



Alto Adige - Benvenuti nel paradiso delle mele

Quasi una mela su dieci in Europa è prodotta in Alto Adige. Le 300 giornate di sole all'anno di cui gode questo territorio alpino non si limitano a dilettere i vacanzieri ma contribuiscono anche a fare crescere splendidamente le più disparate varietà di mele. Così Gala, Braeburn e le numerose altre varietà hanno tutte una caratteristica in comune: il gusto eccellente.

Mele ovunque. Girando per le valli dell'Alto Adige a fine estate, è difficile resistere: è grande la tentazione di allungare la mano, dare un morso e gustarsele. I ricchi rami a fatica riescono a sostenere il delizioso carico. Le mele, sode e rotonde, risplendono nei loro colori luminosi: un bel rosso, giallo o verde saturo. Sembra che da nessuna parte ci siano mele così belle e gustose come qui nella punta più settentrionale d'Italia. In effetti, l'Alto Adige può essere definito un vero paradiso delle mele, giacché la felice posizione nel punto di passaggio verso le Alpi offre le migliori condizioni per la loro coltivazione. Qui il clima mite del Mediterraneo incontra gli influssi della montagna, rendendo possibile l'ottima crescita e maturazione dei prelibati frutti.

Consapevoli di questo privilegio, le oltre 7.000 aziende coltivatrici di mele, nella stragrande maggioranza dei casi di piccole dimensioni e a conduzione familiare, pretendono il massimo anche da se stesse. La loro ambizione è quella di produrre mele di qualità eccellente, avvalendosi di sistemi naturali e rispettosi dell'ambiente. Sin dagli anni ottanta la Mela Alto Adige si è distinta dalla concorrenza per l'applicazione rigorosa delle norme previste per la coltivazione integrata. Ma c'è di più: 13 varietà di mele altoatesine recano la denominazione europea di indicazione geografica protetta (IGP). Non sorprende, pertanto, il fatto che l'Alto Adige funga da pioniere nella coltivazione di mele biologiche e oggigiorno, con circa il 26 per cento della quota di mercato, sia al primo posto in Europa in questo campo. L'Alto Adige è il paese delle mele per antonomasia: lo si sente fin dal primo morso.

Indice

Un giardino dell'eden per la coltivazione delle mele L'Alto Adige vanta le migliori condizioni per la coltivazione	2
Una delizia - le varietà di mele Mela Alto Adige IGP Le varietà "Club"	4 6
Piccole aziende per una grande qualità La maggioranza dei coltivatori si attiene alle direttive AGRIOS	8
L'anno del melicoltore Riposto il raccolto si ricomincia daccapo	9
Sprint finale in autunno Il tempo della raccolta delle mele	10
Tonda, sana e un vero piacere Un tesoro nascosto sotto la buccia Assaporate le nostre ricette a base di mele	11 12
Uniti per una qualità migliore Le organizzazioni di produttori dell'Alto Adige	15
Dati, fatti, persone di riferimento	16
Immagini per la stampa	18

Südtiroler Apfelkonsortium • Consorzio Mela Alto Adige

Jakobstr. 1/A/Via Jakobi 1/a • I-39018 Terlan/Terlano (BZ) • Tel. +39 0471 054 066 • Fax +39 0471 054 067
info@suedtirolerapfel.com • info@melaaltoadige.com • www.suedtirolerapfel.com • www.melaaltoadige.com
MwSt.-Nr./Part. IVA 02241830211

Un giardino dell'eden per la coltivazione delle mele



Le mele dell'Alto Adige sono succose, fresche, sode e gustose. E questo a buon motivo: sul suo balcone assolato, protetto a nord dalle Alpi e aperto verso mezzogiorno, l'Alto Adige vanta un clima alternato alpino ideale per la coltivazione della mela. Grazie a ben 300 giorni di sole all'anno, pari a 2.000 ore di sole, le mele hanno tutto il tempo per maturare, sviluppando appieno il loro aroma. In autunno, quando è tempo di raccolta, l'alternanza di giornate calde e notti fresche conferisce loro un delizioso sapore dolce, crea gli speciali aromi, le vitamine e la straordinaria colorazione rossa, gialla e verde del frutto. Una media di 800 mm di precipitazioni annue e terreni soffici e ben areati garantiscono, inoltre, le perfette condizioni per la crescita.

L'Alto Adige è, per così dire, un vero paradiso delle mele. Con una superficie coltivata di 18.400 ettari, è anche l'area frutticola ininterrotta più vasta d'Europa. Da Salorno a sud risale la Valle dell'Adige per arrivare, passando dalle colline di mezza montagna del Burgraviato, alla Val Venosta, con un dislivello di quasi 900 metri. Le altitudini comprese tra i 200 e i 1.000 metri sopra il livello del mare consentono ad ogni varietà di mela di crescere nella zona che più le si addice. L'incontro tra il clima mediterraneo e quello continentale dell'Europa centrale, con la brezza fresca che viene giù dalle alte vette dei ghiacciai e i caldi venti provenienti dal Mediterraneo, crea per la frutticoltura presupposti che difficilmente si trovano in un altro paese in Europa. Non c'è da meravigliarsi, quindi, se l'Alto Adige occupa una posizione di spicco come regione produttrice di mele: In questa zona matura la bellezza del 10 per cento di tutte le mele d'Europa, nonostante soltanto il 2,5 per cento di tutta la superficie dell'Alto Adige sia adibito alla



Südtiroler Apfelkonsortium • Consorzio Mela Alto Adige

Jakobstr. 1/A/Via Jakobi 1/a • I-39018 Terlan/Terlano (BZ) • Tel. +39 0471 054 066 • Fax +39 0471 054 067
 info@suedtirolerapfel.com • info@melaaltoadige.com • www.suedtirolerapfel.com • www.melaaltoadige.com
 MwSt.-Nr./Part. IVA 02241830211

frutticoltura.

