

PÒM PRUSSIAN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pòm prussian, mela prussiana.



La storia

La tradizione orale è concorde nell'indicare in un gruppo di minatori, costretti ad abbandonare la Prussia in una tarda primavera di fine Ottocento, gli artefici dell'introduzione della mela prussiana a Faller; al loro rientro i minatori portarono le marze di alcune piante da frutto, probabilmente attratti dalle dimensioni e dal colore di quelle varietà forestiere, che si affiancarono a quelle già presenti nella zona. Poiché era il primo tentativo di impianto, per sicurezza l'esperimento fu iniziato sulle alture più basse di Faller, attorno ai 500 m s.l.m., nella località nTerna; da qui la mela si propagò su tutto l'altipiano sovramontino, dove tutt'ora è possibile vedere le piante più antiche nelle località di Faller: nella Vandelle, a nTerna, a Noaia, a Col Maor a Fudere e nelle Cesure. La diffusione della pianta fu sollecitata anche dalle esperienze culinarie che portarono all'invenzione di un dolce tipico, la "pinza dela nona". La coltura del "pòm prussian", mantenuta per tradizione nell'ultimo quarto del Novecento, è stata ripresa su nuove basi in tempi recenti; la sua valorizzazione ha trovato un'efficace strumento nell'organizzazione della "Fiera della Mela Prussiana" che si tiene nella quarta domenica di ottobre.

Descrizione del prodotto

Il "pòm prussian", indicato anche con il nome di mela "prussiana", appartiene al genere *Malus*, specie *M. communis*. Si tratta di una specifica varietà che presenta i seguenti caratteri botanici: pianta vigorosa, molto rustica e resistente alle basse temperature; chioma espansa, altezza di 5-6 metri; foglie con pagina superiore verde scuro brillante e glabra, pagina inferiore verde opaco e lievemente pubescente; fiori riuniti in corimbi, petali bianchi venati di rosa e dal profumo forte e gradevole.

Il frutto presenta pezzatura medio-elevata (280-450 g e calibro 60 mm) di forma tronco-conica appiattita, con peduncolo particolarmente corto. Il colore della buccia è giallo-verde, con sovracoloro rosso anche esteso. La buccia con lenticelle, appare liscia al tatto e di spessore importante. La polpa è di colore bianco chiaro, di buona consistenza e tendenzialmente fondente, a maturazione zuccherina, aromatica. Il sapore nel complesso è eccellente, molto apprezzato dai consumatori in quanto si contrappone ai sapori uniformati e appianati delle cultivar moderne.

Processo di produzione

La coltivazione del "pòm prussian" ha conservato un legame forte con la tradizione ed è intimamente legata alla forte naturalità dell'ambiente. Le tecniche di coltivazione sono a basso impatto ambientale anche perché avviene in grandi piante sparse in prati arborati. Nell'ultimo ventennio sono stati proposti efficaci sistemi di coltivazione semi-specializzati. La maturazione dei frutti ha inizio verso l'ultima decade di settembre e l'epoca di consumo ha inizio dalla prima decade di ottobre.

Le mele prussiane sono raccolte a maturazione completa e successivamente non subiscono altre manipolazioni e condizionamenti, se non quelli della conservazione tradizionale. La conservazione a lungo termine avviene in luoghi idonei, freschi e ventilati, anche in fienili dove i frutti vengono coperti con fieno e con bucce dei baccelli di fagiolo. La tradizione non ha mai proposto particolari forme di confezionamento o imballaggio per la commercializzazione del prodotto.

Usi

È un frutto ricco di zuccheri e vitamine; ha proprietà rinfrescanti, digestive e diuretiche. Va consumato crudo, ma trova impiego anche cotto al forno; è la base per la preparazione della "pinza dela nona", impasto di farina gialla e bianca, mele prussiane, fichi, uva secca e polpa di zucca.

Reperibilità

Il "pom prussian" è reperibile dalla metà del mese di settembre e fino, e non oltre, il 20 maggio (secondo il disciplinare di produzione), presso i produttori e al mercato al dettaglio nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Tutti i Comuni della provincia di Belluno, in particolare l'area del comune di Sovramonte all'estremità sud dell'altipiano sovramontino che coincide con la frazione di Faller.

