

# Alto Adige – La terra delle mele



Apfel - Consortium - Mela

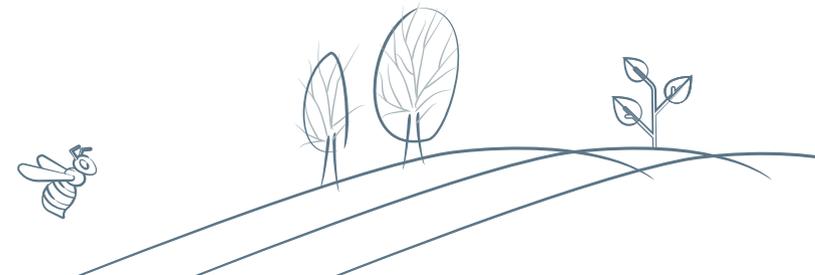
**SÜDTIROL**





## Indice

01	Il territorio	<i>pagina 4</i>
02	Il clima	<i>pagina 6</i>
03	La storia del melo	<i>pagina 8</i>
04	Le cure colturali durante l'anno	<i>pagina 10</i>
05	La melicoltura: produzione integrata e biologica	<i>pagina 14</i>
06	Il percorso di una mela: dal cassone al supermercato	<i>pagina 18</i>
07	La melicoltura altoatesina in breve	<i>pagina 22</i>
08	La commercializzazione nel mondo	<i>pagina 24</i>
09	Varietà, varietà club e marchi	<i>pagina 26</i>
10	Informazioni utili	<i>pagina 30</i>
11	Ricette	<i>pagina 34</i>
	Link & colophon	<i>pagina 38</i>



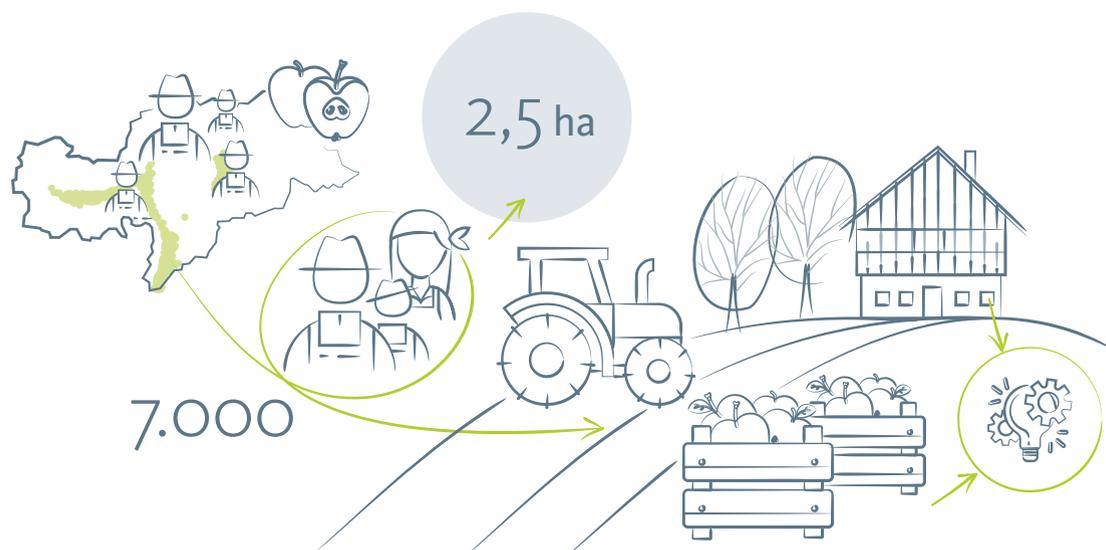
### La coltivazione del melo

In Alto Adige il melo si coltiva su 18.400 ettari, che corrispondono a circa il 3% dell'intera superficie provinciale. La rimanente percentuale è costituita da montagne, boschi e foreste, prati e pascoli e aree urbanizzate.



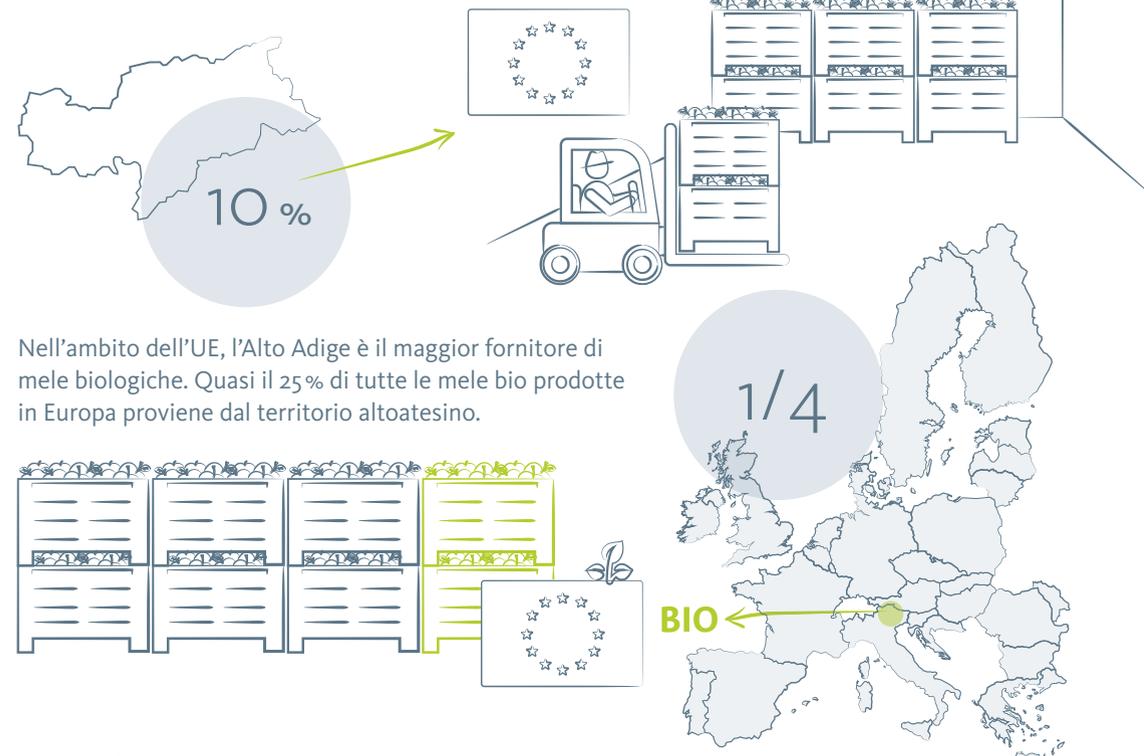
### Aziende a conduzione familiare

Sono appena 7.000 i melicoltori altoatesini: in media, ciascuno di essi opera su 2,5 ha. La maggior parte delle aziende è a conduzione familiare.



### La raccolta

Ogni anno si raccoglie in media 1 milione di tonnellate di mele delle più diverse varietà. Questa quantità corrisponde al 10% della raccolta europea.



Nell'ambito dell'UE, l'Alto Adige è il maggior fornitore di mele biologiche. Quasi il 25% di tutte le mele bio prodotte in Europa proviene dal territorio altoatesino.

### Le varietà

Per 13 varietà di mele è ammesso l'utilizzo della denominazione di origine "Mela Alto Adige IGP". L'indicazione IGP sta per "Indicazione Geografica Protetta" ed è un marchio che garantisce la tradizione e l'origine del prodotto.



### Clima alpino-mediterraneo



### Precipitazioni

800 mm/anno

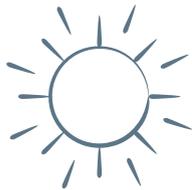
Nei mesi durante i quali si registrano valori termici elevati in assenza di precipitazioni, l'irrigazione delle piante deve essere adeguata al fabbisogno.



### Radiazione solare

300 giorni  
2.000 ore/anno

I frutti acquisiscono le loro particolari caratteristiche qualitative interne ed esterne grazie all'elevato numero di ore di irradiazione.



... durante la fioritura, in primavera, è possibile che si verifichino gelate tardive.

### Posizione geografica

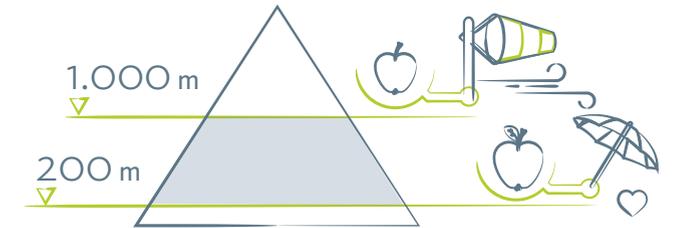
L'Alto Adige è la provincia italiana situata più a nord, al confine tra Italia, Austria e Svizzera.



### Altitudine

200-1.000 m s.l.m.

Ogni varietà predilige specifiche condizioni microclimatiche: alcune preferiscono le elevate temperature del fondovalle, altre il freddo pungente tipico dell'alta quota (oltre 1.000 m s.l.m.)



