

Metodi di produzione e sicurezza alimentare

TERRITORIO ALTO ADIGE

In Alto Adige ci sono 18.000 ettari di meleti, che coprono circa il 3% dell'intero territorio facendone una delle zone frutticole più importanti d'Europa. A coltivare le mele sono più di 6.000 aziende a conduzione familiare e per lo più di piccole dimensioni (in media 3 ettari). Con passione, attenzione e duro lavoro i frutticoltori ci permettono di assaporare tutto il gusto delle mele dell'Alto Adige.

Tutte le fasi di vita delle mele dell'Alto Adige, dalla coltivazione alla raccolta alla conservazione, avvengono in questo ambiente ideale, circondato da imponenti catene montuose, in un territorio vocato alla produzione di frutta, grazie al tipo di clima, alla natura dei suoli, alla conformazione del terreno e all'esposizione favorevole.

I terreni vanno dal fondovalle ai 1.100 metri di altitudine e hanno un suolo roccioso e ricco di minerali delle Alpi: qui i meleti respirano l'aria pura dei boschi e assorbono l'acqua cristallina che scorre direttamente dai ghiacciai alpini. Ma soprattutto gli alberi di mele godono di un clima alpino mediterraneo, con una primavera piovosa, calde giornate in estate e notti fresche in autunno, e con ben 300 giornate di sole l'anno: un toccasana per la qualità delle mele!

LE STAGIONI DELLE MELE IN ALTO ADIGE

Da metà aprile fino all'inizio di maggio, l'Alto Adige si trasforma in un mare fiorito. Le giornate calde e il clima secco offrono le condizioni migliori per favorire l'impollinazione dei fiori da parte delle api. Nel caso le temperature notturne scendano sotto lo zero, i frutticoltori attivano la cosiddetta irrigazione antigelo, al fine di avvolgere e proteggere i delicati fiori di melo dal congelamento, con una naturale corazza di ghiaccio.

La primavera è anche la stagione della messa a dimora dei nuovi meli, che sono sempre più moderni, perché dotati di differenti sistemi di irrigazione e di protezione (come le reti antigrandine). Ogni contadino sceglie la varietà di mela più appropriata per le caratteristiche del suo appezzamento aiutato dalle indicazioni tecniche fornite dai servizi di consulenza e da quelle commerciali provenienti dalle organizzazioni di produttori (OP).





Ci vorranno almeno due anni prima che un melo inizi a dare i primi frutti.

Gli agricoltori seguono da vicino i meleti anche durante l'estate, stagione dedicata a due importanti operazioni colturali. La prima è il diradamento, ossia l'eliminazione manuale dei frutti in sovrannumero oppure danneggiati in modo da permettere alle mele di crescere in maniera uniforme. Il secondo intervento estivo nei meleti è la formatura, cioè l'asportazione o la legatura verso il basso dei rami troppo vigorosi. E se l'estate è avara di piogge e siccitosa, allora gli agricoltori devono attivare l'impianto di irrigazione a goccia. Un metodo che contribuisce al risparmio di quest'importante risorsa naturale perché l'acqua viene distribuita sotto forma di gocce tutt'attorno alla base del tronco del melo e, quindi, la sua evaporazione è molto scarsa. Così neppure una goccia d'acqua va sprecata.

Durante tutta la fase produttiva i melicoltori sono tenuti a elencare ogni operazione e ogni trattamento effettuati nel frutteto in un apposito registro (il cosiddetto "quaderno di campagna"), oggi quasi sempre in formato elettronico. In questo modo le cooperative controllano l'operato di ogni singolo socio e l'osservanza di tutte le azioni richieste dalla normativa cogente e dalle certificazioni volontarie adottate. Il quaderno di campagna elettronico



fornisce un valido supporto non solo tecnico, ma anche formativo e mette a disposizione tante informazioni utili per la comprensione dei fattori di campo e per la crescita professionale del frutticoltore.

A seconda della varietà, il raccolto delle mele inizia a metà agosto e si conclude a novembre e avviene solo ed esclusivamente a mano, con un accurato stacco di ogni singola mela quando è giunta al giusto grado di maturazione.

