



Una mela fa scuola

Informazioni sulla mela
per scolari e altri interessati





La Via della Seta



Mele selvatiche e moderne varietà di mele

C'era una volta... la mela

Da non crederci: i meli non sono sempre cresciuti qui da noi. Provengono dal Kazakistan, in Asia centrale. Là ancora oggi ci sono vasti boschi formati quasi esclusivamente da alberi da frutto selvatici. Si trovano pere selvatiche, ciliegie dolci e anche le mele, che sono per lo più piccole e molto diverse dalle varietà che conosciamo.

I meli giunsero in Europa occidentale attraverso la Via della Seta, l'antichissima via commerciale che collegava la Cina con la Grecia. I Greci cominciarono a coltivare i meli e a **innestarli**.

i

Innesto: nel tronco di un albero si inserisce la gemma della nuova varietà. Da questa cresceranno i rametti che porteranno i frutti della nuova specie. Il vantaggio è che non si deve far crescere un nuovo albero, ma si ottengono lo stesso le mele desiderate.



Il lungo viaggio della mela

I Romani impararono a coltivare il melo dai Greci e diffusero la pianta nei vari Paesi che conquistavano. Così la mela fu ben presto conosciuta in tutta l'Europa!

Più tardi, nel Medioevo, furono soprattutto i monaci dei conventi a occuparsi della pomicoltura, cioè della coltivazione delle mele, e a trasmettere le conoscenze che avevano acquisito.



I **portatori** trasportavano la frutta "tirolese" con le gerle sulle spalle attraverso i valichi alpini.



La mela: un bene di lusso

I contadini appresero la tecnica dai monaci e cominciarono ad allestire frutteti attorno ai propri masi. In questo modo potevano produrre da sé la frutta necessaria per le loro famiglie. La mela, in particolare, era un alimento molto prezioso. La frutta era venduta anche oltre i confini della regione: veniva portata al di là delle Alpi dai **vetturali** a cavallo o dai **portatori**.

La costruzione della ferrovia del Brennero (1867) rese tutto più semplice e permise alla mela di raggiungere le corti imperiali di Vienna, Berlino e San Pietroburgo. A quei tempi la mela era considerata un bene di lusso.

La bonifica della Val d'Adige (1880-1890) rese disponibili vaste aree coltivabili. Per stoccare le sempre maggiori quantità di mele raccolte, i commercianti di frutta costruirono i primi **magazzini**. Nel 1893 nacque la prima **cooperativa di frutticoltori** dell'Alto Adige, la Obstgenossenschaft Meran-Burggrafenamt (Cooperativa Frutticola Merano-Burgraviato).



Vetturali: imprese di trasporto che su incarico del cliente portavano le merci da un luogo a un altro. Oggi ci sono gli autotreni, ma un tempo si lavorava con i carri trainati da cavalli.

Magazzino: deposito.

Cooperativa di frutticoltori: vari coltivatori di frutta si riuniscono e collaborano per immagazzinare, selezionare, confezionare e vendere le loro mele. Ogni socio ha diritto di voto indipendentemente dalle dimensioni della propria azienda, e ha quindi molta influenza.

C'è qualcuno?

Un tempo i meli erano due o tre volte più alti di quelli che vediamo oggi, che mediamente raggiungono al massimo i tre o quattro metri. In questo modo è stato agevolato il lavoro dei contadini ed anche i frutti sono di migliore qualità perché il sole può raggiungere tutti i rami, anche quelli più interni. Nel corso degli anni sono cambiate anche le varietà di mele.

Spesso, purtroppo, i meli vengono colpiti da malattie o sono infestati da parassiti. I nemici naturali dei parassiti sono i cosiddetti "animali utili", che impediscono agli alberi di ammalarsi nutrendosi appunto dei parassiti. Se però questi sono troppi, gli animali utili non ce la fanno da soli. Il contadino protegge quindi gli alberi e i frutti con i fitofarmaci. Questi riducono i parassiti, ma possono essere dannosi anche per gli altri animali. Il contadino è quindi molto cauto con i fitofarmaci e valuta con attenzione se il loro utilizzo è assolutamente necessario per proteggere i frutti.

Inoltre il contadino cerca di rendere più "comoda" la vita degli animali utili nei suoi frutteti, in modo che ce ne siano molti ad aiutarlo. Per esempio installa delle casette per nidificare o costruisce tane per ricci e topiragni.



Animali utili



L'ape impollina i fiori.



L'imenottero autoctono depone le uova nella covata della cimice, impedendo così la nascita dei futuri parassiti.