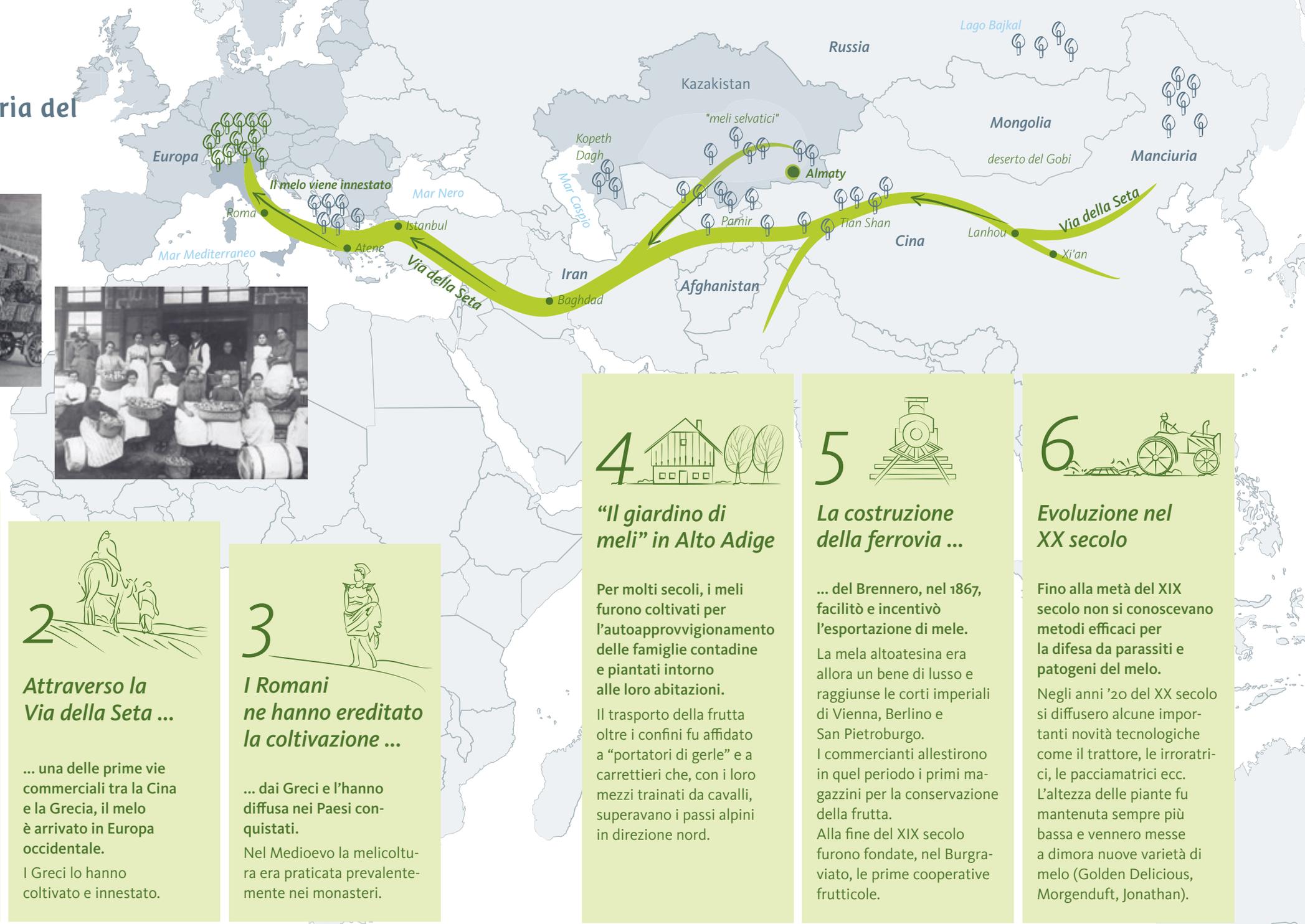
### Irrigazione antibrina

< 0° C

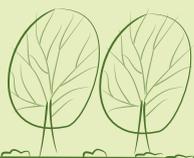
Gelate tardive



Quando la colonna di mercurio scende al di sotto di 0° C, i frutticoltori attivano l'impianto di irrigazione antibrina: l'acqua distribuita ricopre i fiori e si solidifica. All'interno dello strato di ghiaccio si libera calore, impedendo che la temperatura scenda al di sotto del punto di congelamento. In questo modo i fiori non possono subire danni né qualitativi né quantitativi.



1



### Le prime piante di melo ...

... sono cresciute  
in Kazakistan.

Ancor oggi, nel Paese si possono ammirare foreste di meli selvatici. In kazako, il significato del nome della antica capitale Alma-Ata (oggi Almaty) è "padre delle mele".

2



### Attraverso la Via della Seta ...

... una delle prime vie  
commerciali tra la Cina  
e la Grecia, il melo  
è arrivato in Europa  
occidentale.

I Greci lo hanno  
coltivato e innestato.

3



### I Romani ne hanno ereditato la coltivazione ...

... dai Greci e l'hanno  
diffusa nei Paesi con-  
quistati.

Nel Medioevo la melicoltura  
era praticata prevalentemente  
nei monasteri.

4



### "Il giardino di meli" in Alto Adige

Per molti secoli, i meli  
furono coltivati per  
l'autoapprovvigionamento  
delle famiglie contadine  
e piantati intorno  
alle loro abitazioni.

Il trasporto della frutta  
oltre i confini fu affidato  
a "portatori di gerle" e a  
carrettieri che, con i loro  
mezzi trainati da cavalli,  
superavano i passi alpini  
in direzione nord.

5



### La costruzione della ferrovia ...

... del Brennero, nel 1867,  
facilitò e incentivò  
l'esportazione di mele.

La mela altoatesina era  
allora un bene di lusso e  
raggiunse le corti imperiali  
di Vienna, Berlino e  
San Pietroburgo.  
I commercianti allestirono  
in quel periodo i primi ma-  
gazzini per la conservazione  
della frutta.  
Alla fine del XIX secolo  
furono fondate, nel Burgra-  
viato, le prime cooperative  
frutticole.

6



### Evoluzione nel XX secolo

Fino alla metà del XIX  
secolo non si conoscevano  
metodi efficaci per  
la difesa da parassiti e  
patogeni del melo.

Negli anni '20 del XX secolo  
si diffusero alcune impor-  
tanti novità tecnologiche  
come il trattore, le irroratrici,  
le pacciamatrici ecc.  
L'altezza delle piante fu  
mantenuta sempre più  
bassa e vennero messe  
a dimora nuove varietà di  
melo (Golden Delicious,  
Morgenduft, Jonathan).

## Primavera

In primavera, durante la fioritura, si pongono le basi per la raccolta. I frutticoltori mettono ora a dimora le giovani piante allevate nei vivai e nel contempo devono prestare la massima attenzione alle piante già in produzione.

L'andamento meteorologico è uno dei maggiori fattori di rischio: le gelate e le grandinate sono gli eventi che hanno gli effetti più devastanti sulla resa e quindi sulla raccolta. Dov'è possibile, ai frutticoltori non rimane altro che difendere la propria produzione con l'irrigazione antibrina e con le reti antigrandine. Il colore e il tipo di queste ultime sono prescritti dalla legge. In genere, le reti rimangono distese sopra il frutteto solo per un periodo limitato e in particolare quando è più elevato il rischio di grandinate.

I frutticoltori, inoltre, agiscono in stretta collaborazione con gli apicoltori locali per fare in modo che i loro impianti vengano visitati da un numero sufficiente di popolazioni di api, responsabili dell'impollinazione dei fiori.

*Cure colturali**Messa a dimora**Fioritura**Controllo della temperatura**Irrigazione antibrina**Api*

## Estate

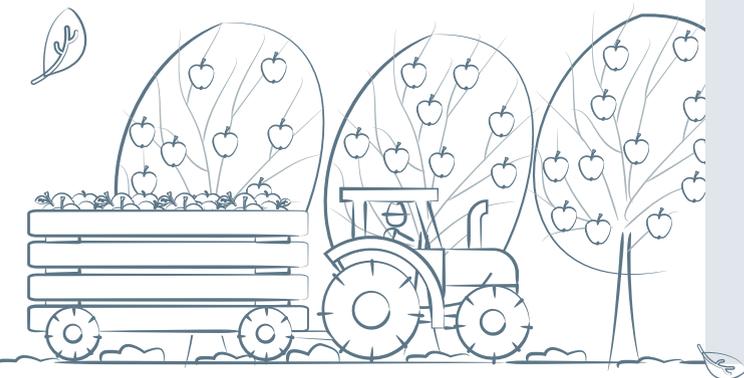
Durante la stagione estiva, i frutticoltori controllano con regolarità la densità di popolazione di insetti utili e di parassiti. Se necessario, ricorrono all'impiego solo di fitosanitari rispettosi dell'ambiente che, secondo il protocollo AGRIOS, non minano la salute dell'utilizzatore né di chi opera nei frutteti, sono efficaci nei confronti dei parassiti, rispettano gli insetti utili e altre specie animali e producono una scarsa quantità e un numero ridotto di residui. Tra le operazioni colturali che si praticano in questo periodo ci sono il cosiddetto diradamento, cioè l'eliminazione manuale dei frutti in sovrannumero o danneggiati, e la formatura, cioè l'asportazione o la legatura verso il basso dei rami troppo vigorosi. Se le condizioni meteorologiche decorrono siccitose è necessario attivare l'impianto di irrigazione a goccia. Questo metodo contribuisce in misura sostanziale al risparmio della risorsa naturale acqua, che viene distribuita sotto forma di gocce nell'immediato intorno della base del tronco e la sua evaporazione è quindi molto scarsa. Un'altra attività importante estiva è la "pacciamatura" tra le file di meli, l'erba viene falciata e non viene raccolta perché diventi un'importante fonte di nutrimento per i microrganismi che vivono nel sottosuolo.