L'elevato livello qualitativo delle mele si manifesta non soltanto per via dell'aspetto e del sapore, ma anche attraverso la denominazione europea IGP. Dal 2005 tredici varietà di mele altoatesine, ognuna delle quali soddisfa i rigidi criteri qualitativi della coltivazione integrata o biologica, si fregiano di questo appellativo. L'attribuzione del marchio IGP è la conferma della politica della qualità perseguita con fermezza dal settore ortofrutticolo altoatesino. Già nel 1976 venne, infatti, introdotto il marchio di tutela "Alto Adige", il primo sigillo di qualità di questo genere in Europa.



Dal 1989 la coccinella raffigurata nel logo è sinonimo di coltivazione integrata. Grazie all'IGP la Mela Alto Adige è riconosciuta a livello europeo come specialità regionale e gode della tutela della denominazione di origine. A tal fine, occorre attenersi a precise e rigide norme di produzione. Ad esempio, i frutticoltori altoatesini tengono un apposito quaderno di campagna, in cui riportano con la massima meticolosità tutti i trattamenti riservati agli alberi. Inoltre, deve essere sod-

disfatto un rigido sistema di controllo. Il marchio IGP, infatti, sta per genuinità e produzione tradizionale.

La denominazione europea IGP garantisce:

- l'origine, la qualità e la tradizione
- la produzione e la lavorazione in Alto Adige
- la produzione secondo i criteri della coltivazione integrata o biologica
- elevati standard qualitativi
- la gestione a cura del Consorzio Mela Alto Adige
- severi controlli, svolti da un organismo indipendente, circa le condizioni di coltivazione e di immagazzinaggio



Una delizia - le varietà di mele

La molteplicità paesaggistica dell'Alto Adige, con le sue diverse altitudini e zone climatiche, consente la coltivazione di numerose varietà di mele. Golden Delicious, Jonagold ed Elstar, ad esempio, sono le varietà coltivate nelle zone collinari e montagnose più alte e più fresche. Granny Smith, Braeburn e Fuji, invece, preferiscono temperature più elevate e maturano bene nelle vallate. Grazie a questa ricchezza di varietà, esiste una Mela Alto Adige adatta a qualsiasi gusto. Chi la preferisce dolce e succosa sceglie Fuji, Gala, Red e Golden Delicious; chi invece la vuole asprigna e fresca opta per Braeburn, Elstar e Idared.

Le varietà di mele altoatesine con indicazione geografica protetta



Golden Delicious

Gusto: succosa, dolce, aromatica
Adatta per: macedonie di frutta, strudel, torte, composte
Provenienza: USA, semenzale casuale
Periodo di raccolta: metà / fine settembre
Disponibilità sul mercato: da metà settembre a fine luglio



Idared

Gusto: molto croccante, succosa, acidula
Adatta per: succhi, strudel, puree di mele, composte
Provenienza: USA, incrocio tra Jonathan e melo Wagner
Periodo di raccolta: metà settembre / ottobre
Disponibilità sul mercato: da fine settembre a fine giugno



Fuji

Gusto: croccante, succosa, molto dolce
Adatta per: torte
Provenienza: Giappone, incrocio tra Ralls Janet e Delicious
Periodo di raccolta: inizio / metà ottobre
Disponibilità sul mercato: da inizio ottobre a fine maggio



Royal Gala

Gusto: croccante e compatta, aromatica, scarsa acidità
Adatta per: composte
Provenienza: Nuova Zelanda, incrocio tra Kidds Orange e Golden Delicious
Periodo di raccolta: metà / fine settembre
Disponibilità sul mercato: da metà agosto a metà marzo



Elstar

Gusto: succosa, molto aromatica, dolce-acidula
Adatta per: succhi, strudel, puree di mele
Provenienza: Paesi Bassi, incrocio tra Golden Delicious e Ingrid Marie
Periodo di raccolta: fine agosto / metà settembre
Disponibilità sul mercato: da fine agosto a fine febbraio



Granny Smith

Gusto: compatta, acidula, succosa
Adatta per: succhi, strudel, puree di mele, composte
Provenienza: Australia, semenzale casuale
Periodo di raccolta: inizio / metà ottobre
Disponibilità sul mercato: da inizio ottobre a fine maggio



Winesap

Gusto: molto succosa, croccante, compatta, dolce-acidula
Adatta per: succhi, strudel, puree di mele
Provenienza: Nuova Zelanda, incrocio tra Kidds Orange e Golden Delicious
Periodo di raccolta: inizio / metà ottobre
Disponibilità sul mercato: da inizio ottobre a fine maggio



