

MELO TREMPA ORRUBIA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – William Marras

Territorio interessato alla produzione: Provincia di Nuoro, con particolare riferimento alla zona di Ussassai ed alcuni comuni dell'Ogliastra.

È un'antica varietà caratterizzata da frutti di media pezzatura dalla forma appiattita, buccia sottile liscia di colore giallo con sovracoloro dal rosa intenso al rosso sfumato. La denominazione si riferisce proprio alla presenza del sovracoloro su un solo lato del frutto, da qui il nome *Trempa orrubia* (guancia rossa). La polpa è di colore chiaro, dolce e croccante, mediamente soda e succosa. Il sapore è acido e dolce, non molto aromatico.



Foto: Laore Sardegna – Brunella Ladu

L'albero ha una vigoria media, portamento espanso e produttività buona. La fioritura è tardiva con fruttificazione distribuita su rami misti.

La sua coltivazione avviene ancora prevalentemente con sistemi tradizionali. Particolari caratteristiche climatiche di alcune zone produttive, in particolare la zona di Ussassai, forniscono un habitat ideale per la maturazione tardiva, fattore che rende il frutto meno suscettibile agli attacchi da parte di parassiti e uccelli e agevola la coltivazione con metodo biologico.

La raccolta avviene a mano. Un metodo di conservazione prevede la classica stesura dei frutti sul pavimento di cantine o locali freschi. Un metodo tradizionale avviene con l'utilizzo di *appiconis* ottenuti legando il picciolo delle mele con segmenti di spago (anticamente si usavano fibre di cipero, erba palustre chiamata *sessini* in sardo) e creando dei piccoli grappoli da appendere poi alle travi del soffitto. Altro procedimento tradizionale è la *pilarda*: il frutto tagliato a fette viene esposto al sole. Raggiunta l'essiccazione, le fette sono conservate in piccoli sacchi di tela all'interno di cesti.

Storia e tradizione

La coltivazione è effettuata da lungo tempo in Sardegna, come testimoniato dai numerosi impianti commerciali e frutteti familiari dislocati nella Provincia di Nuoro. Il frutto è catalogato nell'atlante dei fruttiferi, CREA/MIPAAF e la varietà è riportata ne "Le vecchie varietà di Sardegna, patrimonio genetico di specie arboree da frutto" di Mario Agabbio.

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

web: 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](#)