La coccinella mangia gli afidi.



La forbicina mangia i pidocchi.



La cimice asiatica succhia la linfa da foglie e frutti, danneggiandoli.



La cinciallegra mangia i bruchi.



Il bruco della carpocapsa mangia la mela fino al torsolo.



La psilla del melo danneggia le foglie.



Il bruco della capua intacca i frutti mangiandoli.



Gli afidi compromettono la crescita del melo.

Parassiti

Gli animali che aiutano

Già dal 1988 la **coltivazione integrata** utilizza metodi naturali per ottenere mele perfettamente sane. I terreni, gli alberi e i frutti vengono trattati con cura e rispetto verso l'ambiente. Anche i parassiti vengono combattuti con metodi ecologici, ad esempio introducendo sugli alberi i loro nemici naturali, come gli acari predatori che si nutrono degli afidi.

Quando le mele sono coltivate con particolare attenzione alla natura si parla di "coltivazione integrata". Il simbolo è una coccinella!

FRUTTICOLTURA INTEGRATA
garanzia & controllo dal 1988
AGRIOS

Il Gruppo di lavoro per la frutticoltura integrata dell'Alto Adige (**AGRIOS**) fissa ogni anno le linee guida a cui i contadini devono attenersi:

- 🍏 ogni coltivatore deve aggiornarsi costantemente;
- 🍏 deve appendere agli alberi nidi artificiali per uccelli;
- 🍏 deve controllare costantemente il terreno e concimare il suolo solo se necessario;
- 🍏 deve coltivare le varietà di mele nel luogo in cui crescono meglio. Così ci pensa la natura a farle diventare belle;
- 🍏 il contadino verifica che alberi e terreno restino sempre sani e che il frutteto rispetti gli equilibri naturali;
- 🍏 se gli alberi si ammalano o vengono attaccati dai parassiti, devono essere trattati in primo luogo in modo naturale;
- 🍏 prima di combattere i parassiti con fitofarmaci, si deve controllare attentamente quanti sono;
- 🍏 tutti i sistemi di cura vengono registrati e controllati.



Bio... logico!

I frutticoltori che scelgono la coltivazione **biologica** trattano i meli e il terreno con particolare delicatezza. Cercano di rafforzare la resistenza naturale delle piante: come nella coltivazione integrata, proteggono le piante dai parassiti con metodi naturali.

La coltivazione biologica non fa uso di **concimi** chimici né di **fitofarmaci chimici sintetici**. I parassiti vengono combattuti esclusivamente con sistemi naturali.



Concimi: sostanze nutritive che si aggiungono al terreno per permettere alle piante di crescere meglio; spesso si usa anche il letame degli animali che viene cosparso sul terreno. È molto utile per far crescere bene le piante.

Fitofarmaci chimici sintetici: vengono prodotti in laboratorio utilizzando sostanze di origine chimica.

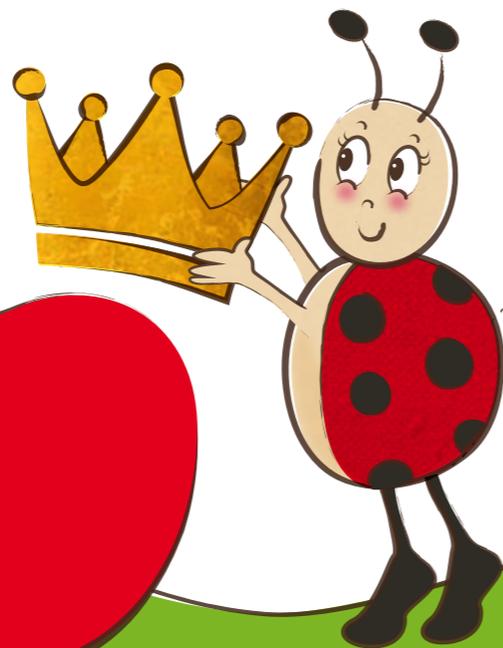
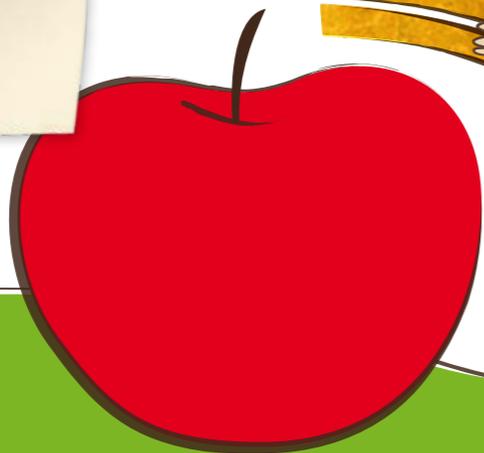