Jonagold

Gusto: succosa, aromatica, dolce-acidula
Adatta per: succhi, torte
Provenienza: USA, incrocio tra Golden Delicious e Jonathan
Periodo di raccolta: metà / fine settembre
Disponibilità sul mercato: da metà settembre a fine giugno



Braeburn

Gusto: molto croccante, succosa, dolce-acidula
Adatta per: torte e utilizzi in cucina
Provenienza: Nuova Zelanda, semenzale casuale da Lady Hamilton e Cox Orange
Periodo di raccolta: inizio / metà ottobre
Disponibilità sul mercato: da inizio ottobre a fine maggio



Red Delicious

Gusto: compatta, succosa, dolce, aromatica
Adatta per: macedonie di frutta, strudel, torte
Provenienza: USA, mutazione da Delicious
Periodo di raccolta: inizio / metà settembre
Disponibilità sul mercato: da inizio settembre a fine maggio



Morgenduft

Gusto: compatta, dolce-acidula
Adatta per: macedonie di frutta, strudel, torte, composte
Provenienza: USA, mutazione da Rome Beauty
Periodo di raccolta: metà / fine ottobre
Disponibilità sul mercato: da metà ottobre a fine giugno



Pinova

Gusto: molto compatta, croccante, a buccia liscia
Adatta per: strudel, composte
Provenienza: Germania, incrocio tra Golden Delicious e Clivia
Periodo di raccolta: fine settembre / metà ottobre
Disponibilità sul mercato: da metà gennaio a fine giugno



Topaz

Gusto: dolce-acidula, aromatica, succosa
Adatta per: insalate, prodotti da forno
Provenienza: Repubblica ceca, incrocio tra Rubin e Vanda
Periodo di raccolta: fine settembre
Disponibilità sul mercato: da dicembre ad aprile

Le varietà “Club”

Oltre alle 13 varietà di Mela Alto Adige IGP si coltivano anche diverse varietà “Club”. La loro coltivazione è regolamentata attraverso i cosiddetti club varietali e la loro particolarità consiste nel fatto che ciascuna di esse viene prodotta e commercializzata in quantità limitate.



Pink Lady

Gusto: aromatica, succosa, notevole contenuto zuccherino
Adatta come: contorno per piatti a base di carne e di pesce
Provenienza: Australia, incrocio tra Lady Williams e Golden Delicious
Periodo di raccolta: fine ottobre/ metà novembre
Disponibilità sul mercato: da fine ottobre a fine maggio



Kanzi

Gusto: molto croccante, succosa, dolce-acidula, fresca
Adatta per: torte di mele, composte
Provenienza: Belgio, incrocio tra Gala e Braeburn
Periodo di raccolta: metà / fine settembre
Disponibilità sul mercato: da metà settembre a fine luglio



Rubens

Gusto: fresca, dolce-acidula
Adatta per: strudel, composte
Provenienza: Italia, incrocio tra Gala ed Elstar
Periodo di raccolta: fine agosto / metà settembre
Disponibilità sul mercato: da fine agosto a fine marzo



Modi

Gusto: croccante, succosa, aromatica
Adatta per: composte
Provenienza: Italia, incrocio tra Gala e Liberty
Periodo di raccolta: inizio / metà settembre
Disponibilità sul mercato: da inizio settembre a fine aprile



Jazz

Gusto: dolce-acidula, aromatica, croccante
Adatta per: macedonie di frutta, strudel
Provenienza: Nuova Zelanda, incrocio tra Braeburn e Gala
Periodo di raccolta: ottobre
Disponibilità sul mercato: da ottobre ad aprile



Yello

Gusto: aromatica, succosa, croccante
Provenienza: Giappone, incrocio tra Golden Delicious e Senshu
Periodo di raccolta: inizio ottobre
Disponibilità sul mercato: da ottobre a maggio

Piccole aziende per una grande qualità

In Alto Adige la coltivazione della mela vanta una lunga tradizione. Per molti secoli le mele sono state piantate intorno alle fattorie per soddisfare i bisogni delle famiglie. Già nel XV secolo si esportavano verso



nord piccole quantità di mele attraverso gli ardui percorsi alpini. L'esportazione divenne più facile solo nel 1867, quando fu costruita la linea ferroviaria attraverso il Brennero. Oggi la coltivazione della mela è un importante fattore economico e la base per il sostentamento di numerose famiglie altoatesine. Gli oltre 7.000 melicoltori gestiscono perlopiù piccole fattorie con una superficie massima compresa tra i due e tre ettari. Questo consente di coltivare mele di alta qualità. Lo dimostra il fatto che un numero in continuo aumento di giovani, tra cui anche numerose donne, vede nella frutticoltura il proprio futuro. La freschezza e la qualità dei prodotti, oltre alla trasparenza nella produzione, rivestono da sempre un ruolo importante per gli agricoltori altoatesini. È per questo che già nel 1988 fu costituito il Gruppo di lavoro per la frutticoltura integrata (AGRIOS), teso alla produzione sostenibile di frutta di qualità. Il 96 per cento dei produttori di frutta in

Alto Adige si attiene alle direttive di questo organismo, con l'obiettivo di realizzare una tipologia di coltivazione sostenibile per l'ambiente e a misura dei consumatori, in grado di sfruttare e sostenere tutti i fattori naturali favorevoli e di ridurre al minimo l'uso degli antiparassitari. Nella coltivazione integrata numerosi vantaggi derivano, ad esempio, dall'allevamento a spalliera. Secondo questa tecnica gli alberi da frutta sono piantati in fila, affinché vengano ben areati e il sole vi possa penetrare in modo ottimale. In questo modo è possibile prevenire malattie crittogamiche, consentendo di ridurre l'impiego di prodotti antiparassitari e di migliorare la qualità e il colore delle mele. Inoltre, la spalliera semplifica il lavoro, rendendo più efficiente, tra l'altro, l'irrigazione degli alberi.