*Parassiti**Cure colturali**Irrigazione**Pacciamatura*



## Estate / Autunno

È il momento dello sprint finale: i frutticoltori altoatesini si preparano alla raccolta. Con un “test di maturazione” si valuta lo stato delle caratteristiche organolettiche delle mele, ovvero grado zuccherino, compattezza della polpa, degradazione dell'amido e acidità – e sulla base dei valori di questi parametri si definisce la finestra di raccolta tipica per ciascuna varietà. In Alto Adige, la raccolta delle mele ha inizio a metà agosto (Gala) e termina in novembre (Cripps Pink – varietà club Pink Lady®). L'operazione è rigorosamente manuale e viene eseguita con grande cura e attenzione. Per completare la raccolta, spesso sono necessari più passaggi. Una volta conclusa questa operazione, il frutticoltore effettua un prelievo di terreno e procede alla sua concimazione. Se è pianificato l'allestimento di un nuovo impianto, le piante di melo più datate vengono estirpate con i loro apparati radicali e si esegue una lavorazione del terreno per favorirne l'arieggiamento.



Ago

Nov

Test di maturazione

Raccolta

Analisi del terreno



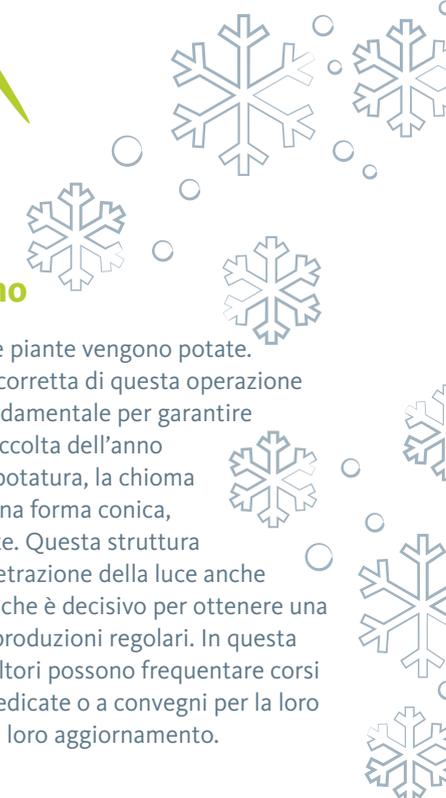
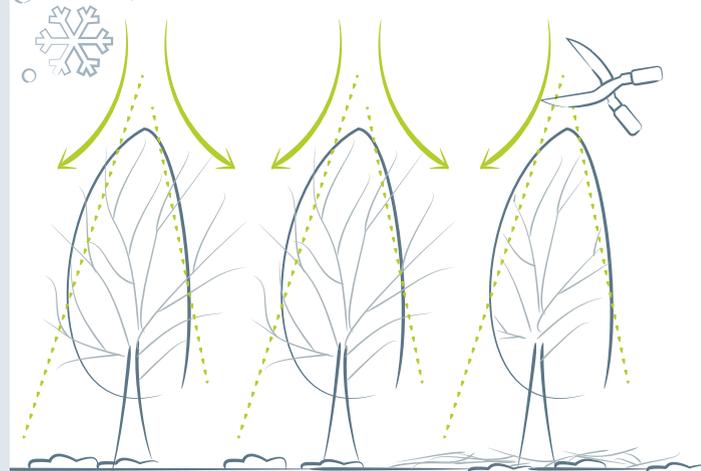
## Inverno

In inverno le piante vengono potate. L'esecuzione corretta di questa operazione è premessa fondamentale per garantire la qualità della raccolta dell'anno successivo. Con la potatura, la chioma delle piante assume una forma conica, simile a quella di un abete. Questa struttura delle piante facilita la penetrazione della luce anche all'interno della chioma, il che è decisivo per ottenere una buona qualità dei frutti e produzioni regolari. In questa stagione, inoltre, i frutticoltori possono frequentare corsi e partecipare a giornate dedicate o a convegni per la loro formazione e il loro aggiornamento.



Potatura invernale

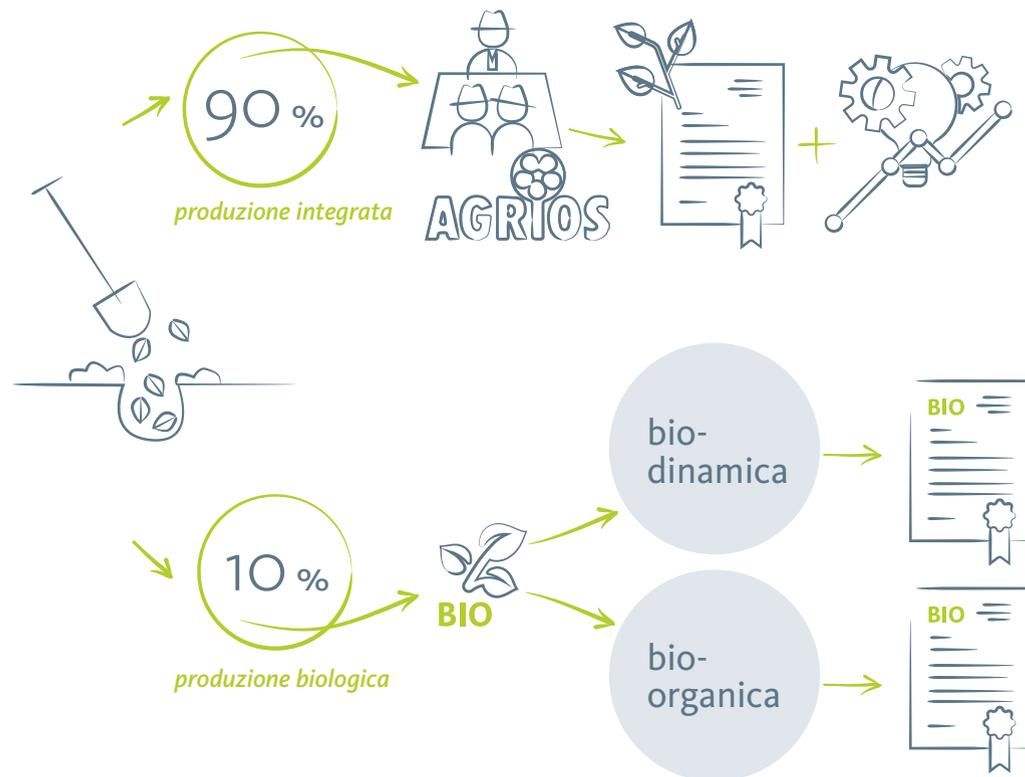
Aggiornamento



## La melicoltura: produzione integrata e biologica

Entrambe le modalità si fondano sul potere intrinseco della natura e sul conseguimento di un naturale equilibrio tra insetti utili e parassiti. Nel caso in cui un parassita prenda il sopravvento o si manifesti il rischio di comparsa di una malattia il frutticoltore ricorre all'impiego di prodotti fitosanitari selezionati e sottoposti a rigidi controlli.

La differenza tra le due modalità di produzione sta proprio nella scelta di questi prodotti. I frutticoltori biologici rinunciano all'utilizzo di fitosanitari di origine chimico-sintetica e preferiscono impiegare prodotti per la difesa di esclusiva origine naturale. Specifiche norme approvate dalle diverse organizzazioni di frutticoltori regolamentano la convivenza pacifica tra produttori biologici e produttori che eseguono la produzione integrata.



### Produzione integrata

Da oltre 30 anni l'Alto Adige è, in Europa, un precursore per la produzione integrata. Nella terra delle mele si applicano le severe linee-guida AGRIOS, che in molti ambiti definiscono standard qualitativi ben superiori a quelli fissati per legge. Ne è un esempio il limite massimo di residui di fitosanitari ammesso in Europa. Per ottenere la certificazione AGRIOS, sulle e nelle mele può essere rilevata una quantità e un numero pari al 50% del LMR (limite massimo residuale) ammesso dalla legge. La produzione frutticola sulla base del protocollo AGRIOS prevede la pratica di cure agronomiche "naturali" e una coltivazione rispettosa delle risorse naturali. Il protocollo prevede inoltre che il frutticoltore abbia una formazione professionale e che frequenti regolarmente corsi di aggiornamento. I prodotti fitosanitari sono ammessi solo se non si dispone di alternative efficaci per la protezione del raccolto.



### Produzione biologica

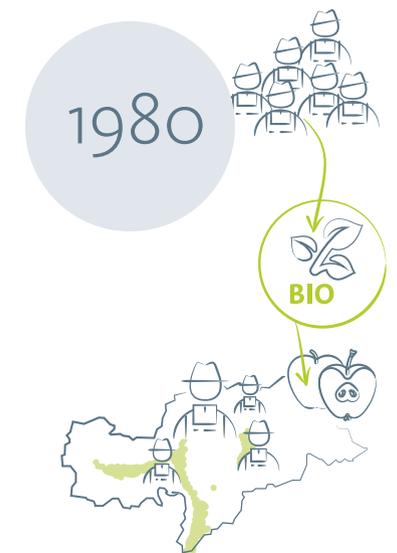
Nella melicoltura biologica si distingue tra produzione bio-organica e biodinamica, che mantengono comunque il comune obiettivo di rispettare il sensibile equilibrio naturale. I primi pionieri altoatesini cominciarono a produrre mele secondo i canoni della produzione biologica già negli anni '80 del XX secolo. In seguito si sono sviluppati due orientamenti:

#### Produzione bio-organica

Coltivazione secondo metodi naturali, rinunciando all'impiego di prodotti fitosanitari e concimi di origine chimico-sintetica.