Sua maestà la mela

Non solo ai tempi dell'Impero, ma ancora oggi le mele dell'Alto Adige sono considerate una grande specialità. Per questo motivo dal 2005 tredici varietà di mele altoatesine sono state poste sotto tutela dall'Unione europea. L'Indicazione **Geografica Protetta (IGP)** è un **marchio di qualità**: garantisce che la mela provenga dall'Alto Adige, che sia controllata e sia di buona qualità.

i

Marchio di qualità: il marchio di qualità "Indicazione Geografica Protetta" è un riconoscimento che l'Unione europea concede esclusivamente a determinati prodotti, ottenuti con metodi esattamente stabiliti e solo in precise zone. È il riconoscimento di una specialità regionale.



i

m.s.l.m.: metri sul livello del mare.
Ettaro (ha): unità di misura di superficie; un ettaro corrisponde più o meno ad un campo da calcio.

Alto Adige, il giardino delle mele

Non è un caso che l'Alto Adige sia la terra delle mele. Come in origine in Kazakistan, la mela ha mantenuto la sua predilezione per le aree di montagna. In Alto Adige i meleti si estendono dai 200 metri s.l.m. della Bassa Atesina e della Val d'Adige fino ai mille metri di quota del Burgraviato e della Val Venosta. Con i suoi 18.400 ettari, l'Alto Adige non è solo il giardino delle mele d'Italia bensì anche il territorio più vasto d'Europa ad avere un frutteto accanto all'altro. E c'è anche un'altra peculiarità: tutta quest'area viene coltivata da oltre 7.000 piccole aziende familiari. I singoli frutticoltori possiedono in media solo due o tre ettari di terreno.