Per quanto riguarda la fertilizzazione, la cura del suolo e il trattamento antiparassitario, le direttive AGRIOS forniscono istruzioni precise, il cui rispetto è garantito da rigorosi controlli. Se possibili e sostenibili, gli interventi di carattere agronomico, biologico, meccanico e manuale hanno sempre la precedenza rispetto ad altre coltivazioni. Il controllo dei parassiti avviene in via preventiva mediante un programma di coltivazione che potenzia la resistenza naturale degli

alberi alle malattie e ai parassiti, ad esempio attraverso la somministrazione di determinati elementi nutritivi. Inoltre, il frutticoltore si affida in modo mirato all'aiuto offerto dalla natura: per esempio, viene favorita l'introduzione dei cosiddetti animali utili, antagonisti naturali dei parassiti. Nei frutteti vengono appese cassette per la nidificazione di uccelli insettivori e si creano dei rifugi per animali utili quali il riccio o la donnola. Le coccinelle sono usate contro gli afidi, i reduvidi contro le psille. Per proteggere gli alberi dai maggiolini, i coltivatori si servono di reti da stendere sul terreno. Altri parassiti, tra cui ad esempio il bruco delle mele, vengono eliminati con la cosiddetta tecnica della confusione sessuale. A tale proposito, i melicoltori applicano agli alberi degli erogatori di feromoni femminili che fanno in modo che maschi e femmine non si trovino per accoppiarsi. In questo modo si cerca di contenere il più possibile il numero dei parassiti. Gli agricoltori tengono costantemente sott'occhio gli



Südtiroler Apfelkonsortium • Consorzio Mela Alto Adige

Jakobistr. 1/A/Via Jakobi 1/a • I-39018 Terlan/Terlano (BZ) • Tel. +39 0471 054 066 • Fax +39 0471 054 067
info@suedtirolerapfel.com • info@melaaltoadige.com • www.suedtirolerapfel.com • www.melaaltoadige.com
 MwSt.-Nr./Part. IVA 02241830211

impianti per scoprire eventuali infestazioni, ma limitano l'impiego di prodotti antiparassitari alle sole situazioni in cui viene superata una soglia di danno economico tale da comportare una vera minaccia. I prodotti consentiti secondo le direttive AGRIOS sono pochissimi. Essi non devono costituire una tossicità acuta per l'uomo e per il mondo animale, devono essere rapidamente degradabili e non devono compromettere la qualità dell'acqua, del suolo e dell'aria.

Questo modo di produrre rispettoso dell'ambiente ha fatto compiere ben presto un ulteriore passo avanti: l'Alto Adige è tra i pionieri nella coltivazione biologica. Già negli anni ottanta i frutticoltori iniziarono a coltivare le mele secondo direttive biologiche. Si formarono due filoni: la coltivazione organico-biologica, in cui si lavora con metodi naturali e senza ricorso a prodotti parassitari e fertilizzanti chimici, da una parte, e la coltivazione biologico-dinamica, dall'altra, in cui si segue l'insegnamento di Rudolf Steiner, valutando ogni provvedimento in funzione del sistema ecologico globale e tenendo conto anche degli effetti delle costellazioni. Oggi, in Alto Adige, dal quattro al cinque per cento del raccolto complessivo di mele è a coltivazione biologica. Incidendo circa al 26 per cento sul raccolto di mele biologiche in Europa, l'Alto Adige è il fornitore più importante a livello europeo in tale settore. Negli anni passati sono state prodotte mediamente 45.000 tonnellate di mele biologiche. Le caratteristiche condizioni geografiche e climatiche dell'Alto Adige sono particolarmente adatte alla coltivazione biologica della mela. L'aria secca con scarse precipitazioni riduce il rischio di attacco di funghi. Allo stesso tempo, la forte escursione termica tra il giorno e la notte aumenta il contenuto naturale di zucchero nelle mele e regala una polpa soda e succosa.

L'anno del melicoltore: ad ogni raccolta ne segue un'altra

La raccolta delle mele si svolge tra la tarda estate e l'autunno; è questa l'alta stagione per i melicoltori altoatesini. Tuttavia, gli agricoltori sono impegnatissimi tutto l'anno.

