniche.



aziende di piccolissima migliaia di metri quadri di promiscua, con ortaggi per la

sono anziani con una notevole proprie vecchie varietà, ma

### - Come gustarla

Molto apprezzata sul mercato locale e regionale, viene mangiata cruda come frutta e utilizzata per dolci e dessert.

### Crêpes alle mele annurche

- ❖ **Ingredienti per 4 persone:** 125 gr. di farina, 3 uova, 80 gr. di burro, ½ bicchiere di latte, ½ di panna, 1 limone, 80 gr. di zucchero, 4 mele annurche, 1 bicchierino di calvados, marmellata di mele annurche.

- ❖ **Preparazione:** lavorare la farina con la metà dello zucchero, tuorli ed 1 uovo intero, la panna ed il latte. Unire, sempre mescolando, la scorza grattugiata del limone e la metà del burro. Passare il composto ad un setaccio, lasciar riposare per qualche minuto, quindi versare un po' del composto in una padella dove si sarà fatto dorare il burro per formare tante leggerissime crêpes (attenzione a farle venire sottili). Tenerle al caldo ed intanto soffriggere le mele annurche a pezzetti in un poco di burro, unire poi la marmellata ed il calvados ed usare il composto per farcire le crêpes. Arrotolarle e cospargerle di zucchero.

### ***Sfoglie alla mela annurca***

- ❖ **Ingredienti:** 6 mele annurche, 450 gr. di pasta sfoglia, 1 tuorlo d'uovo sbattuto.
- ❖ **Preparazione:** tirate la sfoglia e fate dei quadrati di pasta; mettete al centro una mezza mela; spolverate con zucchero, cannella, spennellate la pasta con tuorlo d'uovo e cuocete in forno a 180° per 15/20 minuti.