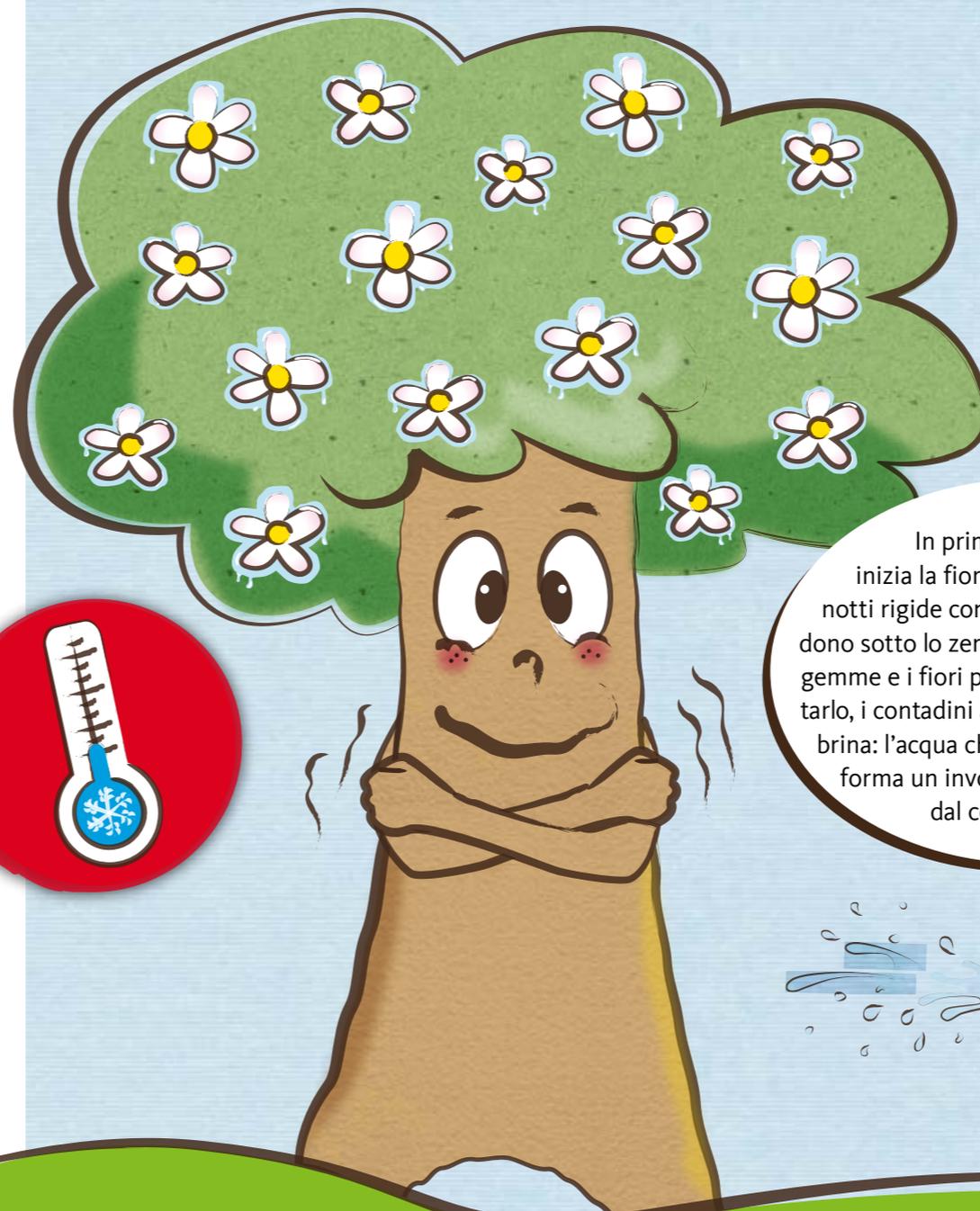


300
giorni di sole
all'anno

Un posto al sole

Il clima sul versante meridionale delle Alpi è particolarmente adatto alla coltivazione delle mele. Le 300 giornate soleggiate (su 365 giorni) e le oltre 2.000 ore di sole l'anno donano alle mele un ottimo gusto e una bellezza straordinaria.

In **autunno** le giornate calde si alternano alle notti fresche. È così che i frutti ottengono il caratteristico colore rosso o giallo e che si formano i preziosi zuccheri, gli aromi e le vitamine.



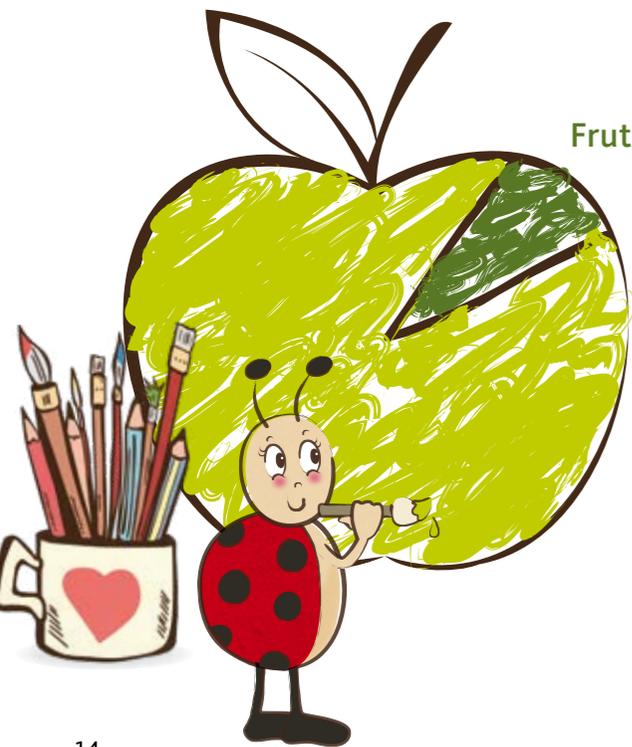
In primavera, quando inizia la fioritura, ci sono spesso notti rigide con temperature che scendono sotto lo zero. In queste circostanze le gemme e i fiori potrebbero gelare. Per evitarlo, i contadini attivano l'irrigazione anti-brina: l'acqua che ghiaccia sulle gemme forma un involucro che le protegge dal congelamento.



Freschezza appena colta

Già a metà agosto nel **fondovalle** si può iniziare con la raccolta della varietà Gala. Le mele della varietà tardiva Cripps Pink (mela club Pink Lady®) maturano invece più tardi e devono attendere sull'albero fino all'inizio di novembre. Ogni anno in Alto Adige si raccoglie circa un milione di tonnellate di mele.

Naturalmente tutta questa frutta non può essere venduta e mangiata subito. Le mele raccolte in cassoni vengono quindi portate nei magazzini e conservate all'interno di celle frigorifere. Qui, a basse temperature e con poco ossigeno nell'aria, le mele restano fresche a lungo: la moderna tecnica di conservazione permette di conservarle per un anno come se fossero state appena colte.



Frutta biologica 10 %

Frutta da tavola: 90%



Fondovalle: è la zona più bassa di una vallata.