La nuova stagione parte subito dopo la raccolta. Durante l'inverno gli alberi vanno potati a dovere. La potatura giusta dell'albero è un presupposto essenziale affinché il raccolto successivo sia di buona qualità. Nelle piante giovani, ad esempio, che portano frutti già a partire dal secondo anno di vita e la cui resa è destinata ad aumentare di anno in anno, devono essere tagliati i getti troppo grossi o quelli in eccesso che si trovano vicino alla cima dell'albero, mentre si legano verso il basso quelli troppo pendenti. In questo modo possono formarsi più frutti. Nelle piante in produzione, che dal settimo anno dalla messa a dimora danno un raccolto pieno, si provvede ad accorciare il vecchio capo a frutto, oramai consumato, per rinnovarlo. Le piante giovani e quelle in produzione vengono potate a forma conica, simile a quella di un albero di Natale. Questa struttura consente una favorevole incidenza della luce, determinante per una buona qualità del frutto e per raccolti regolari.



In primavera, quando parte la fioritura del melo e le valli dell'Alto Adige si trasformano in un mare di fiori rosati e bianchi, inizia la fase più importante per il melicoltore: è questo il momento in cui si gettano le basi per avere un buon raccolto in autunno. Gli agricoltori lavorano 24 ore su 24, dato che i meli in questa fase della loro crescita hanno bisogno di particolare cura e attenzione. Da un lato devono piantare gli alberi giovani coltivati nei vivai. Dall'altro devono dedicare la massima attenzione alle piante in produzione, dato che le temperature esterne ancora basse costituiscono un grande pericolo per i sensibili fiori dei meli. Se il



termometro scende sotto lo zero, c'è pericolo di danni da gelo, che possono compromettere la qualità del raccolto e la resa. Per questo motivo la temperatura va tenuta costantemente sotto controllo. In caso di improvvise ondate di freddo, si ricorre alla cosiddetta irrigazione antibrina: i meli vengono irrigati dall'alto e l'acqua, quando si trasforma in una pellicola di ghiaccio che avvolge i fiori, libera calore che li protegge dalle temperature troppo basse. I melicoltori, poi, lavorano in stretto contatto con gli apicoltori per fare in modo che nei frutteti arrivi un numero sufficiente di colonie di api, affinché i fiori siano impollinati a dovere.

D'estate gli agricoltori controllano ripetutamente la presenza di eventuali parassiti e di animali utili, procedendo, all'occorrenza, al trattamento degli alberi con antiparassitari non dannosi per l'ambiente. Rimuovono a mano i frutti in eccesso o danneggiati e tagliano o piegano verso il basso i germogli troppo vigorosi. In caso di siccità, entra in funzione l'irrigazione soprachioma, che irriga gli alberi dall'alto, oppure l'irrigazione a goccia che li bagna dal basso. Anche la cosiddetta pacciamatura fa parte degli importanti lavori che l'agricoltore deve svolgere durante l'estate: l'erba sotto i meli viene tagliata e poi lasciata per terra come importante fonte di nutrimento dei microorganismi.

Sprint finale in autunno: il tempo della raccolta delle mele

In tarda estate è il momento dello sprint finale: i frutticoltori altoatesini si preparano alla raccolta, mettendo a punto le attrezzature e procurandosi i cassoni vuoti messi a disposizione dalle organizzazioni di commercializzazione. Un test del grado di maturazione permette di stabilire i "valori interiori" delle mele quali il contenuto zuccherino, la compattezza della polpa, la riduzione dell'amido e l'acidità. Sulla base dei parametri di maturazione rilevati vengono stabilite le finestre di raccolta.



In Alto Adige la raccolta inizia a metà agosto con la varietà Gala e termina con la varietà Pink Lady a maturazione tardiva all'inizio di novembre. L'intero iter di raccolta e di conferimento si svolge secondo precise direttive rilasciate dal Gruppo di lavoro AGRIOS, le quali prevedono, ad esempio, il rispetto di norme specifiche in materia di igiene. Le mele vengono raccolte a mano con la massima cura, proprio secondo la tradizione. Quasi sempre sono necessari più giri per raccoglierle tutte. Il numero di passaggi necessari dipende dalla varietà. Nel caso delle Golden Delicious, ad esempio, che presentano in genere forma e colore uniformi, di regola basta un solo giro o al massimo due, mentre per le Jonagold e le Elstar ne servono da quattro a cinque, visto che i frutti non maturano in modo omogeneo.



Alla fine le mele, riposte in cassoni da 300 kg ciascuno, vengono trasferite alla cooperativa ortofrutticola più vicina, dove viene eseguito il controllo della qualità: i frutti, che a seconda della varietà devono essere omogenei quanto a grandezza, forma e colore, vengono esaminati per accertare l'eventuale presenza di residui sulla buccia e nella polpa. Successivamente vengono etichettati, in modo da garantirne sempre la tracciabilità. Segue la conservazione delle mele in celle frigorifere, a circa quattro gradi centigradi, in un ambiente ad ossigeno fortemente ridotto. Queste condizioni rallentano il processo di maturazione dei frutti, che entrano in una specie di letargo. Ciò consente di offrire, fino all'estate successiva, mele sempre fresche, come appena colte.

