

IVG

La mela ciapeletta, antica “caramella” ligure recuperata ad Andora per la felicità dei bimbi

di **Stefano Pezzini**

20 Febbraio 2023 - 8:12

SAPORI LIGUSTICI

RICETTE DELLA NOSTRA TRADIZIONE



C'era un tempo in cui le mele, in una società contadina, erano importanti per l'economia familiare, sia per la vendita, sia per sfamare la famiglia. L'agricoltura intensiva, quasi industriale, ha fatto sparire moltissime varietà di mele, oggi in commercio ne vengono distribuite 6 o 7 varietà, quelle più resistenti, più grosse, insomma più “commerciabili”, anche a costo del gusto...

Torniamo al bel tempo che fu, quando le mele, per la loro dolcezza, erano spesso date ai bambini come premio, come fosse una caramella... E proprio Ciapeletta, voce dialettale per definire la caramella, è il nome di una antica mela tipica della Liguria e particolarmente diffusa nell'entroterra di Andora. Ciapeletta perchè dolce, gustosa, morbida e colorata. I Vivai Montana, di Cisano sul Neva, l'hanno recuperata proprio ad Andora, dove ogni orto ne aveva almeno una pianta.

Serviva, come detto, per premiare i bambini, ma anche per svezzarli. La mela grattugiata, ancora oggi, è uno dei primi alimenti per lo svezzamento dei neonati, e la Mela Ciapeletta era considerata una delle migliori mele per la prima infanzia, vuoi per il gusto dolce, vuoi perchè ricca di vitamine, sali minerali e fibre, oltre a essere facilmente digeribile. Anche se non con il nome di Ciapeletta questa mela è descritta già da Giorgio Gallesio, sommo botanico finalese, nella sua monumentale “Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi” scritto tra il 1817 e il 1839.

La classifica col nome di Melo Pupino (già il nome, non a caso, richiama i bimbi), e la descrive così: “La polpa è carnosa, e non ha mai la delicatezza della Renetta, nè il soffice grazioso della Carpendola, ma non lascia di essere morbida e gentile, e ha una dolcezza che supera tutte le altre, senza essere smaccata”. Scrive ancora Gallesio: “Vengono a meraviglia nelle valli settentrionali dell’Appennino, e specialmente nei Monti Liguri”. Sempre il sommo botanico finalese: “La buccia, in principio verdastra, si svolge in giallo nel maturare, ed è variata sovente da un po’ di ruggineo, e da una macchia di rosso spiccantissimo”.

Ovviamente, ed è un peccato, non si trova nelle mele offerte dalla grande distribuzione, ma si può ancora trovare (siappur raramente) nei mercatini. *La foto, ovviamente, è quella tratta dalla Pomona Italiana doi Gallesio.*

“Sapori Ligustici” racconta i gusti, i sapori e le ricette della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).