Mele biologiche da tavola: mele di alta qualità provenienti da agricoltura biologica.

Frutta da tavola da agricoltura integrata: sono frutti di qualità prodotti da agricoltura integrata. Sulla tavola arriva solo la frutta più bella e di migliore qualità.



Il girotondo delle stagioni

Lavori da eseguire in primavera

- 🍏 Piantare gli alberelli e concimarli
- 🍏 Sorvegliare la temperatura notturna e, se necessario, attivare l'**irrigazione antibrina**
- 🍏 Portare nei frutteti le **colonie d'api**
- 🍏 Controllare la presenza di animali utili e di parassiti e, se questi ultimi sono in sovrappiù, contrastarli

Lavori da eseguire in estate

- 🍏 Recidere i frutti in eccesso o danneggiati (Diradamento)
- 🍏 Innaffiare regolarmente
- 🍏 Tagliare l'erba sotto i meli e tra i filari (Falcatura)
- 🍏 Tagliare i germogli troppo lunghi dei meli o legarli verso il basso



Lavori da eseguire in autunno

- 🍏 Preparare la raccolta: controllare l'attrezzatura e ritirare i cassoni vuoti presso la **cooperativa di frutticoltori**
- 🍏 Raccogliere le mele e portarle in magazzino
- 🍏 Dopo la raccolta **analizzare** il terreno e, se necessario, concimarlo
- 🍏 Se è previsto il rinnovo del frutteto, **estirpare** gli alberi vecchi

Lavori da eseguire in inverno

- 🍏 **Potare gli alberi**
- 🍏 Eseguire la **manutenzione** delle macchine e degli attrezzi
- 🍏 Frequentare corsi



Irrigazione antibrina: impianto di irrigazione che protegge fiori e gemme dalle gelate (vedi pag. 13).

Colonie d'api: le api sono importanti per la fecondazione dei fiori. Senza impollinazione non ci sarebbero le mele. Raccogliendo il nettare dai fiori, il polline resta attaccato al corpo delle api, che poi lo trasportano al fiore successivo. Quando l'ovulo del fiore si unisce al polline, avviene la fecondazione. Solo così una mela può svilupparsi da un fiore e per questo motivo molti frutticoltori consentono agli apicoltori di posizionare le arnie nei meleti.



Cooperativa di frutticoltori: immagazzina, seleziona e vende le mele dei suoi soci e dei contadini che si sono associati alla cooperativa.

Analizzare: esaminare singole caratteristiche e proprietà di un determinato elemento per capire come è fatto.

Estirpare: togliere dal terreno alberi interi con tutte le radici.

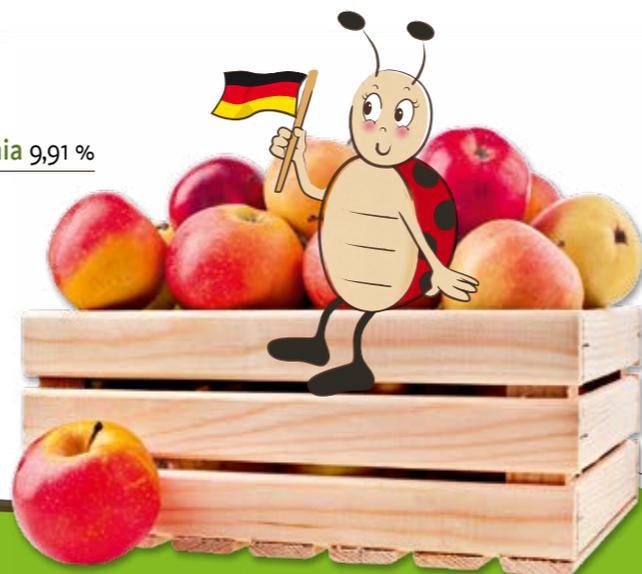
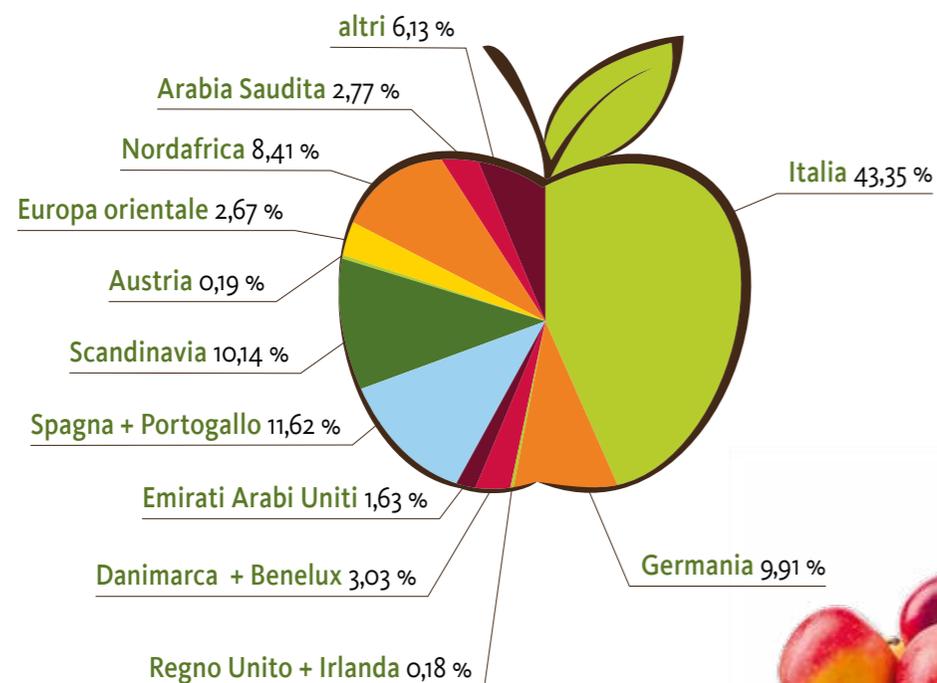
Potare gli alberi: gli alberi vengono tagliati a forma di albero di Natale affinché tutti i rami abbiano luce e sole; solo in questo modo le mele crescono e maturano bene.