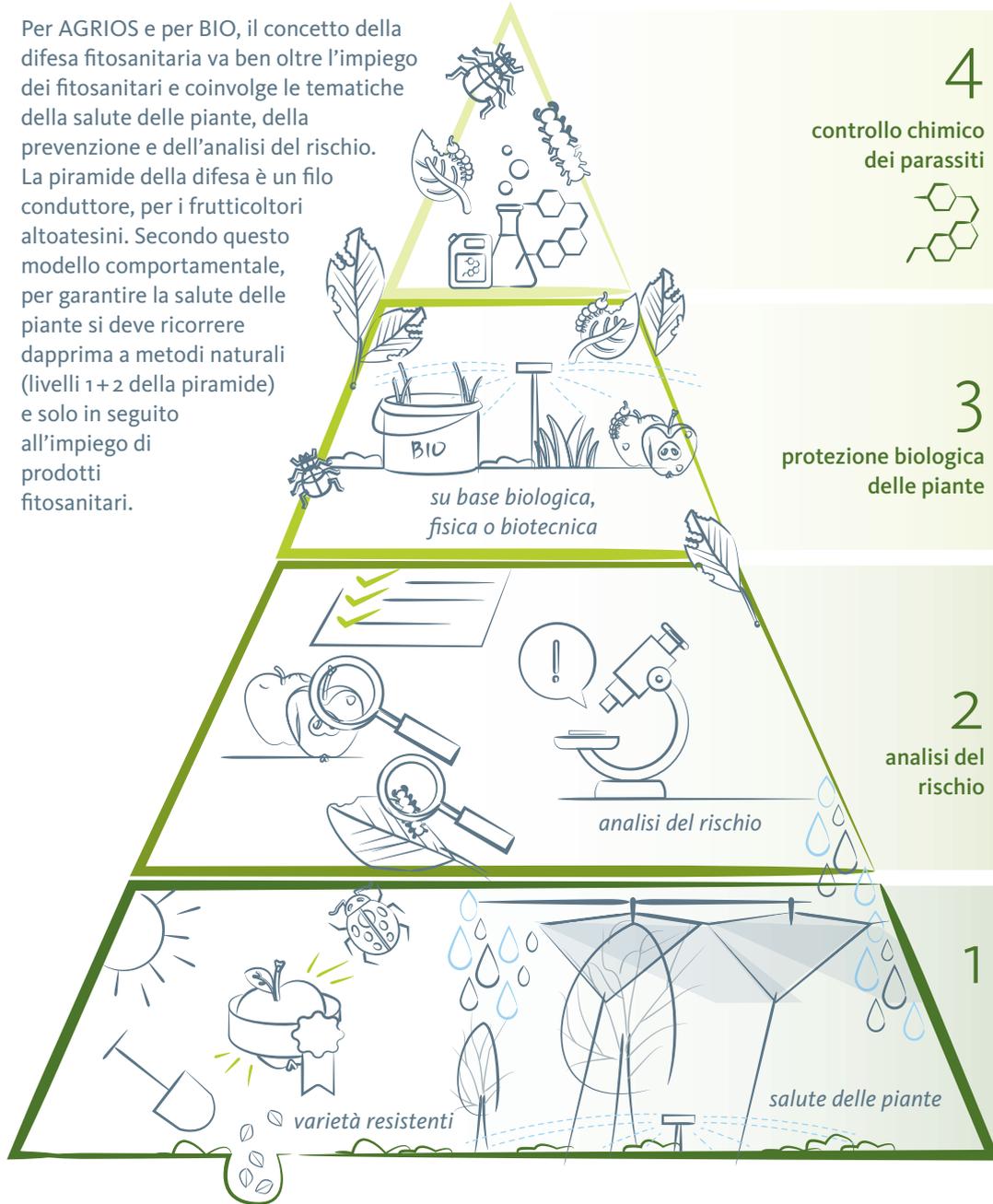
#### Produzione biodinamica

Coltivazione che rispetta le premesse della produzione bio-organica e fa riferimento alle indicazioni di Rudolf Steiner, secondo cui è necessario verificare che ogni operazione agronomica sia inserita nel contesto dell'ecosistema globale. Si tiene inoltre conto degli influssi astrali sullo sviluppo delle piante e sull'efficacia delle cure colturali.



## Difesa fitosanitaria

Per AGRIOS e per BIO, il concetto della difesa fitosanitaria va ben oltre l'impiego dei fitosanitari e coinvolge le tematiche della salute delle piante, della prevenzione e dell'analisi del rischio. La piramide della difesa è un filo conduttore, per i frutticoltori altoatesini. Secondo questo modello comportamentale, per garantire la salute delle piante si deve ricorrere dapprima a metodi naturali (livelli 1+2 della piramide) e solo in seguito all'impiego di prodotti fitosanitari.



### DIFESA FITOSANITARIA DIRETTA

Solo se tutti i passi precedentemente descritti non risultano sufficientemente efficaci si ricorre all'impiego di prodotti fitosanitari di origine chimica.

### DIFESA FITOSANITARIA CURATIVA

L'attacco di un parassita viene contrastato dapprima con mezzi biologici, fisici o biotecnici.

### MONITORAGGIO

Quando, nonostante tutte le misure preventive, non sia possibile garantire la salute delle piante, si attivano sistemi di monitoraggio che consentono una "previsione" degli attacchi.

### DIFESA FITOSANITARIA INDIRECTA

Coltivazione di varietà di melo tolleranti/resistenti, favorire la presenza di antagonisti naturali, adeguate lavorazioni del terreno, irrigazione, rotazione colturale ecc.



## Biodiversità

Tutte le linee-guida per la coltivazione e la difesa fitosanitaria del melo, sia per la produzione biologica che integrata, favoriscono la biodiversità biologica. Nei meleti altoatesini si trovano numerose specie animali e vegetali. Studi su base scientifica compiuti nel 2014 confermano che, ad esempio, in un solo metro quadrato di terreno coltivato a melo (a produzione integrata) vivono oltre 4.000 organismi terricoli. La molteplicità di specie presente nei meleti, inoltre, viene ulteriormente stimolata con la costruzione di laghetti e di altri elementi strutturali e con semine di diverse specie vegetali verdi e a fiore nelle corsie di transito.



Oltre a tutto ciò, i frutticoltori altoatesini prestano la massima attenzione alla tutela delle api. In Alto Adige si coltivano numerose specie di piante fruttifere, come meli, albicocchi, ciliegi, peri, vite ecc. Tra i meli crescono poi molte specie di piante verdi, a fiore e aromatiche.

## Il percorso di una mela: dal cassone al supermercato

### Raccolta e conferimento da parte dei frutticoltori



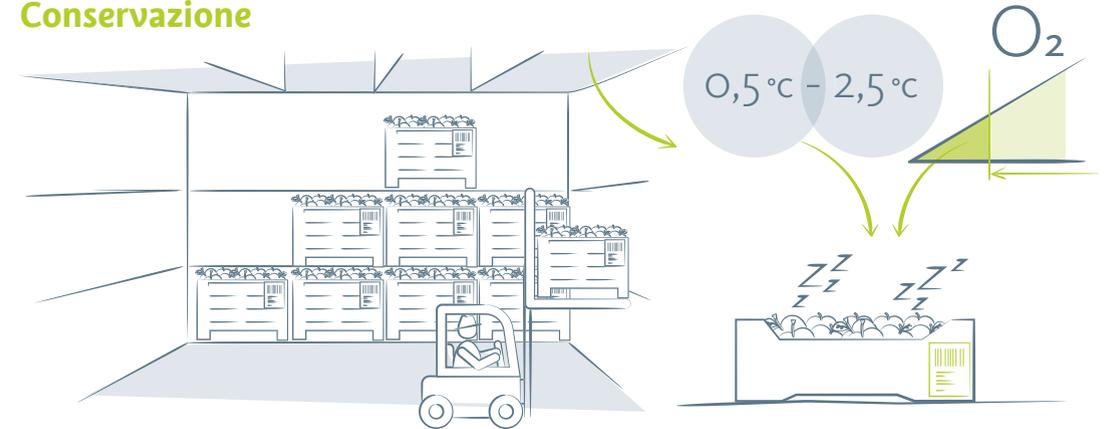
La raccolta ha inizio a metà agosto con la varietà Gala e termina a novembre con la varietà club Cripps Pink (Pink Lady®). Ogni varietà dev'essere raccolta al momento ottimale di maturazione, in modo da poter garantire la qualità e la conservabilità dei frutti.

Le mele raccolte vengono sistemate in cassoni della capacità di circa 320 kg, che sono poi trasportati presso l'edificio nel quale le mele vengono stoccate in celle di refrigerazione.

