

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: MELE DEL PIEMONTE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

In questa scheda afferiscono diverse varietà di mele, fra le quali Golden Delicious, Gala, Jonagold, Red Delicious, Granny Smith, Fuji, Renetta del Canada

Il gruppo varietale Golden Delicious è originaria degli USA, dove fu rinvenuta nel 1890. Il frutto è caratterizzato da tipica forma allungata (*tronco-conica*, in gergo tecnico) e regolare. Il colore della buccia vira gradualmente dal verde al giallo all'approssimarsi della raccolta. L'epidermide è liscia, talvolta velata da lieve rugginosità; i repentini abbassamenti di temperatura e valori elevati di umidità relativa in fase di maturazione – particolarmente frequenti nell'altopiano cuneese – inducono spesso la formazione di un leggero quanto attraente sovraccolore rosso, noto come *faccetta rossa*. La polpa color crema è succosa e croccante. Il sapore dolce è in equilibrio con l'acidità del succo; l'aromaticità ne esalta l'interessante profilo organolettico. Si raccoglie intorno all'ultima decade di settembre. Gli alberi vengono allevati a "*spindle*", una sorta di cono formato da una serie di branche di lunghezza decrescente, inserite a spirale dalla base alla cima dell'albero. I portinnesti più utilizzati sono quelli "nanizzanti" (della serie M9), che consentono di ottimizzare l'equilibrio vegeto-produttivo dei meleti con positive ricadute sulla facilità di gestione e sulla qualità globale della produzione.

Golden Delicious. Il frutto è di buona pezzatura e ha forma allungata (*tronco-conica*, in gergo tecnico). Il colore della buccia vira gradualmente dal verde al giallo all'approssimarsi della raccolta. L'epidermide è liscia, talvolta velata da lieve rugginosità; repentini abbassamenti di temperatura e valori elevati di umidità relativa in fase di maturazione inducono spesso la formazione di un leggero sovraccolore rosso, noto come *faccetta rossa*. La polpa color crema è succosa e croccante. Il sapore dolce è in equilibrio con l'acidità del succo; l'aromaticità ne esalta l'interessante profilo organolettico. Si raccoglie a partire dall'ultima decade di settembre.

Gala. Si tratta di una classica mela a maturazione estiva, mediamente intorno alla terza decade di agosto. E' di forma globosa o tronco-conica. La buccia presenta un sovraccolore rosso intenso e brillante – esteso per oltre l'80% della superficie – su fondo bianco crema. La distribuzione del colore è sia striata che uniforme, a seconda delle mutazioni clonali coltivate. Il frutto è di media pezzatura, molto omogenea. Il colore della polpa è bianco crema; la consistenza è soda e croccante, la tessitura fine. Il sapore è marcatamente dolce e poco acido. Il profilo gustativo è di una mela dolce, croccante e succosa, molto apprezzata dai consumatori. Pur essendo una mela a maturazione estiva, ha un'eccellente storabilità.

Red Delicious. Anche se in origine era una bi-colore, Red Delicious è da decenni il gruppo di cultivar rosse per antonomasia. Il venir meno dell'interesse per la polpa fondente ne ha ridotto l'importanza a livello mondiale, mentre mantiene una posizione di rilievo negli Stati nord-occidentali degli USA e in alcune regioni d'altitudine in Europa. È poco sensibile all'alternanza. L'identificazione è immediata per forma e colore. La forma è tronco-conico oblunga, simmetrica e regolare, con tipiche ed evidenti punte calicine. Il colore è rosso intenso vinoso e interessa la quasi totalità della buccia sia nei cloni uniformi che in quelli striati. La polpa è fondente, fine, con rischio di farinosità se non sono rispettate le condizioni dettate per la raccolta e la conservazione. Il sapore è migliore nei cloni a tipologia standard rispetto a quelli ad habitus spur (albero più compatto, portamento assurgente con produzione concentrata su legno vecchio).

Fuji. E' una cultivar bi-colore finora rimasta tale; il sovraccolore rosso chiaro con riflessi violacei può essere striato o sfumato. La forma è cilindrica, più o meno compressa. L'aspetto è nell'insieme "povero",

ma proprio a questo deve la immediata riconoscibilità che la collega alle particolari qualità gustative: croccantezza e succosità, sapore marcatamente dolce, aroma delicato. In sostanza, brutta, ma buona. La criticità è rappresentata dall'alternanza di produzione, contenibile a stento anche con l'adozione di specifiche tecniche di diradamento.