Tonde, sane e un vero piacere

Le mele hanno un tesoro nascosto sotto la buccia

La mela è un classico tra la frutta e rappresenta lo spuntino perfetto, per esempio, durante la ricreazione a scuola, per una pausa al lavoro o mentre si è in viaggio. In Germania la mela è il frutto che viene scelto più spesso: ogni cittadino tedesco ne mangia, in media, 20 chili all'anno. E le mele non soltanto sono squisite, ma sono anche dei veri concentrati di energia: hanno appena 53 chilocalorie ogni 100 grammi, praticamente non contengono grassi, ma sono ricche di sostanze importanti come minerali, oligoelementi, vitamine e metaboliti vegetali secondari. Una mela contiene in media 12 mg di vitamina C e copre, pertanto, il 15 per cento del fabbisogno giornaliero di un adulto. Le mele danno energia, rinforzano il sistema immunitario, favoriscono la digestione e sono disintossicanti. Subito sotto la buccia è nascosto un vero e proprio tesoro: il 70 per cento delle vitamine si trova proprio lì ed è per questo che le mele andrebbero sempre mangiate con la buccia.

Tabella nutrizionale per 100 grammi

Valore energetico	53 kcal
Sostanze nutritive	
Proteine	0,3 g
Carboidrati	11,4 g
di cui fruttosio	0,6 g
Grassi	2 g
Sodio	3 mg
Vitamina C	12 mg

Fonte: Fachgruppe Obstbau im Bundesausschuss Obst und Gemüse Deutschland 1998, Deutsche Gesellschaft für Ernährung 2008

Ma più ancora dei vantaggi legati alla salute, a rendere interessante la mela sono i tanti modi per gustarla: secondo tradizione nella torta di mele, in forma di composta o nello strudel di mele, ma anche in pietanze meno conosciute, tra cui i crauti con mele e cannella o il thai curry alle mele. Le mele dell'Alto Adige si possono gustare in quasi tutte le maniere, ci sono ricette in grande quantità. In cucina, tuttavia, bisogna distinguere tra mele e mele. Dimensioni, contenuto di acidità, aroma, succosità e consistenza della polpa fanno la differenza e possono influire in modo determinante sul risultato. La varietà Golden Delicious, ad esempio, è la migliore scelta possibile per uno strudel di mele; se si vuole fare una macedonia, invece, è meglio prendere una succosa Braeburn, mentre per la composta di mele si consiglia la Gala.

Südtiroler Apfelkonsortium • Consorzio Mela Alto Adige

Jakobistr. 1/A/Via Jakobi 1/a • I-39018 Terlan/Terlano (BZ) • Tel. +39 0471 054 066 • Fax +39 0471 054 067
info@suedtirolerapfel.com • info@melaaltoadige.com • www.suedtirolerapfel.com • www.melaaltoadige.com
MwSt.-Nr./Part. IVA 02241830211

È arrivato il momento di gustarle! Le nostre ricette a base di mele

Il dolce tradizionale - Strudel di mele con pasta frolla



Ingredienti per uno strudel di mele

Impasto per strudel

200 g di zucchero
250 g di burro
500 g di farina
2 uova
mezza bustina di lievito
mezza bustina di zucchero vanigliato

Ripieno di mele

4 mele Alto Adige, Golden Delicious o altra varietà
succo di mezzo limone
1 buccia di limone grattugiata
1 dl di rum
50 g di pangrattato
20 g di uva sultanina
10 g di pinoli
mezzo cucchiaino di cannella
60 g di zucchero
1 uovo
zucchero a velo

Preparazione:

Lavorare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Sbucciare le mele e tagliarle in fette sottili, poi mescolarle con tutti gli altri ingredienti del ripieno. Stendere l'impasto, adagiare sopra il ripieno e richiudere con l'impasto. Spennellarvi sopra l'uovo e cuocere in forno per circa 25-30 minuti a 170 °C, nel forno preriscaldato. Prima di servire, spolverare con lo zucchero a velo.

Varietà consigliata:

Golden Delicious

Ricetta: Gruppo „Locanda sudtirolese“

La sorpresa – Lasagne alla mela con crema di gorgonzola



Ingredienti per 4 porzioni

Lasagne:

200 g di impasto per pasta
200 g di mousse di mela
100 g di gorgonzola
200 g di panna
sale, pepe e un po' d'olio d'oliva

Mousse di mele:

4 mele Alto Adige, Elstar o altra varietà, sbucciate e tagliate a fette
250 ml di succo di mela
un pizzico di zucchero

Preparazione:

Mousse di mele:

Mettere gli spicchi di mele con un pizzico di zucchero e il succo di mela in un pentolino e farli cuocere per 10 minuti fino a farli ammorbidire. Frullare il tutto e lasciare raffreddare.

Lasagne:

Stendere l'impasto della pasta fino a formare una sfoglia sottile e ricavarne delle lasagne (10 cm x 17 cm). Distribuire la mousse di mele su metà delle lasagne e coprire con l'altra metà. Comprimere bene i bordi. Cuocere le lasagne ripiene in acqua salata per 4 minuti. Passare il gorgonzola al colino, montare bene la panna e incorporarla delicatamente, poi mettere il tutto a raffreddare. Sistemare al centro del piatto due lasagne ripiene sovrapposte. Con un cucchiaino prelevare un fiocco di crema di gorgonzola fredda e posizionala al centro delle lasagne di mele. Finire di guarnire con un po' di burro fuso ed eventualmente con mele fresche.