*La raccolta è manuale, cioè ogni mela viene staccata dalla pianta dal frutticoltore o da un aiutante (spesso uno studente, un operaio anziano o un lavoratore stagionale). Muletti, pedane mobili per la raccolta e ceste facilitano l'attività degli operatori.*



### Conservazione

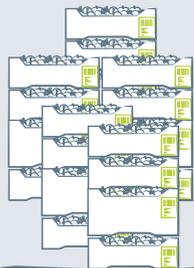


#### Tecnica di conservazione in AC

0,5°C - 2,5°C

O<sub>2</sub>

1-2 %



12 mesi  
conservabilità

#### Tecnica di conservazione con 1-MCP

0,5°C - 2,5°C

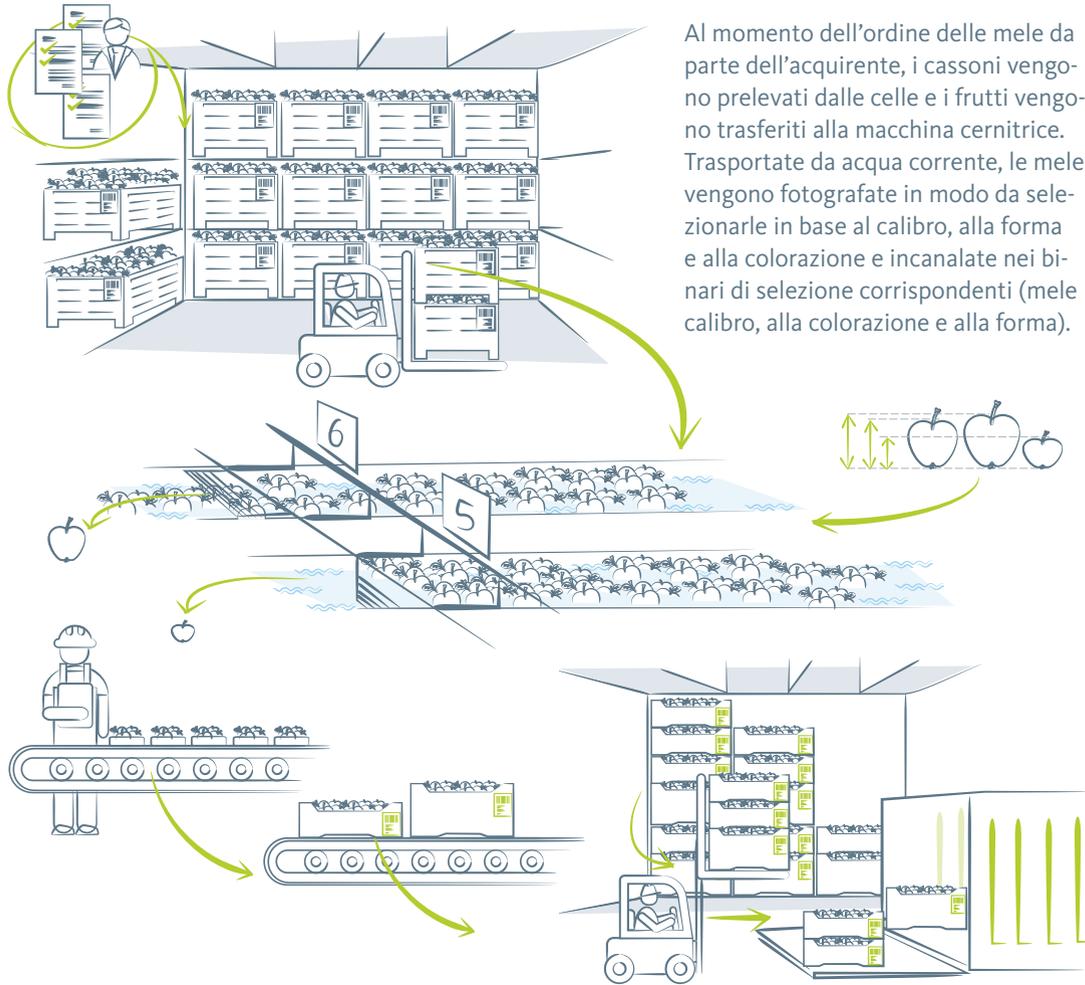
1-MCP



oltre 12 mesi  
conservabilità

Infine, le mele vengono conservate in celle refrigerate (intermedie o a scaffali) ad una temperatura di ca. 0,5-2,5°C in presenza di una bassa concentrazione di ossigeno. In queste condizioni, il processo di maturazione delle mele rallenta e i frutti cadono in una sorta di letargo. Questo stato viene mantenuto fino alla fuoriuscita dalle celle. Questo sistema di conservazione (AC – atmosfera controllata) consente di conservare fino a 12 mesi le mele fresche come appena raccolte. Si può ricorrere anche ad altre tecniche di conservazione che rallentano il processo di maturazione delle mele dopo la raccolta e ne mantengono a lungo la freschezza. Un'altra tecnologia di conservazione prevede il trattamento delle mele con 1-MCP, un gas che inibisce l'attività dell'etilene, un ormone naturalmente prodotto dalle mele in maturazione. Con questa tecnica, utilizzata in caso di trasporti in Paesi molto lontani, non si originano residui sui o nei frutti.

## Selezione e tracciabilità



Al momento dell'ordine delle mele da parte dell'acquirente, i cassoni vengono prelevati dalle celle e i frutti vengono trasferiti alla macchina cernitrice. Trasportate da acqua corrente, le mele vengono fotografate in modo da selezionarle in base al calibro, alla forma e alla colorazione e incanalate nei binari di selezione corrispondenti (mele calibro, alla colorazione e alla forma).

Una volta cerniti, i frutti vengono imballati secondo i dettami del cliente e a questo inviati. Un codice a barre, applicato sui cassoni al momento del conferimento, garantisce la tracciabilità delle mele in essi contenute. Grazie ad una precisa documentazione e al severo controllo cui è sottoposta, ciascuna mela può essere tracciata fino ai frutticoltori che l'hanno prodotta. La cooperativa predispone il controllo della qualità delle mele: I frutti devono presentare caratteristiche corrispondenti ai dati tipici della varietà (calibro, forma e colorazione uniformi), sui frutti devono essere state effettuate le analisi residuali e le mele devono essere etichettate in modo che sia garantita la loro completa tracciabilità.

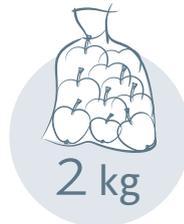


Dopo il prelievo dalle celle, le mele vengono selezionate in base a calibro, colorazione, integrità della buccia e presenza di ammaccature. Prima di essere imballate vengono lavate e spazzolate con acqua potabile.



Che cosa succede in una cooperativa?

In commercio sono disponibili imballaggi o confezioni di diverse dimensioni. Piccole quantità di mele (4, 6 o 8) si possono acquistare in confezioni completamente biodegradabili, derivate dalla trasformazione di bucce di mele. Quantità maggiori sono proposte in sacchetti da 1-2 kg e in plateau da 2-12 kg.



## La melicoltura altoatesina in breve

### Il sistema cooperativistico

Il successo della mela altoatesina si deve alla collaborazione di molte persone, aziende e organizzazioni.

Sono appena 7.000 le famiglie contadine che curano i propri frutteti. Un sistema cooperativistico le supporta e ne promuove l'attività. In Alto Adige, accanto alle cooperative e alle organizzazioni commerciali c'è un'intera rete di istituzioni che opera nel mondo frutticolo e che lo sostiene. Solo grazie ad essa, le aziende familiari hanno la possibilità di praticare la melicoltura ai massimi livelli di qualità.



### Conorzio Mela Alto Adige

Il consorzio Mela Alto Adige, fondato nel 2000, è la struttura-ombrello che raggruppa tutte le organizzazioni che in Alto Adige si occupano di commercializzare la frutta.

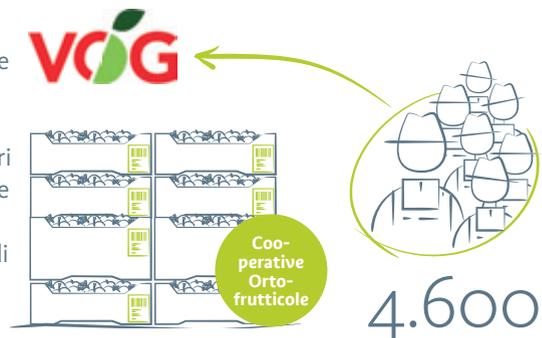
Il suo compito principale consiste nel portare avanti gli interessi e l'attività, in veste di consorzio tutela, relativa al marchio europeo Mela Alto Adige IGP. I soci del Consorzio Mela Alto Adige sono VOG, VI.P, Fruttunion e Asta Frutta Alto Adige.

*Qui è possibile consultare un prospetto delle diverse istituzioni e degli operatori del mondo frutticolo altoatesino:*



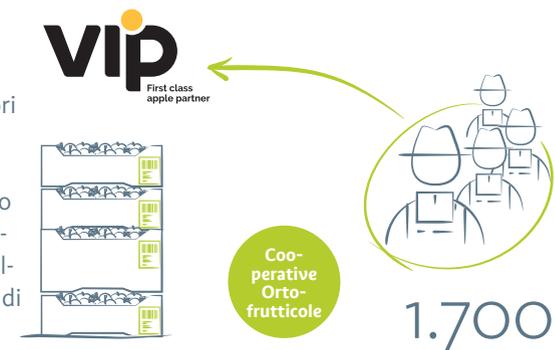
### VOG

VOG (Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige), costituito nel 1945, è, a livello europeo, la più importante organizzazione commerciale che si occupa di mele. 4.600 frutticoltori producono ogni anno oltre 600.000 t di mele che vengono smerciate con i marchi Mela Alto Adige IGP e Marlene®. VOG propone anche una linea di varietà club e di mele biologiche contraddistinte dai marchi Biosüdtirol e Bio Marlene®.