Manutenzione (macchine): controllare e curare continuamente l'attrezzatura affinché sia sempre funzionante.



Questo frutto è una bomba!

Quasi tutta la frutta raccolta in Alto Adige (circa 1.000.000 di tonnellate l'anno) viene commercializzata in oltre 70 Paesi attraverso le cooperative e dai due **consorzi** delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige (VOG) e Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta (VIP). Una parte viene venduta all'asta e da commercianti di frutta privati.



1. Tutte le cooperative dal Burgraviato alla Bassa Atesina e alla Val d'Isarco si sono riunite nel **Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige (VOG)**. Assieme alle cooperative associate, il VOG cura la vendita delle mele raccolte da 4.600 contadini.

2. Anche in Val Venosta le cooperative si sono consorziate nell'**Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta (VIP)**, permettendo così la distribuzione centralizzata di pomacee, drupacee (frutta a nocciolo), piccoli frutti e ortaggi in tutta la Val Venosta.

3. Una piccola parte della produzione melicola viene venduta tramite **asta** (ossia al miglior offerente) dalle tre società aderenti all'associazione Asta Frutta Alto Adige (FOS).

4. Un'altra piccola parte viene venduta da diversi commercianti privati, facenti capo all'associazione **Fruttunion**.

1. 

2. 

3. 

4. 



Consorzio: quando alcune organizzazioni, ad esempio le cooperative, uniscono le proprie forze, sono ancora più efficaci e riescono a lavorare meglio.

Asta: manifestazione in cui una merce viene proposta ai possibili clienti; chi offre la cifra più alta si aggiudica la merce.

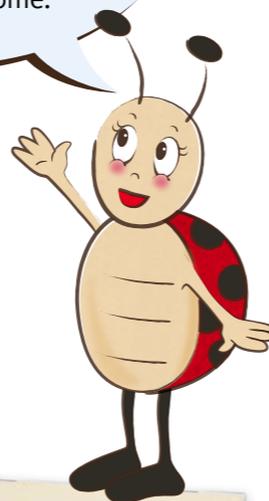


Un marchio non vale l'altro!

Il marchio **Mela Alto Adige IGP** può essere utilizzato da tutte le aziende di distribuzione dell'Alto Adige. Il marchio mette in risalto l'origine del prodotto e garantisce ai consumatori che si tratta di mele prodotte in Alto Adige.



Le **Mele Club**
Pink Lady®, Kanzi®, envy™,
Ambrosia™, yello®, Cosmic Crips®,
Giga®, Redpop®, Sweetango® e
Jazz™ sono commercializzate
con il proprio nome.



Mele Club: si tratta di varietà che non possono essere coltivate da chiunque, poiché sono di proprietà di club varietali o di aziende che assegnano le licenze di produzione e commercializzazione, indicando anche le relative linee guida da seguire.



