

# MELO MIALI

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: CNR- ISPA - Antonio Cossu*

**Territorio interessato alla produzione:** provincia di Sassari

È una varietà locale di mela, con frutti piccoli, di forma appiattita o tronco-conica breve e simmetrica. La buccia è di medio spessore e cerosa, di colore giallo con sovracoloro rosso intenso striato. La polpa è di colore giallo-crema, poco soda, mediamente succosa, aromatica e dolce, scarsamente acida e di buon sapore. I frutti maturano nella terza decade di settembre. L'albero – a causa della ridotta vigoria - è di dimensione contenuta, ha portamento espanso e produttività solitamente elevata. La fioritura è medio tardiva e la

fruttificazione è prevalentemente distribuita su brindilli e rami misti.

### **Lavorazione e conservazione**

La varietà è presente in impianti commerciali, ma in prevalenza condotti con sistemi colturali tradizionali. Anche la conservazione, se attuata, viene praticata secondo sistemi tradizionali. Il prodotto è commercializzato allo stato fresco e destinato ai mercati locali. I frutti del melo Miali sono scarsamente idonei per lunghi periodi di conservazione, sebbene la polpa mostri una certa resistenza all'imbrunimento.

### **Storia e tradizione**

La coltivazione della mela Miali nei frutteti della provincia di Sassari è citata per la prima volta da Dessì (1948), quindi da Milella (1959) e da Cossu (1968). È proprio Milella, con il "Contributo allo studio delle cultivar Sarde di melo Appio e Miali", a riportare una dettagliata descrizione morfologica e fenologica della varietà in questione, oltre a riportare utili informazioni sulla germinabilità del polline, sull'autoincompatibilità e sui migliori impollinatori. Da oltre 50 anni la mela Miali è molto apprezzata, sebbene limitatamente al mercato locale, per il gusto aromatico dei suoi frutti. È però proprio la sua scarsa diffusione sui mercati che ha fatto sì che questa mela venisse trascurata dalla ricerca e che certi difetti tipici, come la carica eccessiva di frutti e la loro conseguente ridotta pezzatura, tuttora la caratterizzino.

---

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)