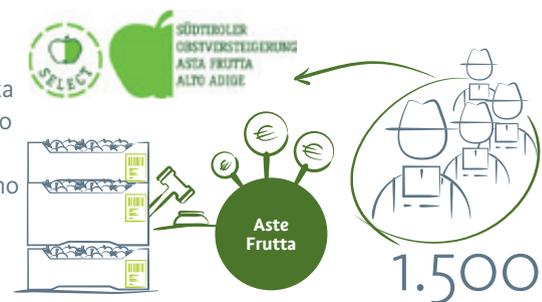
### VI.P

L'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta riunisce oltre 1.700 frutticoltori venostani. I soci producono ogni anno 320.000 t di mele, piccoli frutti, albicocche, ciliegie e ortaggi. Il marchio Val Venosta garantisce la loro origine e provenienza da un territorio con caratteristiche pedoclimatiche ottimali per la melicoltura. A conferma di ciò c'è l'elevata produzione di frutta biologica.



### Aste Frutta Alto Adige

Si tratta di un'organizzazione che nasce dalla fusione di Asta Frutta EGMA Vilpiano, Asta Frutta Castel Firmiano e Asta Frutta Bassa Atesina. Sono ca. 1.500 i frutticoltori che conferiscono i loro prodotti presso le 3 sedi (Vilpiano, Castel Firmiano e Bassa Atesina). Ogni giorno, da metà agosto a metà ottobre, le mele vengono poi vendute al miglior offerente.



### Fruttunion

Fruttunion è l'associazione dei grossisti ortofrutticoli altoatesini (export e import) e cura gli interessi dei propri soci predisponendo diverse attività di marketing in occasione di fiere e altre manifestazioni.



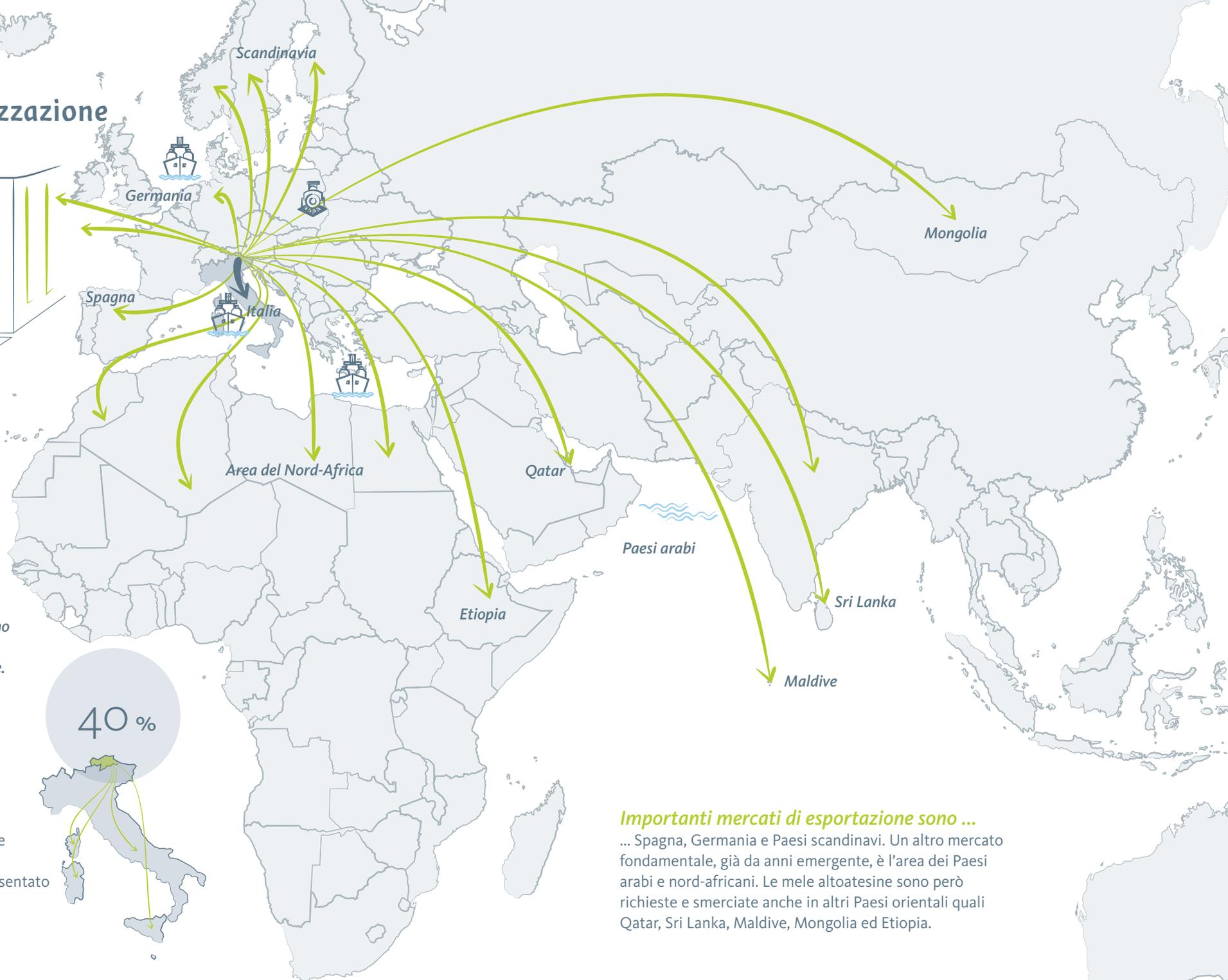
## La commercializzazione nel mondo



Le mele rappresentano il *primo e più importante prodotto di esportazione dell'Alto Adige*.

Ogni anno, le mele altoatesine raggiungono *più di 60 Paesi*. Il mercato principale è rappresentato dall'Italia (*percentuale media pari al 40%*).

40%



### Importanti mercati di esportazione sono ...

... Spagna, Germania e Paesi scandinavi. Un altro mercato fondamentale, già da anni emergente, è l'area dei Paesi arabi e nord-africani. Le mele altoatesine sono però richieste e smerciate anche in altri Paesi orientali quali Qatar, Sri Lanka, Maldive, Mongolia ed Etiopia.

## Varietà, varietà club e marchi

In Alto Adige si coltivano tante varietà di melo e ciascuna di esse predilige una specifica zona: alcune amano le temperature elevate del fondovalle, altre preferiscono i gelidi venti tipici dell'alta quota, fino a oltre 1.000 m s.l.m. Tutte le istituzioni coinvolte nel mondo della melicoltura altoatesina sono alla costante ricerca di varietà nuove, innovative e interessanti.

### INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Solo le mele per le quali risultano comprovate le seguenti caratteristiche possono beneficiare dell'Indicazione Geografica Protetta:



- 1 stretto rapporto tra origine, qualità e tradizione del prodotto
- 2 gestione affidata a un'associazione portatrice di interessi (Consorzio Mela Alto Adige)
- 3 coltivazione, lavorazione e produzione devono avvenire in Alto Adige
- 4 coltivazione rispettosa dell'ambiente (integrata/biologica)
- 5 elevati standard qualitativi per calibro, colorazione e grado zuccherino
- 6 organismo indipendente di controllo



#### GALA

Molto croccante, scarsa acidità  
*Distribuzione:* settembre - fine marzo



#### GOLDEN DELICIOUS

Succosa, dolce-aromatica  
*Distribuzione:* metà ottobre - agosto



#### FUJI

Molto croccante, succosa, molto dolce  
*Distribuzione:* inizio ottobre - maggio



#### GRANNY SMITH

Soda, acidula, succosa  
*Distribuzione:* ottobre - maggio



#### RED DELICIOUS

Soda, succosa, dolce, aromatica  
*Distribuzione:* fine settembre - maggio



#### BRAEBURN

Molto croccante, succosa, dolce-acidula  
*Distribuzione:* metà ottobre - fine maggio



#### TOPAZ

Dolce-acidula, aromatica, succosa  
*Distribuzione:* dicembre - aprile



#### MORGENDUFT

Soda, dolce-acidula  
*Distribuzione:* novembre - giugno



#### STAYMAN WINESAP

Molto succosa, croccante e soda, dolce-acidula  
*Distribuzione:* metà ottobre - giugno



#### PINOVA

Molto aromatica, soda, croccante  
*Distribuzione:* metà gennaio - giugno



#### IDARED

Succosa, delicatamente acidula  
*Distribuzione:* metà ottobre - metà giugno



#### JONAGOLD

Succosa, aromatica, dolce-acidula  
*Distribuzione:* fine settembre - giugno



#### ELSTAR

Succosa, molto aromatica, dolce-acidula  
*Distribuzione:* agosto - fine febbraio

# Il Consorzio Mela Alto Adige riunisce 3 marchi

con i quali vengono commercializzate le 13 varietà di mele alle quali è stato conferito il marchio europeo "IGP".



## Marlene®

Il marchio Marlene®, utilizzato soprattutto nel mercato italiano e nei Paesi dell'Europa meridionale, fu lanciato sul mercato dal VOG nel 1995. Marlene®, la "figlia delle Alpi", crea un riferimento immediato al territorio nel quale viene prodotta, l'Alto Adige.