Varietà consigliata:

Elstar

Ricetta: Herbert Hintner

La prelibatezza - Praline di quark in crosta di mela



Ingredienti per quattro praline

mezza mela Alto Adige, Braeburn o altra varietà, tagliata a strisce
80 g di quark
5 cipolle rosolate
sale e pepe
50 g di sedano tagliato a strisce
50 g di carote bianche, tagliate a strisce
1 cucchiaio di olio di sesamo
150 g di mele essiccate a fette

Preparazione:

Passare il quark al colino e insaporirlo con sale, pepe e cipolle rosolate. Con la massa formare quattro praline e passarle nelle fette di mele essiccate e spezzettate grossolanamente. Fare saltare per 5 minuti in olio d'oliva a temperatura media le strisce di sedano e di carota bianca, poi metterle a raffreddare. Una volta raffreddate, mescolarle con le mele tagliate a strisce.

Presentazione:

Disporre l'insalata di mele, sedano e carote al centro del piatto, posarvi sopra le praline di quark, guarnire con un po' di insalata e condire con qualche goccia di olio d'oliva. Tagliare a fettine sottili il salmone e battere le fettine tra due strati di carta stagnola oleata per renderle ancora più fini.

Varietà consigliata:

Braeburn

Ricetta: Herbert Hintner



Uniti per una qualità migliore

A livello europeo, le mele dell'Alto Adige sono molto richieste. Oltre la metà del raccolto viene esportata, di cui circa il 20 per cento va in Germania, il principale mercato d'esportazione. Seguono Scandinavia, Spagna e i paesi nordafricani.

Le mele dell'Alto Adige vengono commercializzate in massima parte attraverso le cooperative. La principale organizzazione dei produttori è il Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige (VOG), che conta 13 cooperative associate. Il Consorzio assiste 5.000 aziende, per una superficie totale di 10.900 ettari e una produzione annua di circa 600.000 tonnellate di mele. L'Associazione produttori ortofrutticoli della Val Venosta (VI.P) costituisce, con 1.800 aziende associate con una superficie totale di 5.000 ettari, il secondo consorzio di cooperative in termini di grandezza. Una piccola parte delle mele raccolte in Alto Adige (pari al 6 per cento) inoltre, viene venduta all'asta dalle Aste frutta Alto Adige. L'uno per cento è, invece, venduto da un'associazione formata da 14 commercianti privati, la Fruttunion. Tutte le aziende di distribuzione dell'Alto Adige utilizzano per i prodotti da esportare il marchio "Mela Alto Adige IGP". Questo fa sì che la presenza sui mercati esteri sia unitaria, garantisce la provenienza geografica, il metodo di produzione tradizionale nonché la tracciabilità trasparente.

Le quattro organizzazioni di produttori e, di riflesso, le oltre 7.000 aziende a conduzione familiare sono rappresentate dal Consorzio Mela Alto Adige con sede a Terlano. Il compito più importante del consorzio è la protezione della zona di coltivazione e l'assicurazione di una qualità delle mele costantemente elevata. Inoltre, il consorzio si occupa dell'orientamento strategico della "Mela Alto Adige IGP". In collaborazione con IDM Südtirol – Alto Adige si organizzano attività di marketing, partecipazioni alle fiere di settore e misure di promozione delle vendite al fine di sostenere la vendita delle mele raccolte ogni anno.

Südtiroler Apfelkonsortium • Consorzio Mela Alto Adige

Jakobistr. 1/A/Via Jakobi 1/a • I-39018 Terlan/Terlano (BZ) • Tel. +39 0471 054 066 • Fax +39 0471 054 067
info@suedtirolerapfel.com • info@melaaltheadige.com • www.suedtirolerapfel.com • www.melaaltheadige.com

MwSt.-Nr./Part. IVA 02241830211



Dati, fatti, persone di riferimento

Riguardo alla Mela Alto Adige

- In Alto Adige su una superficie di 18.000 ettari troviamo oltre 7.000 frutticoltori che si occupano della coltivazione. Le singole aziende sono relativamente piccole; in media coltivano soltanto da due a tre ettari di superficie.
- L'Alto Adige è la zona di produzione delle mele ininterrotta più estesa d'Europa.
- Su ogni ettaro di superficie coltivabile si raccolgono in media 50 - 60 tonnellate di mele.
- Complessivamente si producono 950.000 tonnellate di mele all'anno, il che corrisponde al 10 % del raccolto di mele europeo e al 50 % di quello nazionale.
- Oltre il 50 % del raccolto viene esportato in Europa centrale, settentrionale e meridionale e in Nord Africa. Con il 20 per cento la Germania fa la parte del leone tra i paesi di sbocco.
- La frutticoltura si estende soltanto sul 2,5 per cento di tutta la superficie dell'Alto Adige.
- Oltre 300 giorni di sole e 2.000 ore di sole all'anno conferiscono alle mele dell'Alto Adige quel particolare sapore.
- In Alto Adige la coltivazione avviene ad altitudini diverse. Gli impianti melicoli si trovano tra i 200 e i 1.000 metri sopra il livello del mare.
- Dal 2005 tredici varietà di mele dell'Alto Adige si fregiano dell'indicazione geografica protetta (IGP): Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Braeburn, Fuji, Granny Smith, Morgenduft, Jonagold, Winesap, Idared, Elstar, Topaz e Pinova.
- In Alto Adige le mele biologiche vengono coltivate sin dal 1980. Con una quota del 40 per cento l'Alto Adige è il principale fornitore di mele biologiche in Europa.
- Il 90 per cento dei melicoltori altoatesini si attiene alle direttive per la coltivazione integrata emanate dal gruppo di lavoro AGRIOS; il 10 per cento segue quelle della coltivazione biologica.
- Quattro organizzazioni di produttori costituiscono il Consorzio Mela Alto Adige (VOG, VI.P, Fruttunion e Asta frutta Alto Adige).
- Nel 1976 è stato introdotto il marchio di tutela Alto Adige, dal 1989 la coccinella è il simbolo della coltivazione integrata.