Renetta del Canada. La buccia è liscia e poco cerosa, sottile ma coriacea. Di colore verdastro, giallo-verdastro o giallo, con possibile faccetta rosso aranciato sui frutti provenienti da impianti di montagna. Maggiore è la quota di coltivazione e minore è l'estensione della rugginosità. La polpa è tenera, grossolana, di colore bianco-giallastro; imbrunisce rapidamente al taglio. Succosa e aromatica, ha sapore spiccatamente acidulo alla raccolta per divenire via via più dolce e aromatica in fase di ammezzimento. La raccolta avviene tra la seconda e la terza decade di settembre. Completa il ciclo di maturazione fisiologica in fruttajo, intorno al mese di dicembre. I frutti, seppur molto serbevoli, si ammaccano con facilità e vanno quindi manipolati con cura. Tendono ad avvizzire se conservati in luoghi troppo asciutti: livelli ottimali di umidità e temperatura consentono di prolungarne la conservazione fino ad aprile.

La raccolta inizia nella seconda metà di agosto (con Gala) e termina, con la Fuji, intorno a fine ottobre. Sulla maturazione influisce l'andamento stagionale, ma anche l'altimetria: giungono prima a maturazione le aree più basse della zona di coltivazione; seguono gli ambienti via via più elevati. La raccolta del gruppo Gala inizia tra la seconda e la terza decade di agosto. La sua raccolta è scalare: sono necessari tre stacchi che si protraggono per 15 – 20 giorni. Fuji matura per ultima, a partire dal 10 – 15 ottobre. La raccolta si completa in due passaggi, nell'arco di una decina di giorni. Le *Mele del Piemonte* si conservano agevolmente in celle refrigerate. La disponibilità sul mercato inizia dalla raccolta di Gala, i cui frutti sono pronti al consumo fin dal momento della raccolta, e si protrae fino alla primavera inoltrata con le varietà a maturazione tardiva.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende tutto il Piemonte in particolare il territorio della provincia di Cuneo e i comuni di San Marzano Oliveto, Mosca, Calamandrana e Nizza Monferrato.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle mele rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. Le *Mele del Piemonte* possono essere commercializzate in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti o in un uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *Mele del Piemonte* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La coltivazione della Mela Golden ha una tradizione consolidata da molti anni. Si tratta di una varietà dalle origini ormai lontane (USA, 1890). La diffusione su larga scala della varietà Golden Delicious avvenne a partire dagli anni '50. Nel corso di un decennio la sua diffusione andò progressivamente a rivoluzionare il panorama varietale dell'epoca, affiancandosi e talvolta sostituendosi alle varietà tradizionali

Nel secolo scorso le più antiche e tradizionali varietà lasciarono gradualmente spazio alla Golden Delicious e alle nuove varietà di mele a buccia rossa; il sistema di conservazione naturale all'interno di

cantine sotterranee e l'uso di adagiare i frutti su lettiere di paglia, si è trasformato nella moderna gestione dei frutti in post-raccolta, con centri di condizionamento e conservazione equipaggiati con le più moderne tecnologie. Parallelamente, parte del mercato locale in Saluzzo si è spostato verso Torino, dove tuttora molti produttori vendono le mele direttamente ai mercati regionali. Nel corso degli ultimi decenni si è inoltre diffusa e consolidata la vendita diretta in azienda, a testimonianza del successo della filiera cortissima.

L'8 luglio 1987 è stato costituito il Consorzio Produttori *Mela di Val Bronda* con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la produzione locale.

Bibliografia:

Gabotto F., 1901. *L'agricoltura nella regione Saluzzese dal secolo XI al XV*. Tipografia Chiantore-Mascarelli. Pinerolo, pp. 154.

Breviglieri N., 1950. *Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti*. In: Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara 9-16 Ottobre, 1949. Vallecchi editore, Firenze: 3-17.

Carlone, 1955. *Le gloriose tradizioni e le possibilità future della frutticoltura nell'Ovest Piemonte*. Stab. Tip. Richard, Saluzzo, pp. 12.

Carlone R., 1958. *Le specie e le cultivar di alberi da frutto più rispondenti ad una evoluta frutticoltura in Provincia di Cuneo*. Atti Convegno frutticolo, Cuneo, 30/9/1958: pp. 19.

Pellegrino S., Guerra W., 2008. Ricerca: *Innovazione varietale*. In: Il Melo, Bayer CropScience, Milano: 378-433.