## Mela Alto Adige IGP

Il marchio Mela Alto Adige IGP viene utilizzato da tutte le organizzazioni commerciali altoatesine per le mele destinate all'esportazione, soprattutto in Germania. Conferendo un'immagine unitaria del prodotto in questi mercati, ne garantisce l'origine geografica, la tradizionale modalità di coltivazione e la trasparenza della tracciabilità.

## Val Venosta

Il marchio Val Venosta è stato ideato dal VI.P, l'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta, a testimonianza dell'origine del prodotto in Val Venosta, della qualità particolarmente pregiata della mela di montagna e della modalità di coltivazione, attenta al rispetto per l'ambiente.

## Varietà club

Le varietà club – come Pink Lady®, Kanzi®, Yello® e Jazz™ – si presentano con i propri marchi. Queste varietà di mela sono caratterizzate dalla loro gestione "centralizzata" da parte di un club che ne fissa le modalità di coltivazione e i criteri qualitativi che il frutticoltore è tenuto a rispettare. Generalmente, il numero di giovani piante che possono essere messe a dimora è limitato e i frutticoltori devono sottoscrivere una licenza di coltivazione con il detentore di questi diritti (club).



### PINK LADY®

Aromatica, succosa  
*Distribuzione:*  
novembre - maggio



### KANZI®

Molto croccante, succosa, dolce-acidula  
*Distribuzione:*  
ottobre - maggio



### YELLO®

Aroma intenso, vagamente esotico con note di ananas, pera e buccia di limone  
*Distribuzione:*  
ottobre - maggio



### JAZZ™

Dolce-acidula, aromatica, croccante  
*Distribuzione:*  
ottobre - aprile



### AMBROSIA®

Molto dolce e succosa, il gusto ricorda il miele e il nettare  
*Distribuzione:*  
dicembre - aprile



### RUBENS®

Speziata-fresca, dolce-acidula  
*Distribuzione:*  
fine agosto - marzo



### ENVY™

Dolce e succosa, con un delicato aroma di pera  
*Distribuzione:*  
ottobre - aprile



### MODÌ®

Croccante, succosa  
*Distribuzione:*  
settembre - aprile



### I componenti della mela

Le mele sono costituite per l'85% da acqua e per questo sono dissetanti. Contengono una quantità minima di lipidi e numerosi componenti ad alto valore nutrizionale (vitamine, minerali e composti fitochimici secondari). È da evidenziare il contenuto in vitamina C: con un valore medio di 12 mg/100g, una mela copre il 15% del fabbisogno quotidiano. Questo dato varia in funzione della varietà, del grado di maturazione, del momento della raccolta e del tipo e della durata della conservazione. 100 g di mela forniscono 53 kcal, che in gran parte derivano dal fruttosio, zucchero facilmente digeribile. Il sangue trasporta il fruttosio direttamente ai muscoli, dove viene trasformato in energia.

85%  
acqua

12  
mg/100 g  
vitamina C

53  
kcal/100 g

quantità  
minima di  
lipidi



10  
giorni

### Come conservare le mele a casa

In casa le mele dovrebbero essere conservate in una cantina fresca o in frigorifero. In l'inverno si può utilizzare anche una struttura all'aperto.



*Le mele non possono essere conservate in presenza di altri frutti: l'etilene che viene prodotto ed emesso, infatti, accelera il processo di maturazione degli altri frutti.*

La durata della conservazione aumenta se si mettono le mele in sacchetti di plastica ermetici. Nei portafrutta di casa, le mele non dovrebbero rimanere per più di 10 giorni. I frutti tagliati dovrebbero essere consumati o trasformati subito.

**Sapete che il motto "Una mela al giorno leva il medico di turno" è stato confermato anche scientificamente?**



Ne è un esempio il trattamento dell'allergia alla betulla. Infatti, il consumo giornaliero di mele può attenuarne i disturbi.

Ulteriori informazioni sono disponibili qui:



### Trasformazione

Dalla trasformazione delle mele si ottengono svariati prodotti:



Succo di mela filtrato e non filtrato.



"Apfelschorle": succo di mela frizzante (con aggiunta di acqua frizzante).



Dal succo di mela si ottiene il sidro che, una volta fermentato con aromi delicati, diventa aceto di mele.



Distillati ottenuti da diverse varietà di mela.



Diversi tipi di frutta essiccata per uno snack sano da consumare nei momenti di pausa.



## Strudel di mele con pasta frolla

(ricetta della pasticceria Pupp)

### Ingredienti (1 strudel)

Per l'impasto:

- ✓ 200 g burro
- ✓ 100 g zucchero
- ✓ sale
- ✓ scorza di limone grattugiata
- ✓ vaniglia Bourbon, macinata
- ✓ 2 uova
- ✓ 300 g farina di frumento (setacciata)

Altro: 1 uovo sbattuto

Per il ripieno:

- 5 mele Alto Adige
- pangrattato o biscotti sbriciolati
- uva sultanina
- pinoli
- cannella-zucchero
- succo e scorza grattugiata di 1 limone

200 > 190 °C  
Temperatura del forno

40 min.  
Tempo di cottura



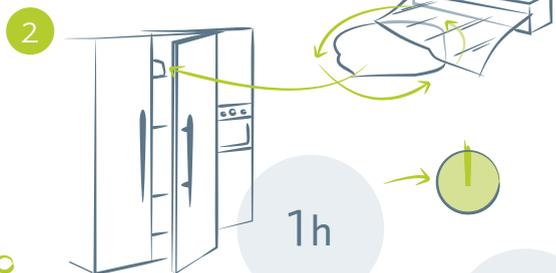
### Preparazione

**Impasto:** impastare burro, zucchero, sale, buccia di limone, vaniglia Bourbon, uova e farina.

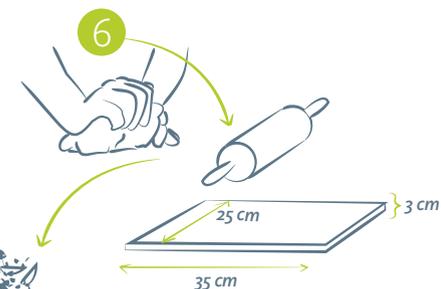
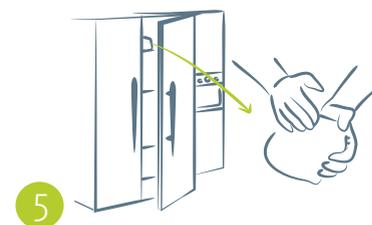
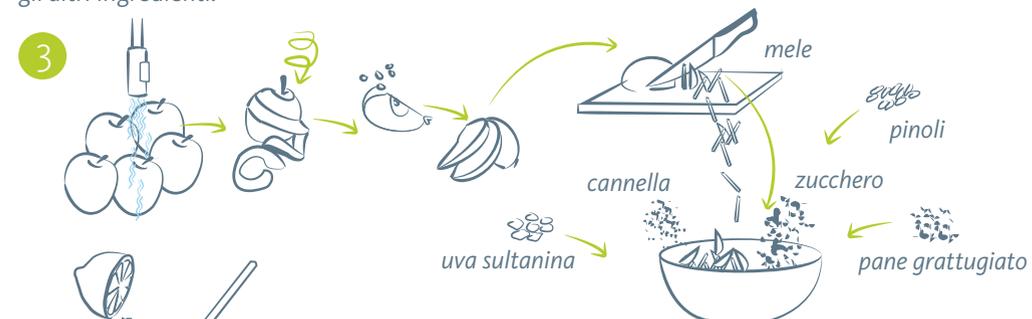
Avvolgere l'impasto ottenuto nella pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero.

### Suggerimento

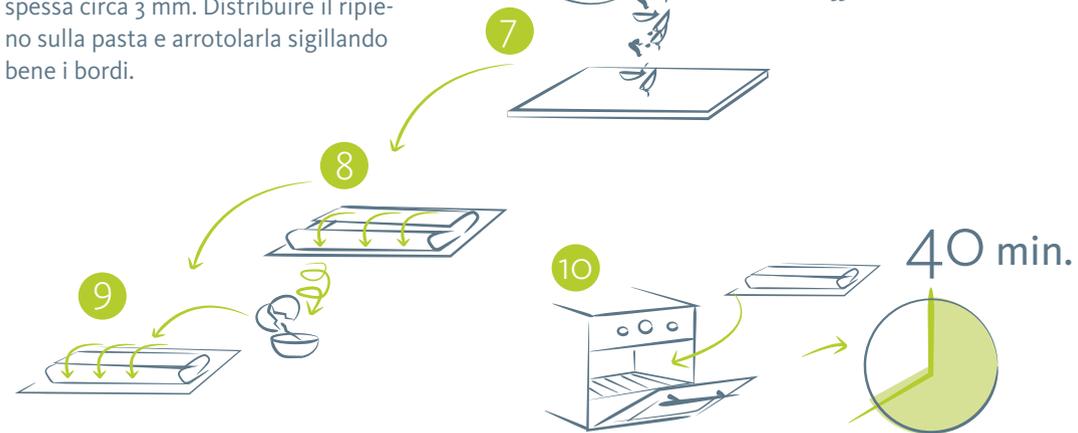
L'impasto può essere preparato già il giorno precedente.



