

MELA DEL MEDIO ADIGE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mela del Medio Adige.



La storia

Notizie riguardo al primo tentativo di introdurre la coltivazione del melo nella zona del medio Adige risalgono ai primi del Novecento, quando un certo Clemente De Togni, che aveva frequentato dei corsi di frutticoltura in Svizzera, dopo aver fatto controllare da esperti la qualità del terreno, iniziò nel Castelbadese la coltivazione delle mele della qualità detta "la bella del parco di Beldford", oggi chiamata "Beldford".

Alla fine del secondo conflitto, dopo anni di crisi che hanno visto il predominio delle colture cerealicole, si è registrata una concreta ripresa nella coltivazione della pomacea quando, oltre alla Beldford, vengono introdotte altre varietà come la Morgenduft, la Delicious e la Jonathan. A partire dagli anni Sessanta, fino alla metà degli anni Ottanta, la

melicoltura ha avuto una rapida espansione, grazie a innovazioni tecniche, specializzazioni produttive e all'introduzione di nuove varietà. Il comune di Castelbaldo vide l'impianto di molti meleti, tanto che si guadagnò l'appellativo di "il paese delle mele".

Descrizione del prodotto

Nella zona del Medio Adige sono coltivate le varietà: Golden, Royal Gala, Stark Delicious, Granny Smith, Dellago, Imperatore, Red Chief, Fuji. Le mele così ottenute presentano sviluppo e colorazione tipici della varietà coltivata, con polpa turgida, carnosa, bianca, particolarmente gradita ai consumatori.

Sono le condizioni pedo-climatiche locali che permettono di esaltare le peculiarità organolettiche (aroma, sapore e consistenza), nutrizionali e sanitarie del frutto. La buccia, dai colori più tenui, presenta una rugginosità più accentuata nelle Golden Delicious che non pregiudica l'aspetto generale del frutto ma lo differenzia da quello prodotto in altre zone e per questo è molto apprezzata sui mercati dell'Italia Centro-Meridionale. In realtà, tale rugginosità, ostacolando la traspirazione dei frutti, fa sì che la polpa si mantenga croccante più a lungo soprattutto nel caso in cui la mela non venga consumata subito.

Processo di produzione

La coltura della mela ha bisogno di suoli argillosi e ben soleggiati; per questo ha trovato nella zona del Medio Adige un luogo ideale per svilupparsi. Gli alberi non hanno bisogno di particolari trattamenti antiparassitari e concimazioni.

I frutti vanno raccolti manualmente, a maturazione avvenuta, e vengono avviati alla commercializzazione o mantenuti alcuni giorni in celle frigorifere.

Usi

La mela è un frutto ricco di zuccheri e vitamine; ha proprietà rinfrescanti, digestive e diuretiche. Va consumata cruda, ma trova impiego anche cotta al forno, bollita, grattugiata, in succo come bevanda ed è base per la preparazione di dolci e liquori.

Reperibilità

La mela è reperibile durante tutto l'anno presso qualsiasi mercato al dettaglio. Per quanto riguarda la Mela di Verona non ci sono problemi di reperimento del frutto, data la notevole quantità prodotta.

Territorio interessato alla produzione

L'area di produzione si estende in direzione nord-sud quasi parallelamente all'attuale corso del fiume Adige, comprendendo nella provincia di Padova i territori dei comuni di Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, Merlara, Urbana, Casale di Scordosia, Montagnana, Vighizzolo d'Este, nella provincia di Verona il territorio del comune di Sanguinetto e in quella di Rovigo il comune di Lendinara.