Il periodo in cui raccogliere ciascuna varietà è indicato dalle cosiddette "finestre di raccolta", fissate in base al grado di maturazione delle mele, misurato attraverso test che ne analizzano anche la degradazione degli amidi, la compattezza della polpa e il tenore zuccherino.

Le mele di uno stesso albero non vengono comunque raccolte tutte insieme, ma in momenti diversi sulla base delle loro caratteristiche.

Una volta effettuata la raccolta, ogni agricoltore conferisce le proprie mele alla cooperativa di riferimento che, continuando ad assicurarne la tracciabilità, controlla la qualità generale dei frutti e le modalità con cui sono state prodotte, e si occupa della conservazione, della cernita selezione e della vendita delle mele nel corso dei

mesi successivi.

Le mele vengono conservate in atmosfera controllata, all'interno di celle refrigerate a una temperatura di 0,5-2,5°C. La bassa temperatura, abbinata alla riduzione dell'ossigeno e all'innalzamento dell'anidride carbonica, rallenta il metabolismo del frutto e gli permette di resistere, a seconda delle varietà, fino a 12 mesi.

Avvalendosi di macchinari sempre più moderni, precisi e automatizzati, le mele vengono selezionate per qualità, pezzatura e colore utilizzando l'acqua quale mezzo di trasporto, al fine di non ammaccarle o danneggiarle, inficiandone la qualità.

Una volta effettuate la cernita e la calibratura del prodotto, le mele altoatesine vengono vendute a migliaia di clienti in oltre 75 paesi, con decine di formati di packaging differenti a seconda delle richieste dei diversi mercati.

PRODUZIONE INTEGRATA E BIOLOGICA: I DUE VOLTI DELLA SOSTENIBILITÀ

Tutte le mele altoatesine provengono da produzione integrata o da agricoltura biologica. Due tecniche colturali regolamentate da specifici disciplinari e che hanno un approccio sistemico, perché considerano la frutticoltura come un unico insieme di cui fanno parte il suolo, la cura del terreno, il sistema di impianto, la protezione delle piante e la loro difesa, la concimazione e l'irrigazione. Un sistema naturale che va gestito tenendo conto dell'ambiente, degli organismi utili e dei consumatori con tecniche e interventi mirati a ridurre l'impatto ambientale, a salvaguardare il "sistema meleto" e a tutelare la salute di chi coltiva e lavora le mele così come di chi le acquista e le consuma.

La produzione integrata e l'agricoltura biologica si fondano sul conseguimento di un naturale equilibrio tra insetti utili e parassiti grazie all'adozione di pratiche agricole capaci di creare condizioni sfavorevoli agli organismi dannosi (come la gestione razionale del suolo e le concimazioni equilibrate). Nel caso un parassita prenda il sopravvento e ci sia il rischio di una malattia in meleto, il frutticoltore ricorre a mezzi biotecnici (per esempio, l'introduzione di organismi antagonisti dei parassiti o attrattivi) e utilizza, quando possibile, prodotti fitosanitari naturali e a basso impatto ambientale, selezionati e sottoposti a rigidi controlli.

La differenza tra le due modalità di produzione sta proprio nella scelta di questi prodotti. Per la difesa dei meleti i frutticoltori biologici rinunciano all'utilizzo di fitosanitari di origine chimico-sintetica e preferiscono impiegare prodotti di origine naturale.



PRODUZIONE INTEGRATA

La produzione integrata è un sistema agro-alimentare fondato sul rispetto dei valori della salute, dell'ambiente e della sostenibilità.

Per difendere le produzioni agricole dalle avversità utilizza tutti i metodi, i mezzi produttivi e quelli di difesa volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche sintetiche e a razionalizzare la fertilizzazione.

Da oltre 30 anni l'Alto Adige è pioniere della coltivazione integrata in tutta Europa. Vi si applicano le rigorose linee guida dell'AGRIOS (Gruppo di lavoro per la frutticoltura integrata in Alto Adige), che spesso sono più severe degli standard minimi di legge. Ad esempio, per essere certificate conformi ad AGRIOS, le mele possono contenere solo la metà dei livelli massimi di residui definiti a livello europeo.

