2

Varietà e caratteristiche delle mele.

DA 1 FRUTTO A 7.500 VARIETÀ: IL LUNGO CAMMINO DELLA MELA

Oggi nel mondo vengono coltivate oltre 7.500 varietà di mele. Ma tutte sono riconducibili a un'unica specie: la mela selvatica asiatica (Malus sieversii), che si trova ancora in Asia centrale, dal Kazakistan alla provincia cinese dello Xinjiang. Questa gustosa mela selvatica è stata addomesticata circa 4.000 anni fa sui monti Tian Shan. In seguito, i commercianti l'hanno seminata lungo la Via della Seta, dov'è stata impollinata con altre specie selvatiche, come la mela europea (Malus sylvestris).

In Alto Adige la coltivazione della frutta nei masi di montagna è documentata già nel Medioevo. Si tratta soprattutto di mele e pere destinate all'autosostentamento delle famiglie dei contadini. È solo a partire dalla metà del 19° secolo che le mele altoatesine iniziano a essere commercializzate e a conquistare i mercati, grazie allo sviluppo del commercio e delle vie di comunicazione, come l'apertura della linea ferroviaria Brennero-Verona avvenuta nel 1867.

Oggi l'Alto Adige è uno dei maggiori produttori di mele d'Europa e le 13 varietà di Mela Alto Adige IGP rappresentano un'eccellenza della produzione frutticola europea.

Attualmente in Alto Adige vengono coltivate una trentina di varietà di mele: un assortimento straordinario che si riflette non solo sull'aspetto delle mele ma anche sulle condizioni in cui viene coltivata, come altitudine, temperatura e tipo di suolo. Non è affascinante pensare a come ogni varietà di mela possa raccontare una storia diversa, influenzata dal suo specifico terroir e dalle tecniche di coltivazione adottate dai frutticoltori locali?

Da quando se ne è avviata la coltivazione la mela ne ha fatta di strada. Rossa, verde o gialla, spiccatamente dolce o lievemente acidula, croccante o piacevolmente fondente in bocca, oggi la mela viene declinata in innumerevoli combinazioni di profumi, sapori e consistenze. Easy, divertente e sorprendente: con la mela si può esplorare un universo di gusto e piacere. Pronto a cambiare idea sulla "solita" mela?

Apfel - Consortium - Mela SÜDTIROL

Cofinanziato dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

TRADIZIONALI E IGP, MODERNE E CLUB: C'È UN MONDO DIETRO OGNI MELA

Immaginate un frutto che racchiude in sé un mondo di sapori, colori e consistenze. La mela, con le sue innumerevoli varietà, rappresenta proprio questo: un viaggio sensoriale che va dalle classiche Golden Delicious e Granny Smith alle più moderne e innovative Cosmic Crisp® ed envy™. Ogni varietà di mela racconta una storia unica e offre un'esperienza gustativa diversa, da scoprire e variare nel corso dell'anno. Infatti, ci sono mele che hanno una stagione lunga 10-12 mesi e altre che si possono assaporare solo per 3-4 mesi. Perché allora non seguire il ritmo delle stagioni e divertirsi ad assaggiarle tutte, dalle varietà IGP alle mele più innovative ed esclusive?

Varietà IGP

Sono 13 le varietà di mele che, dal 2005, si fregiano del sigillo di origine IGP (Indicazione Geografica Protetta), conferito dall'Unione europea a garanzia della provenienza geografica e della tradizionale metodologia di coltivazione, assicurandone anche la tracciabilità lungo tutta la catena di distribuzione.

Per le tante varietà di Mele Alto Adige IGP questo marchio europeo attesta che produzione e lavorazione avvengono in Alto Adige, una terra che, con i suoi 18.000 ettari complessivi di meleti, è una delle aree più importanti d'Europa per la produzione di mele. E anche una delle più impegnate sul fronte della sostenibilità, grazie alla strategia **sustain**apple che recepisce i 17 obiettivi globali delle Nazioni Unite.

GALA

Struttura: polpa croccante, succosa e compatta
Gusto: dolce e leggermente acidulo
Aroma: aromi fruttati
Consigli: adatta per composte, muesli e macedonia di frutta
Disponibilità: metà agosto - metà aprile

GOLDEN DELICIOUS

Struttura: succosa, croccante e medio fine
Gusto: dolce con delicata acidità fruttata
Aroma: aromi verdi e speziati
Consigli: adatta per macedonie, strudel, torte, composte
Disponibilità: metà settembre - metà settembre

RED DELICIOUS

Struttura: polpa fondente, croccante e finemente succosa
Gusto: dolce
Aroma: aromi verdi e fruttati
Consigli: adatta per macedonie di frutta, strudel e torte
Disponibilità: metà settembre - metà giugno

FUJI

Struttura: polpa succosa e croccante
Gusto: molto dolce
Aroma: aromi speziati
Consigli: adatta per torte, composte e purea di mele
Disponibilità: metà ottobre - inizio giugno

Apfel - Consortium - Mela SÜDTIROL

Cofinanziato dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

GRANNY SMITH

Struttura: polpa succosa, compatta e croccante
Gusto: acidulo
Aroma: aromi verdi
Consigli: adatta per succhi, strudel, composte e purea di mele e insalate
Disponibilità: metà settembre - metà luglio

