

La “Mela Alto Adige” IGP festeggia 20 anni: Indicazione Geografica Protetta e quattro nuove varietà

Da 20 anni le mele dell’Alto Adige portano il marchio europeo di Indicazione Geografica Protetta (IGP) e sono riconosciute come specialità regionali. In occasione dell’anniversario, l’assortimento si amplia: per la prima volta anche le varietà Bonita, Ipador, CIVM49 e SQ159 entrano a far parte della “Mela Alto Adige” IGP. Il numero delle varietà sale così da 11 nel 2005 a 17 nel 2025.

Oggi oltre 6.000 frutticoltori e frutticoltrici coltivano i meleti altoatesini in condizioni climatiche favorevoli: durante il periodo vegetativo le giornate soleggiate, le notti fresche e gli sbalzi di temperatura tra giorno e notte favoriscono la colorazione e lo sviluppo aromatico dei frutti.

Il marchio IGP non garantisce solo l’origine, ma anche il rispetto di precisi parametri qualitativi: vengono controllati, tra gli altri, la resistenza alla pressione, il contenuto zuccherino, la pezzatura, la colorazione e l’aspetto esteriore delle mele. Anche i metodi di coltivazione sono regolamentati: devono essere rispettosi dell’ambiente e sono sottoposti a controlli regolari da parte di un ente indipendente.

«Da due decenni il marchio IGP tutela l’origine e la qualità delle nostre mele. Salvaguarda il lavoro dei nostri frutticoltori e rende riconoscibile la “Mela Alto Adige” come specialità regionale», afferma Georg Kössler, presidente del Consorzio Mele Alto Adige.

Panoramica su 20 anni di “Mela Alto Adige” IGP



La varietà delle mele altoatesine cresce

Con Bonita, Ipador, CIVM49 e SQ159 quattro nuove varietà entrano a far parte dell'assortimento IGP, ampliando lo spettro di gusto e aroma.

- Bonita: acidula con una leggera nota dolce, polpa succosa e croccante, aroma fruttato-verde
- Ipador: molto dolce, con un'acidità equilibrata, polpa soda e aroma fruttato-esotico
- CIVM49: intensamente dolce, particolarmente croccante, aroma fruttato-floreale
- SQ159: dolce con una fine acidità, succosa e croccante, aroma fruttato-agrumato

Terlano, 18 settembre 2025

Foto:

1. Copyright: Consorzio Mela Alto Adige / Patrick Schwienbacher
2. Copyright: Consorzio Mela Alto Adige / Armin Huber

Per ulteriori informazioni:

Antonia Widmann

Consorzio Mele Alto Adige

+39 0471 054066

info@suedtirolerapfel.com



Südtiroler Apfelkonsortium

Consorzio Mela Alto Adige

Jakobistraße 1/a / Via Jakobi. 1/a

I-39018 Terlan / Terlano (BZ)

Tel. +39 0471 054 066

www.apfelwelt.it

www.suedtirolerapfel.com

info@suedtirolerapfel.com