Le linee guida AGRIOS prevedono metodi di difesa naturali, tecniche che preservano le risorse e ricorso limitato a una rigida selezione di prodotti fitosanitari, utilizzati solo quando non ci sono altre opzioni per proteggere il raccolto. Le linee guida prevedono anche che i frutticoltori ricevano una formazione agricola e si sottopongano a un aggiornamento continuo.

PRODUZIONE BIOLOGICA

L'agricoltura biologica è un sistema di coltivazione sostenibile che esclude totalmente l'impiego di sostanze chimiche di sintesi, quali diserbanti, concimi e antiparassitari. Per combattere le avversità ricorre a sostanze di origine naturale, mentre per la difesa nei confronti degli insetti nocivi favorisce lo sviluppo degli insetti utili, come le coccinelle.

Adottata in Alto Adige fin dagli anni '80 e arrivata oggi a rappresentare il 12% della produzione complessiva altoatesina, la coltivazione biologica ha poi seguito due diverse direzioni, il biologico e il biodinamico, accomunate dallo stesso obiettivo: rafforzare il delicato equilibrio della natura. La coltivazione bio/organica applica metodi naturali. Anche la coltivazione biodinamica si basa su questi stessi principi ma ogni misura viene controllata anche per verificare se si inserisce in un ecosistema olistico.



LA CURA DELLE MELE NEL PUNTO VENDITA

Quanto detto finora evidenzia la solidità del sistema melicolo italiano e la cura che produttori e cooperative mettono nel proprio lavoro per garantire mele buone, sane e sostenibili.

Per trasmettere questi valori anche al consumatore finale, è importante che la stessa cura sia trasferita lungo l'intera filiera, soprattutto alla luce del fatto che il punto vendita – e specialmente il reparto ortofrutta – è il luogo in cui vengono prese la maggior parte delle decisioni di acquisto. È quindi molto importante che le mele raggiungano il banco di vendita in condizioni ottimali e vi rimangano con caratteristiche qualitative e di attrattività tali da raggiungere il maggior numero di consumatori e di atti di acquisto.

Per raggiungere quest'obiettivo occorre prestare attenzione soprattutto ad alcuni aspetti:



1

MANEGGIARE CON CURA LE MELE NEL BANCO DI VENDITA

Così come avviene nei centri di raccolta, selezione e conservazione, anche quando le si posiziona nel banco di vendita occorre trattare le mele con la massima delicatezza in modo da presentare al consumatore un prodotto esteticamente perfetto e privo di difetti.



2

EVITARE SIA L'ECESSO DI PRODOTTO SIA L'OUT OF STOCK

Meglio non accumulare troppe mele all'interno del punto vendita perché potrebbero perdere freschezza e, quindi, avere meno appeal presso il consumatore. È, quindi, opportuno riordinare le mele solo quando si è arrivati allo stock minimo di sicurezza e, per evitare di restare senza merce, considerare che i produttori nazionali effettuano un servizio giornaliero di consegna del prodotto fresco.



3

COSTRUIRE L'OFFERTA GIUSTA, PER IL PUNTO VENDITA E PER IL CONSUMATORE

Occorre scegliere con attenzione le referenze da mettere in vendita per evitare sovrapposizioni tra varietà e calibri e per garantire la corretta gestione del tempo di permanenza delle mele sul banco. Un banco chiaro e senza eccesso di prodotto, ma anche con un layout il più possibile definito e che resti invariato nel medio termine, permette al consumatore di orientarsi facilmente e di individuare rapidamente la mela che desidera acquistare.



4

ORGANIZZARE DISPLAY INFORMATIVI PER COMUNICARE COSA C'È DI NUOVO

La crescita delle varietà proposte dai produttori e l'emergere di nuove mele a fianco di quelle tradizionali richiedono un'adeguata informazione al consumatore, con appositi display che comunichino ed incuriosiscano i clienti dei punti vendita. Oltre alle classiche degustazioni e azioni commerciali, è quindi molto importante trovare lo spazio per comunicare, con materiali propri o forniti dai produttori, cosa c'è di nuovo sul banco delle mele.



Scopri i consigli per una sana
e corretta alimentazione

mondomele.eu

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'amministrazione erogatrice. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.



Cofinanziato
dall'Unione europea

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

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