Suggerimenti

- Le mele vanno conservate in un luogo fresco e asciutto e non devono avere ammaccature.
- In frigorifero le mele vanno conservate a parte in un sacchetto di plastica forato.
- Le mele non vanno conservate nelle vicinanze di altra frutta, in quanto ne accelerano il processo di maturazione.
- Spesso ai bambini non piace mangiare una mela intera, ma se la si taglia a spicchi la mangiano volentieri come merenda. Il succo di limone impedisce alla polpa di assumere in breve tempo un colore bruno.

Südtiroler Apfelkonsortium • Consorzio Mela Alto Adige

Jakobistr. 1/A/Via Jakobi 1/a • I-39018 Terlan/Terlano (BZ) • Tel. +39 0471 054 066 • Fax +39 0471 054 067
info@suedtirolerapfel.com • info@melaaltoadige.com • www.suedtirolerapfel.com • www.melaaltoadige.com

MwSt.-Nr./Part. IVA 02241830211



Indirizzi e persone di riferimento

Contatto stampa per ulteriori ricerche, interviste e illustrazioni

IDM Südtirol – Alto Adige

Piazza Parrocchia 11

I-39100 Bolzano

Telefono | +39 0471 094 000

Mail | melanie.plattner@idm-suedtirol.com

Web | www.idm-suedtirol.com

Consorzio Mela Alto Adige

Via Jakobi 1/A

I-39018 Terlano

Telefono | +39 0471 054 066

Fax | +39 0471 054 067

Mail | info@melaaltheadige.com

Web | www.southtyroleanapple.com

Südtiroler Apfelkonsortium • Consorzio Mela Alto Adige

Jakobistr. 1/A/Via Jakobi 1/a • I-39018 Terlan/Terlano (BZ) • Tel. +39 0471 054 066 • Fax +39 0471 054 067
info@suedtirolerapfel.com • info@melaaltheadige.com • www.suedtirolerapfel.com • www.melaaltheadige.com

MwSt.-Nr./Part. IVA 02241830211

Immagini per la stampa



Immagine 1: L'Alto Adige è la zona di produzione ortofrutticola ininterrotta più estesa d'Europa



Immagine 2: Le mele dell'Alto Adige soddisfano severissimi criteri qualitativi



Immagine 3: Il clima mediterraneo con gli influssi montani è ideale per la coltivazione delle mele



Immagine 4: Grazie alle 200 giornate di sole all'anno le mele possono maturare alla perfezione



Immagine 5: Nella coltivazione integrata gli agricoltori puntano sulla natura anziché sulla chimica



Immagine 6: Gli agricoltori favoriscono l'insediamento di animali utili



Immagine 7: Gli oltre 7.000 frutticoltori gestiscono in genere aziende di piccole dimensioni



Immagine 8: Anche molte donne vedono nella frutticoltura il proprio futuro

Südtiroler Apfelkonsortium • Consorzio Mela Alto Adige

Jakobistr. 1/A/Via Jakobi 1/a • I-39018 Terlan/Terlano (BZ) • Tel. +39 0471 054 066 • Fax +39 0471 054 067
 info@suedtirolerapfel.com • info@melaaltoadige.com • www.suedtirolerapfel.com • www.melaaltoadige.com
 MwSt.-Nr./Part. IVA 02241830211



Immagine 9: Durante l'inverno gli alberi vengono potati a dovere



Immagine 10: In primavera gli apicoltori, con le loro api, contribuiscono all'impollinazione dei fiori



Immagine 11: Uno strato di ghiaccio protegge le gemme dalle gelate



Immagine 12: In primavera gli alberi hanno bisogno di molta cura



Immagine 13: L'estate, quando il tempo è asciutto, gli alberi vengono irrigati



Immagine 14: La raccolta inizia alla fine dell'estate



Immagine 15: In base ad un test del grado di maturazione vengono stabilite le finestre di raccolta



Immagine 16: La raccolta si svolge a mano



Immagine 17: La grandezza, la forma e il colore delle mele devono corrispondere alle caratteristiche tipiche di ciascuna varietà



Immagine 18: Anche i "valori interiori" quali il tenore zuccherino, l'acidità e la riduzione dell'amido sono importanti per la mela



Immagine 19: Ogni anno in Alto Adige si raccolgono 950.000 tonnellate di mele



Immagine 20: La qualità delle mele viene controllata rigorosamente



Immagine 21: Le mele sono sane e danno energia



Immagine 22: Il dolce dalla grande tradizione – lo strudel di mele dell'Alto Adige



Immagine 23: La prelibatezza - Praline di quark in crosta di mela



Immagine 24: La sorpresa – Lasagne alla mela con crema di gorgonzola