

Canditin-a

Sinonimi: non conosciuti.

Dati storiografici

Varietà locale rinvenuta nel territorio di Odalengo Piccolo (Alessandria) e presente anche nei paesi limitrofi. In passato era consumata durante la mietitura per le sue proprietà dissetanti. Si ipotizza che il nome derivi da quello di una donna, Candida (da cui il diminutivo dialettale affettuoso "Canditin-a"). La pianta madre, un melo selvatico situato nella vigna di proprietà di Candida, produceva abbondanti frutti grossi, di forma particolare. Per questa ragione molti conoscenti chiedevano alla "Canditin-a" marze per l'innesto. Oggi è riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte.



Albero

L'albero presenta una vigoria medio-elevata, con portamento aperto. La messa a frutto è lenta con una produttività scarsa. Questa si localizza prevalentemente su brindilli e lamburde.

Fiori

La fioritura, di entità elevata, avviene in epoca intermedia, generalmente la terza o quarta settimana di aprile.

Foglie

Frutto

I frutti sono di forma sferoidale o ellissoidale, leggermente asimmetrici, con profilo trasversale circolare, talora leggermente costoluto. Di pezzatura media (140 g; alt.: 64 mm; diam.: 74 mm; peso specifico 0,85) e di aspetto abbastanza attraente per la forma regolare, ma difetta di colore. Il peduncolo, corto (13 mm) e di medio spessore (2,3 mm), si inserisce in una cavità peduncolare profonda (16 mm) e stretta (28 mm), di forma simmetrica, talora leggermente rugginosa. La cavità calicina è di media ampiezza (24 mm) e profonda (10 mm), di forma simmetrica e solcata. Il calice è piccolo o medio, chiuso, con sepali eretti, molto incassato.

La buccia è di medio spessore (0,23 mm), liscia, pruinosa e lievemente cerosa, con lenticelle areolate di medie dimensioni o grandi, numerose ma non molto evidenti. Colore di fondo verde chiaro o verde-giallo con sopraccolori uniforme e striato rosso brillante che si estende sul 50-70% della superficie.

Polpa

La polpa è di colore bianco, molto succosa (sostanza secca pari al 15,4%¹), soda (durezza 9,4 Kg alla raccolta²; durezza 4,9 Kg a maturazione fisiologica¹). Il sapore è dolce-acidulo, abbastanza equilibrato. Caratteristiche del succo a raccolta²: pH 3,6; acidità 180,0 meq/l; R.S.R. 12,4 ° Brix; caratteristiche del succo a maturazione fisiologica¹: pH 3,7; R.S.R. 12,5 ° Brix.

Il torsolo è di medie dimensioni (39 mm), cordiforme, chiuso. Le logge sono di medie dimensioni e strette, arrotondate ai due estremi. Il tubo calicino è breve (4,9 mm), ampio, generalmente conico o a

¹ Analisi effettuata da fr. Claudio Soldavini su frutti forniti dal sig. Claudio Caramellino

² Valori delle analisi sono tratti da: Antiche cultivar di melo in Piemonte

imbuto. Il numero di semi presenti per ogni frutto è abbastanza variabile, mediamente 9, grossi (lung.: 9,2 mm; larg.: 5,0 mm), di forma ovale allungata e colore marrone-castano.

Epoca raccolta

La raccolta avviene in epoca tardiva, normalmente nella seconda o terza decade di ottobre. La cascola di pre-raccolta è scarsa.

Conservabilità

I frutti sono molto serbevoli, conservandosi anche fino a maggio. La maturazione fisiologica avviene a partire da gennaio.

Resistenza alle fitopatie

Utilizzo dei frutti

Oltre che per il consumo fresco i frutti sono adatti alla cottura e vengono usati per la produzione di sidro.

Reperibilità

Di difficile reperibilità in quanto risulta essere riprodotta solo dai vivai Melamangio Monferrato (Odalengo Piccolo - AL).

È conservata presso la collezione della Scuola Malva Arnaldi (Bibiana - TO).

Figura 1: Albero

Figura 2: Rami di un anno

Figura 3: Albero in fiore

Figura 4: Fiori

Figura 5: Foglie rami di un anno

Figura 6: Foglie lamburde

Figura 7: Frutti su pianta



Figura 8: Frutti in sezione



Figura 9: Semi



Figura 10: Frutti maturi in mostra

- Epoca fioritura
- Epoca raccolta
- Maturazione fisiologica e conservazione



Bibliografia: *Antiche cultivar di melo in Piemonte*, Regione Piemonte, Torino 2006

Osservatori: Claudio Caramellino (Vivaio Melamangio Monferrato, Odalengo Piccolo - AL) pianta innestata al piede su M106 e coltivata a 400 m s.l.m.; fr. Claudio Soldavini (Monastero SS. Pietro e Paolo - VB) su frutti forniti dal sig. Claudio Caramellino

Revisori: prof. Antonio Bergamini

Estensore : fr. Claudio Soldavini

Foto: Figure 8, 9, 10: fr. Claudio Soldavini



Questa scheda è rilasciata sotto licenza [Creative Commons: Attribuzione – Non commerciale 2.5](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.5/)

Se hai delle osservazioni da inviarti al riguardo di questa scheda, o dati da aggiungere mandaci una [E-mail](mailto:info@pomologia.it).