MORGENDUFT

Struttura: polpa soda e succosa
Gusto: dolce-acidulo
Aroma: aromi floreali
Consigli: adatta per macedonia di frutta, torte, strudel, composte e purea di mele
Disponibilità: novembre - giugno

PINOVA

Struttura: polpa croccante e molto fine
Gusto: dolce-acidulo
Aroma: aromi tropicali
Consigli: adatta per strudel e composte
Disponibilità: metà gennaio - inizio giugno

BRAEBURN

Struttura: polpa succosa, molto croccante, compatta e soda
Gusto: dolce-acidulo
Aroma: aromi verdi e erbacei
Consigli: adatta per cottura in forno e per cucinare
Disponibilità: ottobre - fine giugno

TOPAZ

Struttura: polpa soda e croccante
Gusto: acidulo con poca dolcezza
Aroma: aromi verdi e agrumati
Consigli: adatta per cucinare e cuocere
Disponibilità: metà ottobre - inizio giugno

STAYMAN WINESAP

Struttura: polpa croccante e soda
Gusto: dolce-acidulo
Aroma: aromi fruttati e tropicali
Consigli: adatta per succhi, strudel, purea di mele, si abbina bene a camembert stagionato o formaggio erborinato cremoso
Disponibilità: metà ottobre - giugno

Apfel - Consortium - Mela SÜDTIROL

Cofinanziato dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

MELE CLUB

Oltre alla varietà standard, che possono essere coltivate da chiunque e ovunque, esistono anche le mele “esclusive”: hanno un proprietario, che ne detiene il brevetto grazie a una tutela varietale concessa dalla UE. Per coltivarle e commercializzarle occorre sottoscrivere un contratto di licenza con l’associazione di filiera (il cosiddetto “Club”), che le gestisce completamente, stabilendo le procedure di coltivazione e i criteri qualitativi dei frutti, e coordinando la comunicazione di marca. Infatti ciascuna di queste mele è identificata da uno specifico marchio.

Ecco alcune delle mele Club coltivate in Alto Adige:

PINK LADY®

Struttura: polpa molto succosa e molto croccante
Gusto: dolce con un leggero sapore acidulo
Aroma: aromi fruttati
Consigli: adatta come contorno per piatti di carne e pesce
Disponibilità: novembre - maggio

KANZI®

Struttura: polpa soda, molto succosa e molto croccante
Gusto: rapporto equilibrato dolce-acidulo
Aroma: aromi verdi
Consigli: adatta per torte e composte
Disponibilità: ottobre - giugno

YELLO®

Struttura: polpa fine e molto compatta, estremamente succosa
Gusto: molto dolce
Aroma: aromi tropicali
Consigli: adatta al consumo in purezza, insalate e muesli
Disponibilità: ottobre - maggio

AMBROSIA™

Struttura: polpa molto succosa e molto croccante
Gusto: molto dolce con una leggera acidità
Aroma: aromi floreali
Consigli: adatta per dolci e al consumo in purezza
Disponibilità: ottobre - aprile

COSMIC CRISP®

Struttura: polpa molto succosa, molto croccante e di consistenza fine
Gusto: dolce con delicata acidità
Aroma: aromi fruttati e agrumati
Consigli: adatta al consumo in purezza, muesli e insalate
Disponibilità: febbraio - settembre

ENVY™

Struttura: polpa molto croccante e compatta
Gusto: molto dolce
Aroma: aromi tropicali e fruttati
Consigli: adatta al consumo in purezza, insalate e sandwich
Disponibilità: ottobre - aprile

Apfel - Consortium - Mela SÜDTIROL

Cofinanziato dall'Unione europea

L’UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

GIGA®

Struttura: polpa soda
Gusto: molto dolce e leggermente acidulo
Aroma: aromi tropicali e fruttati
Consigli: adatta al consumo in purezza, insalate e chutney

REDPOP®

Struttura: polpa croccante
Gusto: molto dolce
Aroma: aromi fruttati e floreali
Consigli: adatta al consumo in purezza, muesli e insalate

SWEETANGO®

Struttura: polpa molto croccante e molto succosa
Gusto: dolce-acidulo
Aroma: aromi tropicali
Consigli: adatta per i dolci e i succhi

CRIMSON SNOW®

Struttura: polpa succosa e croccante
Gusto: dolce-acidulo
Aroma: aromi tropicali
Consigli: adatta per torte, composte di mele, succhi

JOYA®

Struttura: polpa soda e croccante
Gusto: dolce-acidulo
Aroma: aromi verdi
Consigli: adatta per i sandwich e torte

NATYRA®

Struttura: polpa croccante e succosa
Gusto: dolce con delicata acidità
Aroma: aromi fruttati, verdi e agrumati
Consigli: adatta per la cottura in forno e per cucinare

STORY®

Struttura: polpa soda, succosa e croccante
Gusto: molto dolce con poca acidità
Aroma: aromi fruttati
Consigli: adatta per torte e insalate

KISSABEL®

Struttura: polpa rossa compatta 100% naturale
Gusto: dolce-acidulo
Aroma: aromi fruttati
Consigli: adatta per insalate, succhi e per il consumo in purezza

Il mondo delle mele:
un viaggio di sapore
tutto da scoprire!

Apfel - Consortium - Mela
SÜDTIROL

Cofinanziato
dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE