

# MELA DI MONFUMO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mela di Monfumo.



## La storia

La mela è originaria dei paesi dell'Asia centrale e occidentale. È un frutto molto antico, si crede addirittura che risalga al Neolitico, ed è ricordato anche nella Bibbia. Gli antichi Egizi e i Romani la apprezzavano molto, e furono proprio quest'ultimi a introdurre le mele in Gran Bretagna.

Le mele coltivate nell'area pedemontana della provincia di Treviso derivano dal melo originario della Transcaucasia (*Malus communis silvestris*): una coltura molto antica, come testimoniano ritrovamenti in palafitte di Svizzera, Austria e Svezia risalenti all'inizio dell'Età della Pietra.

Questa coltura ha subito alterne vicende, con il

suo momento peggiore durante la crisi delle medie aziende agricole verso la fine del 1800, che provocò una forte emigrazione e, di conseguenza, un forte abbandono di queste colline. Oggi la produzione, seppur scarsa, viene mantenuta con scopi di salvaguardia e valorizzazione delle produzioni tipiche locali, legate alle tradizioni del prodotto e del suo territorio.

Nei "broli" (i frutteti) e nelle "chiusure" (i prati delimitati dagli alberi da frutto) vengono tuttora coltivati accanto a mele e pere autoctone, anche fichi, mandorli, susini e marasche.

L'evento principale dedicato a questo frutto è "La Festa della Mela di Monfumo" che si tiene in centro al paese nel mese di ottobre.

## Descrizione del prodotto

La "mela di Monfumo" ha forma tondeggiante, è rossa, piccola, profumata, molto farinosa alla maturazione, di ridotta conservabilità, va consumata prima dell'inizio dell'inverno.

## Processo di produzione

La zona di produzione della "mela di Monfumo" è caratterizzata da rilievi intercalati a valli e vallette, che si estende dal Grappa fino al Piave (tra i 200 ed i 400 metri di altitudine). Si tratta di un territorio ideale per la produzione perché i versanti meridionali delle sue vallate sono protetti dal freddo invernale. In particolare, Monfumo, che sorge nelle immediate vicinanze dell'antica città di Asolo, è immerso proprio nelle dolci colline della pedemontana del Grappa.

Non vengono utilizzati trattamenti antiparassitari e i frutti vengono raccolti a mano e avviati subito alla commercializzazione o alla temporanea conservazione in celle frigorifere.

## Usi

In generale la mela trova molteplici usi culinari. La "mela di Monfumo", per le sue particolari caratteristiche organolettiche, è adatta ad essere grattugiata per la creazione di una crema di mele cruda, oppure cotta senza torsolo e ripiena di marmellata.

## Reperibilità

La reperibilità della "mela di Monfumo" nel mercato è limitata alla zona di produzione e ai mesi autunnali.

## Territorio interessato alla produzione

Prealpi Trevigiane, provincia di Treviso.

