



Südtiroler Apfel g.g.A.

Ritorna il tempo delle mele: mature e per tutti i gusti

Terlano, 2 settembre 2016: Ad aprire ufficialmente il periodo della raccolta delle mele sono i frutti della varietà Gala, che grazie alla loro delicata acidità godono di una straordinaria popolarità anche fuori dai confini provinciali. I tedeschi ad esempio vanno pazzi per questo frutto tipico dell'Alto Adige, e proprio in Germania è in corso una campagna promozionale che prevede la distribuzione gratuita delle mele altoatesine. L'ultima iniziativa è andata in scena giovedì 1° settembre alle 7 di mattina contemporaneamente in sei stazioni ferroviarie tedesche, nelle quali un drappello di raccoglitori ha regalato sacchi di Gala fresche di raccolta a pendolari, passanti, studenti e giornalisti.

Dotati del classico box per la raccolta delle mele e del tradizionale grembiule blu sudtirolese, i distributori di mele hanno presidiato le stazioni di Monaco di Baviera, Berlino, Francoforte, Colonia, Lipsia e Amburgo distribuendo a piene mani gustose mele delle varietà Gala. Assieme al frutto è stato consegnato un opuscolo contenente tante informazioni sulle caratteristiche della mela Alto Adige IGP e sulla zona di coltivazione.

“La Germania è il più grande Paese importatore di mele altoatesine, con una quota del 20% dell'intero volume di esportazione. Questo dato rende ancora più importante la nostra iniziativa promozionale, che per il quarto anno ha permesso di far conoscere ai tedeschi la mela dell'Alto Adige”, afferma Georg Kössler, presidente del Consorzio Mela Alto Adige.

Grazie al suo clima mediterraneo e alle 300 giornate di sole annue, l'Alto Adige è una delle prime zone europee in cui le mele raggiungono uno stadio di maturazione che ne consente la raccolta. La raccolta delle Gala ad esempio è iniziata a metà agosto e in alcune zone si è addirittura già conclusa. Le prossime varietà ad essere tirate giù dagli alberi nei frutteti più a sud saranno Rubens, Modi®, Red Delicious, Pinova, Golden Delicious, Jonagold, Granny Smith, Kanzi®, AmbrosiaTM e JazzTM, ai primi di ottobre toccherà alle varietà Braeburn, Fuji e EnvyTM; infine a metà novembre la raccolta si concluderà con le Pink Lady®.

Ma chi è che decide quando una mela è matura?

“È fondamentale capire quando una mela è pronta per essere raccolta: solo quelle mature al punto giusto, infatti, sono gustose e soprattutto possono essere conservate a lungo. Il grado di maturazione dipende dall'altitudine del frutteto ma anche le condizioni climatiche e l'esposizione solare influiscono parecchio”, spiega Angelo Zanella del Centro di sperimentazione Laimburg.

Ogni anno quindi il Centro di sperimentazione Laimburg e il Consorzio servizi per le cooperative ortofrutticole (OG-Dienste) aggiornano i parametri di maturazione e conservazione dei frutti, definendo la finestra di raccolta per le diverse varietà di mele. Nello specifico, il personale tecnico delle cooperative frutticole si reca nei frutteti dei circa 7.000 coltivatori sparsi tra Salorno e Bressanone, tra Bolzano e la Val Venosta per verificare a campione il grado di maturazione delle mele, ricorrendo tra le altre cose al test di degradazione dell'amido. Questo lavoro permette di stabilire il periodo della raccolta, che viene immediatamente comunicato ai contadini.

Il test a campione consiste nel raccogliere due volte a settimana 10 frutti di media maturazione da cinque alberi (cinque mele per ogni lato della pianta), situati in posizioni simili, e analizzarli accuratamente. L'importante è che le mele siano raccolte ad altezza d'uomo e che gli alberi abbiano almeno 4-5 cinque anni di età. Il frutto viene tagliato trasversalmente in due parti, che vengono immerse per 3-4 minuti in una soluzione acquosa iodo-iodurata (reattivo di Lugol) e quindi esposte. Dopo una decina di minuti le mele iniziano a cambiare colore e possono essere

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.

valutate. Per capire se il grado di maturazione è adeguato si confronta a occhio nudo il frutto con un'apposita tabella come, ad esempio, la scala degli amidi sviluppata dal Centro di sperimentazione Laimburg.

Per quanto riguarda la raccolta 2016, secondo il presidente di AGRIOS Harald Weis “sarà un'annata generalmente buona, senza tuttavia raggiungere picchi di quantità”. In particolare ci si aspettano meno frutti in Val Venosta, dove le gelate nel periodo della fioritura hanno provocato alcuni danni alle colture.

La raccolta delle mele è ancora oggi un'attività interamente manuale, perché ogni frutto deve essere tirato giù con attenzione e senza staccarlo dal picciolo. Per accelerare i tempi contadini e raccoglitori si avvalgono, soprattutto nei campi pianeggianti, di piattaforme con pianale sollevabile sul quale vengono disposti i cassoni destinati ad accogliere le mele. Alcuni contadini usano anche le cosiddette macchine per la raccolta, dotate di nastri trasportatori che portano le mele direttamente nei cassoni. Nelle zone più ripide invece si usano ancora i tradizionali “Tschaggl”, i sacchi di lino che i raccoglitori riempiono di mele per poi andare a svuotarli nei cassoni.

Foto: La campagna promozionale delle mele altoatesine ha coinvolto sei stazioni ferroviarie tedesche. In questa foto i distributori con il tradizionale grembiule blu sudtirolese si trovano alla stazione centrale di Berlino.

Contatti

Consorzio Mela Alto Adige

Via Jakobi 1/A

I- 39018 Terlano

Telefon | +39 0471 054 066

Fax | +39 0471 054 067

Mail | info@melaaltheadige.com

Web | www.melaaltheadige.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