



Südtiroler Apfel g.g.A.

Innovazione varietale: Il viaggio di una mela dal Giappone all'Alto Adige

Terlano, 19 gennaio 2017: In Alto Adige vengono coltivate in maniera professionale circa 20 varietà di mele, ed è proprio questa grande scelta uno dei principali fattori di successo della melicoltura altoatesina. L'ultima arrivata in ordine di tempo (autunno 2016) è la varietà Shinano Gold yello®, che affonda le sue origini nel lontano Giappone. Ma come è possibile – si chiedono in tanti – che una mela dell'Alto Adige venga dal Paese del Sol Levante? È possibile sì, e per diversi motivi. Un ruolo importante in questa storia l'hanno avuto il Consorzio per l'innovazione varietale dell'Alto Adige e il Centro di sperimentazione Laimburg.

Ad essere sinceri, tra le tante varietà di mela – Fuji, Golden Delicious o Braeburn, solo per citarne alcune – che vengono coltivate in Alto Adige per poi essere esportate in tutto il mondo, nessuna porta un nome che richiami alla mente la provincia di Bolzano. E in effetti le varietà più conosciute e vendute a livello mondiale sono nate nei grandi centri di ricerca situati, tra l'altro, in Nuova Zelanda, Australia, USA e Giappone. Nel lontano 1985 dall'estremo Oriente sbarcò in Alto Adige la varietà Fuji: dopo tre decenni è ora la volta della Shinano Gold yello®.

Attualmente nel mondo i programmi di selezione di una certa rilevanza sono circa 80. In Alto Adige il comparto frutticolo fa riferimento al Consorzio per l'innovazione varietale (SK Südtirol) sostenuto dalle grandi cooperative frutticole VOG e VI.P, all'interno del quale operano anche tecnici del Centro di sperimentazione Laimburg e del Centro di consulenza per la fruttivicultura. Il Consorzio SK Südtirol intrattiene contatti con centri di ricerca internazionali, istituti di selezione, titolari di diritti di propagazione delle varietà e vivai sparsi in tutto il pianeta. Come spiega il suo direttore Markus Bradlwarter, “siamo costantemente in cerca di varietà in grado di attecchire in tutte le zone di coltivazione dell'Alto Adige”. Il Consorzio SK si occupa altresì dei contratti di sperimentazione di nuove varietà e dell'avviamento di prove varietali in Alto Adige.

Prove varietali: un lavoro che dura anni

In Alto Adige il compito di effettuare le prove varietali è in carico al Centro di sperimentazione Laimburg, nello specifico al reparto di pomologia guidato da Walter Guerra. Il processo di esame di ogni varietà prevede tre fasi e dura mediamente una decina d'anni. In un primo momento vengono importate in Alto Adige le piante madri di una o più varietà: “Nella fase iniziale si mettono a dimora cinque piante in due distinte zone macroclimatiche”, spiega Guerra. Queste zone si trovano a Vadena, a 220 metri di altitudine, ed a Laces a quota 700 metri s.l.m. Dopodiché lo sviluppo di alberi e frutti viene messo sotto osservazione per un periodo che va da cinque a dieci anni. “Se durante questa fase la varietà dimostra di avere delle potenzialità interessanti, essa viene ammessa alla seconda fase che consiste nel piantare filari pilota di 50-100 piante in 5-10 zone microclimatiche sparse in tutto l'Alto Adige”, aggiunge Guerra. In questa seconda fase vengono altresì condotte le prime indagini di mercato e le prove di conservazione, in quanto è necessario rispondere a diverse domande: che gusto hanno le mele? Cosa ne pensano i consumatori dei diversi Paesi? Per quanto tempo si conservano nelle celle frigo ma anche fuori, quando arrivano sugli scaffali dei negozi o nelle case?

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



Südtiroler Apfel g.g.A.

Il terzo livello della prova consiste nella cosiddetta fase pre-commerciale, durante la quale le informazioni acquisite in materia di coltivazione, cura delle piante e frutti vengono ampliate e approfondite e vengono piantati fino a 5.000 alberi. Al termine di questa prova la direzione del Consorzio SK si riunisce per decidere il da farsi, ovvero se introdurre la nuova varietà oppure farne a meno in quanto le sue peculiarità la rendono inadeguata alla coltivazione in Alto Adige o alla commercializzazione.

Questo lungo iter sperimentale è stato percorso da tutte le nuove varietà introdotte in Alto Adige, a cominciare dalla Fuji nel 1985 fino ad arrivare alla recentissima Shinano Gold yello®. C'è poi da dire che i tecnici di Laimburg sono alle prese anche con selezioni proprie, che al pari delle altre devono sottoporsi a tutta la trafila di prove varietali.

Attualmente sono sotto esame diverse varietà

Bradlwarter spiega che il Consorzio SK Südtirol opera una selezione mirata delle varietà in base alle loro proprietà. Tra queste figurano le mele resistenti alla ticchiolatura, poi quelle dolci a buccia rossa, a buccia gialla, con la polpa rossa, le varietà a frutto piccolo nonché i mutanti migliorativi delle varietà esistenti. Bisogna anche precisare che un programma di sperimentazione coinvolge più varietà nello stesso arco temporale. Ad esempio la mela Shinano Gold, un incrocio tra Golden Delicious e Senshu immesso sul mercato con il nome commerciale di yello®, ha avuto la meglio su altre 50 varietà a buccia gialla testate nello stesso periodo in Alto Adige.

Per i quasi 8.000 frutticoltori altoatesini ogni nuova varietà rappresenta una sorta di pietra miliare: anche gli agricoltori infatti devono avere la capacità di rinnovarsi per assicurare un futuro alle loro aziende. Intanto altre varietà si trovano nella terza e ultima fase del processo di sperimentazione, e i responsabili del comparto frutticolo contano nei prossimi anni di poter annunciare altre novità.

Foto: Rispetto alle altre nuove varietà, la mela a buccia gialla yello® si è dimostrata più croccante e succosa tanto da essere considerata l'alternativa alla Golden Delicious.

Contatti

Consorzio Mela Alto Adige

Via Jakobi 1/A

I- 39018 Terlano

Telefon | +39 0471 054 066

Fax | +39 0471 054 067

Mail | info@melaaltoadige.com

Web | www.melaaltoadige.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@melaaltoadige.com • www.suedtirolerapfel.com • www.melaaltoadige.com

MwSt.-Nr./Part. IVA 02241830211