Il marchio **Marlene**, introdotto nel 1995 dal Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige, è oggi presente in 25 Paesi. Dalla succosa Gala alla dolce Fuji passando per l'acidula Granny Smith, ognuno troverà la mela più adatta al proprio palato. Le sette varietà di mele Marlene® possono fregiarsi del marchio europeo Mela Alto Adige IGP (indicazione geografica protetta), che garantisce la provenienza dall'Alto Adige.

Il marchio **Val Venosta** è stato creato dalla VIP, l'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta. Certifica la provenienza delle mele dalla Val Venosta, la qualità particolarmente elevata della frutta di montagna e i metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente. Il marchio Val Venosta viene utilizzato nei mercati di riferimento di VIP.





Passo dopo passo

Quando le mele escono dalle **celle frigorifere**, vengono selezionate per

- 🍏 grandezza
- 🍏 colore
- 🍏 qualità. Vengono inoltre valutati i danni alla buccia e la rugginosità.

Le mele vengono poi messe

- 🍏 in vassoi
- 🍏 in cartoni
- 🍏 in borse oppure vengono spedite dentro i cassoni.



Frutta fresca in tavola

Dopo la raccolta le mele cambiano, maturano e invecchiano. In condizioni ottimali, tuttavia, una mela può essere conservata a lungo anche a casa. Ideali sono i luoghi freschi o il frigorifero. Nella fruttiera in

casa matura più velocemente, però non bisogna mai lasciare le mele vicino ad altri frutti: esse infatti producono etilene, un ormone naturale che le fa maturare più rapidamente.



Cella frigorifera: deposito mantenuto a fresche temperature.

Rugginosità: determina il grado di levigatezza e purezza della buccia della mela.

Mele e dintorni

La mela può essere impiegata in vari modi:

- Con le mele si produce il **succo di mela**, ricco di minerali e vitamine. Mescolato con l'acqua minerale, il succo di mela diventa una bevanda particolarmente dissetante.
- Con il succo di mela si produce anche il sidro che, quando fermenta, si trasforma in **aceto di mele**.
- Dalle diverse varietà di mele si ottengono anche **distillati e grappe**.
- Lo **strudel di mele** è un dolce particolarmente diffuso e amato in Alto Adige.
- Con vari tipi di mela si può anche fare della **frutta secca**: uno spuntino sano e genuino.



Smoothie Bowl (per 4 persone)

Ingredienti:

- 500 g yogurt, preferibilmente naturale
- 300 g mele
- fragole, lamponi, albicocche o altri frutti che crescono in Alto Adige
- miele a piacimento
- mandorle, noci o altra frutta secca, semi di zucca o di girasole
- müsli

Procedimento:

- Taglia a pezzettini la frutta e mettine da parte alcune fette.
- Per preparare lo smoothie, frulla lo yogurt assieme al miele e ai pezzi di frutta.
- Versa lo smoothie in una tazza e decoralo con le mandorle spezzettate, il resto della frutta, il müsli o altri semi a tuo piacimento.



Buon appetito!



Un esempio ben riuscito di Smoothie Bowl :)



In forma con le mele

Le mele sono un ottimo spuntino a scuola o al lavoro, ma anche in viaggio o durante l'attività sportiva.

Sono molto sane e ci donano energia grazie al fruttosio, che è facilmente digeribile. Il fruttosio viene trasportato attraverso il sangue direttamente nei muscoli, dove si trasforma immediatamente in energia. Le mele sono composte per gran parte di acqua e sono quindi assai dissetanti. Contengono pochissimi grassi, ma molte vitamine e sali minerali.

Una mela di media grandezza copre il 15% circa del fabbisogno giornaliero di vitamina C di un adulto. La quantità di vitamina C contenuta in una mela varia da una mela all'altra a seconda del grado di maturazione, del momento in cui è stata raccolta, della varietà, di come e da quanto tempo è stata conservata.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di mele con la buccia

Energia	55 kcal / 232 kJ
Proteine	0,2 g
Carboidrati	12 g
Grassi	0,3 g
Fibre alimentari	1,8 g
Sodio	0,01 g
Vitamina C (a seconda della varietà)	3-25 mg

Fonte: Laimburg



La maggior parte delle vitamine si trova subito sotto la buccia. Per questo è meglio mangiare la mela senza sbucciarla. Non dimenticatevi però di lavarla!



