

# MELA DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mela di Verona.



## La storia

La diffusione della mela nel territorio veronese ha origini molto antiche. In epoca romana, era segnalata la presenza di mele veronesi dalle caratteristiche specifiche (le cosiddette mele lanate, che erano ricoperte da una leggera lanugine). In documenti del XIV e XV secolo è riportata l'esistenza di una produzione in grandi quantità di "frutti saporosi d'ogni stagione e d'ogni tipo", tra i quali anche i "pomi".

Tali documenti fanno riferimento, in particolare, a sistemi di produzione familiari, effettuati per lo più negli "orti e broli" dei grandi possidenti dell'alta pianura veronese e della fascia pedecollinare, cui va ricondotta gran parte dell'orto-frutticoltura veronese di quel periodo. Dettagliate citazioni sulla melicoltura veronese di fine '800 si ritrovano nella monografia, datata 1904, del Regio Prefetto L. Sormano-Moretti "La provincia di Verona" in cui si fa un'ampia disamina delle varietà coltivate in quel periodo.

## Descrizione del prodotto

La denominazione "mela di Verona" è riservata alle mele dei seguenti gruppi appartenenti alla specie *Malus communis*: Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Morgenduft, Granny Smith, Fuji e Braeburn. La "mela di Verona" si distingue per elevata croccantezza, bassa acidità, aroma spiccato ed ottimo equilibrio gustativo fin dall'epoca di raccolta. Il colore di fondo della buccia, pur essendo diverso a seconda dei vari gruppi varietali, si presenta ben caratterizzato, mentre il sovracolore, nei gruppi Red Delicious, Gala e Morgenduft, è vivace e brillante. In particolare, la Golden Delicious può presentare sull'epidermide la tipica retatura dorata. Il calibro dei frutti non deve essere inferiore a 70 mm.

## Processo di produzione

Le metodiche di lavorazione sono quelle tipiche della coltura della mela, con coltivazione su suoli argillosi e ben soleggiati, in assenza di trattamenti antiparassitari.

Dopo la raccolta, che avviene a mano, il prodotto non è soggetto a trasformazioni poiché è destinato al consumo allo stato fresco, tuttavia può essere conservato alcuni giorni nelle celle frigorifere.

## Usi

La mela è un frutto ricco di zuccheri e vitamine. Viene consumata cruda ma trova ottimo impiego anche cotta al forno, bollita, grattugiata, in succo come bevanda e come base per dolci e liquori.

## Reperibilità

La "mela di Verona" è facilmente reperibile, data la notevole quantità di frutta prodotta.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Albaredo d'Adige, Angiari, Belfiore, Bevilacqua, Bonavigo, Boschi S. Anna, Caldiero, Castagnaro, Legnago, Minerbe, Oppeano, Palù, Ronco all'Adige, Roverchiara, S. Bonifacio, S. Giovanni Lupatoto, S. Martino Buonalbergo, Terrazzo, Verona, Villa Bartolomea, Zevio, Villafranca di Verona, Povegliano, Castel d'Azzano, Vigasio, Buttapietra, Isola della Scala, Erbè, Sorgà, Bovolone, S. Pietro di Morubio, Cerea, Isola Rizza, Pressana, Roveredo di Guà, Sommacampagna, Bussolengo, Sona, Pescantina, Valeggio sul Mincio e parte dei comuni di Colognola ai Colli, Lazise, Lavagno, Trevenzuolo, Mozzecane, Nogarole R., Concamarise, Salizzole, Castelnuovo del Garda, Veronella e Pastrengo, tutti in provincia di Verona.