**Ripieno:** lavare e sbucciare le mele, togliere il torsolo, tritare e amalgamare con gli altri ingredienti.



Togliere la pasta frolla dal frigorifero, lavorarla ancora e stenderla ottenendo una forma rettangolare (25 x 35 cm) spessa circa 3 mm. Distribuire il ripieno sulla pasta e arrotolarla sigillando bene i bordi.



Spennellare con l'uovo sbattuto e disporre il tutto su una teglia rivestita con carta da forno.

Mettere in forno preriscaldato a 200 °C, ridurre la temperatura a 190 °C e far cuocere lo strudel per circa 40 minuti.

## Curry alla frutta con mela e ceci

(ricetta della foodblogger Denise Schuster, "Foodlovin'")

### Ingredienti (4 persone)

3 Mele Alto Adige IGP  
200 g patate  
400 g ceci già cotti  
5 albicocche essiccate  
1 cipolla  
2 spicchi di aglio  
2 cm di zenzero  
1 cucchiaino di olio di cocco  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
1 cucchiaino di aceto di mele  
1 cucchiaino di semi di senape  
1 cucchiaino di cumino  
2 cucchiaini di curry in polvere  
1 cucchiaino di curcumina  
800 ml brodo vegetale  
100 g pomodori spezzettati  
50 g spinaci  
1 limone  
sale, pepe, erbe aromatiche fresche (cerfoglio, prezzemolo, maggiorana)



3 mele

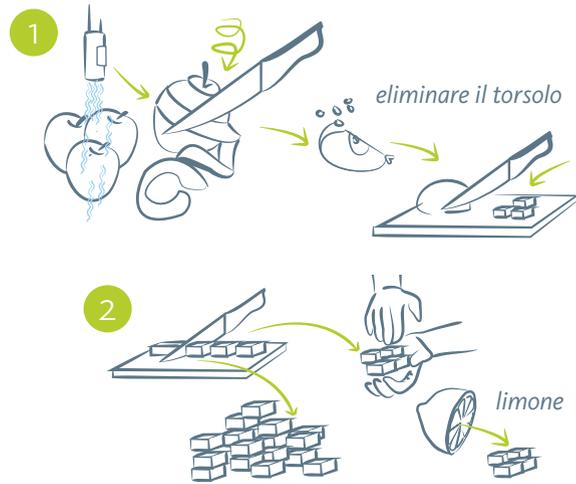
4 persone

20 min.  
Tempo di cottura

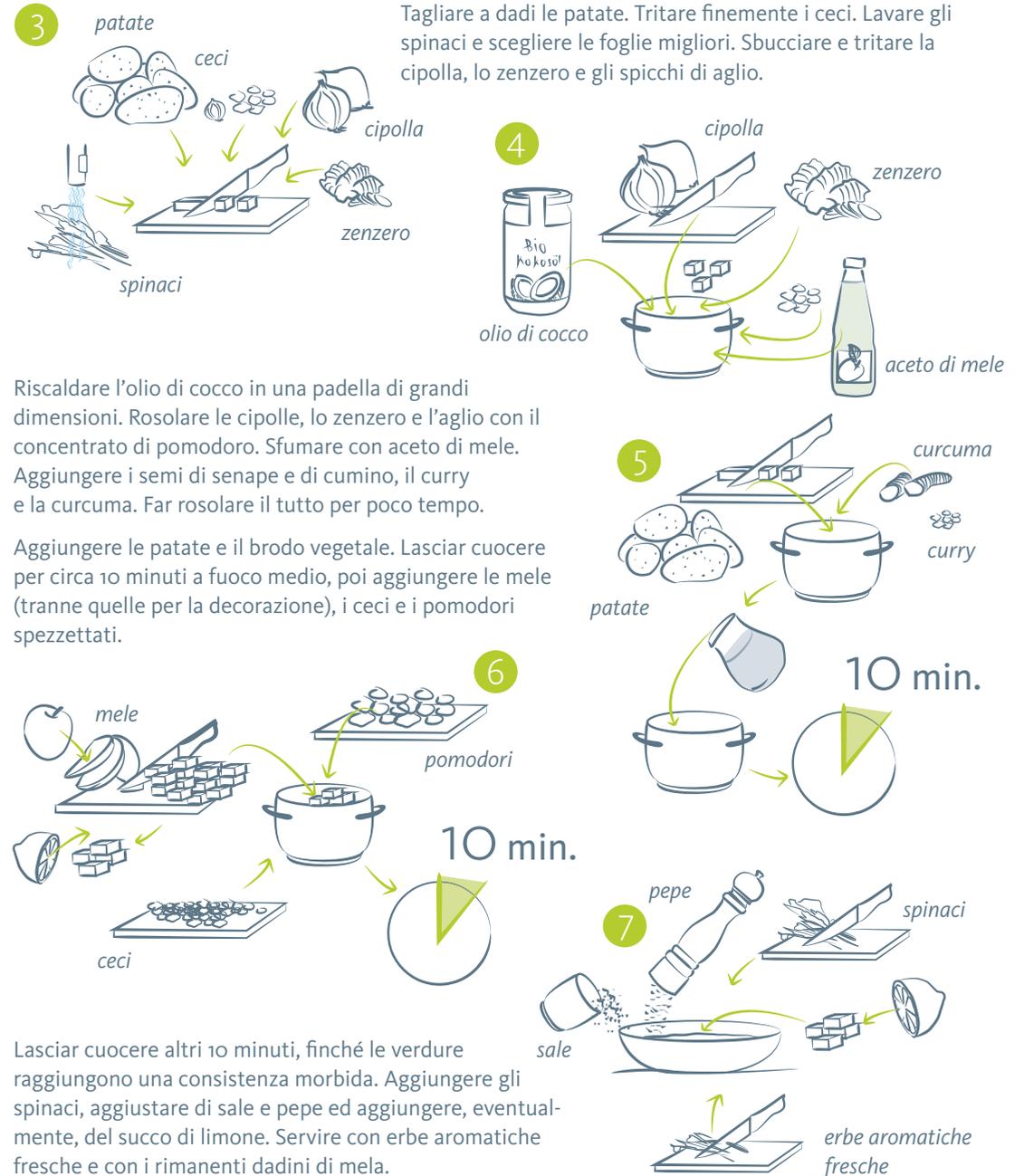


### Preparazione

Lavare e sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a dadi (ca. 1 x 2 cm).



Cospargere il tutto con succo di limone e metterne da parte una piccola quantità per la decorazione.



Tagliare a dadi le patate. Tritare finemente i ceci. Lavare gli spinaci e scegliere le foglie migliori. Sbucciare e tritare la cipolla, lo zenzero e gli spicchi di aglio.

Riscaldare l'olio di cocco in una padella di grandi dimensioni. Rosolare le cipolle, lo zenzero e l'aglio con il concentrato di pomodoro. Sfumare con aceto di mele. Aggiungere i semi di senape e di cumino, il curry e la curcumina. Far rosolare il tutto per poco tempo.

Aggiungere le patate e il brodo vegetale. Lasciar cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio, poi aggiungere le mele (tranne quelle per la decorazione), i ceci e i pomodori spezzettati.

Lasciar cuocere altri 10 minuti, finché le verdure raggiungono una consistenza morbida. Aggiungere gli spinaci, aggiustare di sale e pepe ed aggiungere, eventualmente, del succo di limone. Servire con erbe aromatiche fresche e con i rimanenti dadini di mela.

## Informazioni



Consorzio Mela Alto Adige  
[www.melaaltoadige.com](http://www.melaaltoadige.com)  
[www.apfelwelt.it](http://www.apfelwelt.it)



VOG Consorzio delle Cooperative  
 Ortofrutticole dell'Alto Adige  
[www.vog.it](http://www.vog.it)



Fruttunion  
[www.fruttunion.com](http://www.fruttunion.com)



VI.P Associazione delle Cooperative  
 Ortofrutticole della Val Venosta  
[www.vip.coop](http://www.vip.coop)



Asta Frutta Alto Adige  
[www.astafruta.it](http://www.astafruta.it)

## Colophon

### Editore:

Consorzio Mela Alto Adige

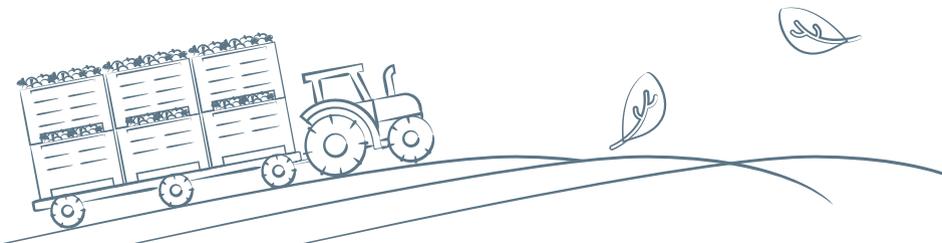
Traduzione italiana, correzione:  
 Cristina Cont

Progetto grafico: Hell Company

Grafica: Gavari Gerda

Fotografie: Manuel Kottarsteger, Hans  
 Tauber, CAFA Meran, Frieder Blickle,  
 Ingrid Heiss, Alex Filz, Helmut Kollars,  
 Denise Schuster, Klaus Peterlin

Stampa: Karo Druck





Per ulteriori informazioni:

**Consorzio Mela Alto Adige**  
Via Jakobi 1/A, 39018 Terlano (BZ)  
Tel. +39 0471 054 066  
info@suedtirolerapfel.com  
[www.apfelwelt.it](http://www.apfelwelt.it)

