

MELETO

Il melo è una delle piante da frutto più conosciute e diffuse al mondo, sia per produzione che per superficie coltivata. In Italia è il prodotto ortofrutticolo più consumato (oltre 40 kg/anno per famiglia). Trattasi di una pianta da frutto appartenente alla famiglia delle Rosacee, sottofamiglia Pomoideae, genere Malus. Le foglie sono a lamina ovale, i fiori ermafroditi di colore bianco-rosato, con una corolla composta da 5 petali. La fioritura si svolge in primavera, simultaneamente al germogliamento. L'impollinazione è entomofila. Presenta gemme a legno e miste portate da diversi rami fruttiferi (dardi, lamburde, brindilli e rami misti) Il frutto detto mela, ha forma globosa, prima verde e a maturazione autunnale, di colore variabile dal giallo-verde al rosso.

Esistono oltre 2000 varietà di mele per forma e colore, quelle più diffuse a livello di coltivazione sono le Fuji, Golden Delicious, Breaburn, Granny Smith, Imperatore, Jonagold, Pink Lady, Red Delicious, Renetta, Royal Gala, Stark Delicious, Morgenduft, Stayman Winesap ecc.

Trattasi di un frutto salutare in quanto contiene: acqua, proteine, pochi grassi, fibre, sali minerali come potassio, zolfo, fosforo, magnesio, vitamine (C,PP,B1,B2,B3,A) e diversi zuccheri. È inoltre un'ottima fonte di polifenoli e flavonoidi (sostanze antiossidanti), presenti soprattutto nella buccia delle mele rosse.

Valori nutrizionali per 100 grammi:

Kcal: 38
grassi: 0,3g
proteine: 0,20g
glucidi: 11,00g
fibre: 2,6g
colesterolo: 0

4 PR ha scelto di coltivare una varietà di melo autoctona della Carnia, un territorio collinare montuoso del Friuli in provincia di Udine: DI CORONE. Trattasi di una mela rossa, rustica, resistente (anche alla ticchiolatura), precoce, che non esige cure particolari, di pezzatura importante e produttiva, che si conserva benissimo. È croccante, succosa, acidula e dissetante, nonché adatta alla trasformazione.

La varietà DI CORONE è stata recuperata grazie al progetto Interreg II A Italia (Regione Friuli Venezia Giulia) - Slovenia 2000 / 2006, attraverso il quale si è voluto riscoprire particolari frutticole di varietà antiche, con resistenze e tolleranze genetiche verso patologie e fitofagi, nonché con caratteri di adattamento e di rusticità a basso impatto ambientale, per sviluppare poi una produzione autoctona di nicchia ad alto valore aggiunto. Un tanto nell'ambito di una strategia regionale che prevede produzioni tipiche slegate alla concorrenza della globalizzazione, prestando particolare attenzione alla salute dell'uomo ed alla salvaguardia della natura.

Nell'ambito dell'iter di recupero delle varietà autoctone si sono identificate inizialmente una ventina di varietà di melo con caratteristiche interessanti. Successivamente le varietà ritenute di maggior interesse sono state ridotte a nove e suddivise in maturazioni precoci (Striato Dolce, Dal Dolc, Di Corone), intermedie (Giallo di Priuso, Ruggini di Enemonzo, Rusin d'Unvier) e tardive (Rosse Invernali, Mei da Rusin, Zeuka di Treppo). Costituiti i campi pilota sperimentali in Regione F.V.G., venivano effettuate osservazioni, analisi di laboratorio e selezioni. Com'era prevedibile, veniva riscontrata la presenza di virus latenti più diffusi del melo (Maculatura clorotica fogliare, Butteratura del tronco), di tal ché dette varietà venivano sottoposte a termoterapia di risanamento, sì da poter disporre di materiale capostipite standard virus-esente. Sulla base delle prove di infezioni sperimentali in campo ed artificiali, venivano poi messe in evidenza i caratteri di resistenza/tolleranza verso le gravi malattie tipiche.

Interessante è risultato il confronto tra l'allevamento secondo i canoni della frutticoltura biologica e tradizionale. Il risultato ottenuto nel corso di 2 anni ha evidenziato che per queste nove varietà è possibile adottare integralmente il metodo di coltivazione biologica poiché la produzione in detto regime è stata del tutto paragonabile a quella convenzionale. Ed un tanto vale anche per la reazione a patogeni e fitofagi dei meli sottoposti ai due differenti regimi di trattamento.

Sotto il profilo nutrizionale e salutistico le varietà si sono dimostrate molto ricche di sostanze importanti come i polifenoli, la vitamina C e sali minerali, in concentrazione superiore rispetto ai prodotti commerciali come Golden, Florina, Primiera. Molto basso è risultato poi il tasso di allergenicità, per cui dette varietà autoctone risultano adatte per soggetti delicati come bambini ed adulti.

La presenza importante di sostanze volatili aromatiche, in particolare nella Di Corone e dal Dolc, rende queste varietà più adatte alla trasformazione in succhi e derivati di qualità. Anche la conservazione in atmosfera normale è risultata di gran lunga superiore alla media delle varietà commerciali, specie per le varietà Di Corone, Ruggini di Enemonzo, Rosse Invernali e Zeuka di Treppo.

In conclusione, le doti di resistenza o tolleranza contro le malattie, la conservabilità ed il basso decadimento dei valori qualitativi, il contenuto di polifenoli, sali minerali e vitamina C, l'elevato livello qualitativo sotto il profilo organolettico ed i forti connotati salutistici, rendono le varietà 9 autoctone veramente indicate per un mercato di nicchia in regime biologico.

Di seguita una tabella comparativa delle nove varietà autoctone oggetto di recupero:

Varietà	Prove Degustazione	Resistenza Ticchiolatura	Adatte a trasformazione	Aspetti Salutistici	Conservabilità	Produzione
Di Coròne	+++	+++	++	+++	+++	++
Striato Dolce	++	++	+++	/	/	++
Dal Dolc	++	++	++	+++	-	++
Giallo di Priuso	/	-	/	/	/	+
Ruggini Enemonzo	/	+	/	+++	++	++
Rùsin d'Unvier	/	+	/	+++	-	++
Mêi da Ruzin	/	+	/	/	/	-
Rosse Invernali	/	+	/	+++	+++	-
Zeuka di Treppo	/	-	/	+++	++	++

Il nostro impianto è di tipo a “spalliera” intensivo, munito di irrigazione a goccia in quanto il melo necessita di un apporto idrico importante. Analogamente come per i campi di Aronia e Lavanda le interfile sono ricoperte da un prato di verde sovescio annuale. Dopo il periodo di impollinazione, allorquando le nostre api hanno finito di svolgere il loro fondamentale lavoro, provvediamo ad installare confusori e disorientatori sessuali (tramite erogatori e trappole) per tenere lontani gli ospiti indesiderati. La potatura di produzione è completamente manuale. I rami misti, se troppo fitti, vengono diradati ed in primavera provvediamo ad accorciare le parti apicali. Anche i frutti vengono annualmente diradati manualmente per preservare l'albero e la produzione. La quasi assenza di trattamenti, il che si traduce anche in un ridottissimo passaggio di mezzi pesanti e quindi in minore compattazione e salinità del terreno, minor inquinamento sia chimico che di combustibile, coadiuvato il tutto con un non meno importante risparmio economico, ci permette di ottenere un prodotto qualitativamente sublime da destinare alla trasformazione.