Le varietà altoatesine

Varietà con Indicazione Geografica Protetta IGP



Golden Delicious

☞ **Gusto:** succosa, dolce, aromatica
☛ **Adatta per:** macedonia, strudel, dolci, composta di frutta



Gala

☞ **Gusto:** croccante, compatta, aromatica, basso contenuto di acidità
☛ **Adatta per:** composta di frutta



Red Delicious

☞ **Gusto:** compatta, succosa, dolce, aromatica
☛ **Adatta per:** macedonia, strudel, dolci



Braeburn

☞ **Gusto:** molto croccante, succosa, dolce-acidula
☛ **Adatta per:** pietanze dolci e salate



Winesap

☞ **Gusto:** particolarmente succosa, croccante, compatta, dolce-acidula
☛ **Adatta per:** succo, strudel, mousse di mele



Idared

☞ **Gusto:** molto croccante, succosa, acidula
☛ **Adatta per:** succo, strudel, mousse di mele, composta di frutta



Elstar

☞ **Gusto:** succosa, molto aromatica, dolce-acidula
☛ **Adatta per:** strudel, succo, mousse di mele



Topaz

☞ **Gusto:** succosa, dolce-acidula, aromatica
☛ **Adatta per:** succo, strudel, mousse di mele



Pinova

☞ **Gusto:** molto compatta, croccante, buccia liscia
☛ **Adatta per:** strudel, composta di frutta



Fuji

☞ **Gusto:** croccante, succosa, dolce
☛ **Adatta per:** torte



Granny Smith

☞ **Gusto:** compatta, acidula, succosa
☛ **Adatta per:** succo, strudel, mousse di mele, composta di frutta



Morgenduft

☞ **Gusto:** compatta, dolce-acidula
☛ **Adatta per:** macedonia, strudel, dolci e composta di frutta



Jonagold

☞ **Gusto:** succosa, aromatica, dolce-acidula
☛ **Adatta per:** succo, dolci, mousse di mele



Pink Lady®

☞ **Gusto:** aromatica, succosa, elevato tenore zuccherino
☛ **Adatta per:** per piatti di carne e di pesce



Kanzi®

☞ **Gusto:** molto croccante, succosa, dolce-acidula, rinfrescante
☛ **Adatta per:** torta di mele, composta di frutta



Ambrosia™

☞ **Gusto:** molto dolce, succosa
☛ **Adatta per:** succo, torte, piatti piccanti



yello®

☞ **Gusto:** molto croccante, succosa, esotica, intensa
☛ **Adatta per:** piatti agrodolci



envy™

☞ **Gusto:** dolce e succosa
☛ **Adatta per:** dolci

Mele Club

Crucimela

1. A cosa è dovuta la particolare qualità del frutto?
2. Quale insetto utile è il simbolo della coltivazione integrata?
3. Quale varietà di mela viene coltivata per prima in fondovalle?
4. Dove si trova la maggior parte delle vitamine nella mela?
5. Lungo quale via commerciale i meli giunsero in Europa occidentale?
6. Quale è il lavoro più importante del contadino in autunno?
7. Dove sono cresciuti i primi meli?
8. In quale mese inizia la raccolta delle mele in fondovalle?
9. Quale bevanda dissetante si può preparare con le mele?
10. Nella coltivazione integrata cosa appendono i contadini ai meli per gli uccelli?
11. Quante varietà di mele altoatesine hanno il marchio di qualità IGP?
12. Da che cosa si protegge il fiore del melo con l'irrigazione antibrina?
13. Dove si dovrebbero conservare le mele a casa?



Soluzione
v

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

11.

12.

13.

Soluzione:

© Consorzio Mela Alto Adige
 Testi in collaborazione con l'Istituto Pedagogico per il gruppo linguistico tedesco, Bolzano, Elisabeth Nitz, Elfriede Fritsche.
 Rivisto nel 2021 dal Gruppo di lavoro per la frutticoltura (Consorzio Mela Alto Adige, VOG, VIP, Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi) | Redazione: IDM Alto Adige e Consorzio Mela Alto Adige | Traduzione: Marco Cortese/Paolo Florio
 Realizzazione grafica e illustrazioni: succus. srl | Stampa: Südtirol Druck S.n.c., Aprile 2021
 Fotografie: IDM, Frieder Blickle, Wolfgang Drahorad, Felix Ladurner, Patrick Schwienbacher, Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi – Gallo Rosso, Centro di Consulenza per la fruttivitticoltura dell'Alto Adige, Shutterstock, succus. srl

www.pauli-marie.it



Mela Alto Adige IGP

Per informazioni:
Consorzio Mela Alto Adige
Via Jakobi 1/a
I-39018 Terlano

info@melaaltoadige.com
www.melaaltoadige.com

