

COLTIVARE LE ANTICHE VARIETA'.

Il seguente materiale didattico è stato predisposto da Mario Tovo, Luigi Dorella e Giovanni Filipello(Associazione Frutteto di Vezzolano)

Il melo

Classificazione scientifica

<i>Dominio Eukaryota Regno Plantae</i>
<i>Sottoregno Tracheobionta Superdivisione Spermatophyta</i>
<i>Divisione Magnoliophyta Classe Magnoliopsida</i>
<i>Sottoclasse Rosidae Ordine Rosales</i>
<i>Famiglia Rosaceae Genere Malus Specie Malus Domestica</i>

Il melo rientra nel raggruppamento delle piante arboree, di cui fanno parte anche pero, pesco, ciliegio, albicocco, susino (europeo e giapponese), olivo, uva.

La fortuna universale della mela è dovuta ai lunghi tempi di conservazione ed alla facilità del trasporto. Quanto all'origine è controversa. Molte specie selvatiche, progenitrici del melo coltivato, erano presenti nell'ampia zona distesa tra il Caucaso, l'Asia minore e centrale, dalla Persia alla Cina occidentale. Ancora oggi foreste di meli selvatici alti e possenti crescono tra il Kazakistan e il Kirgizistan. Da qui passava la via della seta fra Europa e Asia, ed è probabile che lungo questo percorso camminarono semi e frutti, al seguito di animali e uomini, arrivando alla Mezzaluna fertile, là dove ha avuto origine la nostra agricoltura" (Isabella Dalla Ragione. Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire, Milano, Mondadori Arte, 2010)

Nel mondo le varietà di mele conosciute sono 7000. In passato ogni vallata e fazzoletto di terra aveva la propria varietà, con conseguente varietà di gusti usi e consumi; attualmente, con una impressionante caduta di biodiversità, quasi l'80% della produzione è data da tre sole varietà: verde, gialla e rossa.

Caratteristiche esterne

- Tronco: alto fino a 10 metri se lasciato sviluppare liberamente*
- Corteccia: grigia e liscia con screpolatura nel tronco e sui rami vecchi*
- Foglie: ovali con margine seghettato, lunghe fino a 8-10 cm.*
- Gemme: di due tipi: gemme a legno e gemme miste(dette anche a fiore) . Le gemme a legno originano un solo germoglio, le gemme miste originano un mazzetto di 5-6 fiori chiamato corimbo e uno-due germogli*
- Fiori: hanno 5 petali bianchi o rosati e un diametro di 2,2-3 cm. (partenocarpia), in questo caso le logge seminali sono prive di semi.*
- Rami: sono di diversi tipi. I rami a legno portano solo gemme a legno. I rami a frutto portano sia gemme a legno che gemme miste. Brindilli sono rami a frutto di un anno, lunghi 15-30 cm. con una gemma mista in punta. Le varietà innestate su portainnesti deboli hanno gemme miste anche lungo il brindillo. Lamburde sono i rami corti 1 cm. con una sola gemma in cima; se la gemma è a legno, si chiamano dardi o lamburde vegetative. Le lamburde che hanno prodotto l'anno prima e sono rigonfie per l'accumulo di sostanze si chiamano borse; possono avere una gemma a legno o una mista. Una successione di borse originate da fruttificazioni ripetute negli anni origina un ramo breve e contorto, chiamato zampa di gallo.*

-Frutto: ha forma rotondeggiante , con una cavità peduncolare ed una calicina; presenta 5 logge seminali, ciascuna con due semi.

L'impollinazione è entomofila e prevalentemente incrociata, ovvero il polline fecondante può provenire da una pianta di altra varietà. Una parte dei frutti può allegare senza fecondazione del fiore(partenocarpia),in questo caso le logge seminali sono prive di semi

Caratteristiche ottimali di un terreno per mele

scheletro	100-150 g/kg
argilla	100 – 200 g/kg
limo	300 – 400 g/kg
sabbia	400 – 500 g/kg
sostanza organica	20- 30 g/kg
calcare attivo	<10 g/kg
pH	6,5 – 7,5

Preparazione : pulizia del terreno; aratura per una profondità pari allo strato attivo del terreno; erpicatura; concimazione (con letame , essenziale nei terreni poco fertili) ; tracciamento

Portainnesto

Il portainnesto è la pianta che fornisce l'apparato radicale alla pianta(detta gentile)che vi viene innestata sopra. I portainnesti per i meli sono prodotti per margotta da ceppaia, lunghi circa 50 cm.,già con radici. Sono stati sviluppati quasi tutti in Inghilterra alla stazione sperimentale di East Mailing, dalla cui iniziale prendono il nome.

I principali portainnesti vanno adattati alla varietà.

-Per varietà deboli(es. San Giovanni): M9, "Paradiso Giallo di Metz".E' un portainnesto a debole sviluppo, meglio adatto a terreni fertili. Trasmette al gentile precocità nell'entrata in produzione e fa produrre frutti uniformi. Longevità da 25 a 50 anni. L'apparato radicale è ridotto e superficiale, pertanto bisogna lasciare il terreno intorno inerbito.Necessita di sostegno(paletto), buone concimazioni (in particolare molibdeno) ed irrigazioni.

-Per varietà medie(Ciocarina-a ,Firminei): M 7 "Vecchio paradiso inglese",selezionato nel 1912. Ha un apparato radicale profondo, resiste bene ai parassiti e all'asfissia radicale.E' precoce nell'entrata in produzione, tende a fare produrre frutti di pezzatura uniforme e con buone colorazioni. A volte pollonifero.

-Per varietà vigorose(Pom matan, Calville,Renette,Re Carlo):

M 111(incrocio Northern Spy x Merton 743). Ha buono sviluppo dell'apparato radicale e ottimo ancoraggio al terreno.Si adatta anche a terreni poco fertili e non irrigui,resiste bene all'afide lanigero;è sensibile all'asfissia radicale.

M 7, M 9 e M 111 derivano dal melo dolcino Malus Pumila Preacox Gallica. Un portainnesto molto diffuso, M26, ha poca affinità con le vecchie varietà ed è troppo pollonifero.

M 7, M 9 e M 111 derivano dal melo dolcino Malus Pumila Preacox Gallica. Un portainnesto molto diffuso, M26, ha poca affinità con le vecchie varietà ed è troppo pollonifero.

Impianto.

L'epoca migliore è l'autunno, perché l'attecchimento è migliore. Gli astoni vanno conficcati alla stessa profondità che avevano in vivaio. Dopo l'impianto conviene versare acqua alla base di ogni pianta (anche 10 litri).

Il sesto d'impianto va scelto in base alle caratteristiche del terreno, delle varietà e dei portainnesti. In un frutteto familiare conviene avere più varietà a maturazione scalare, con piante poste a distanza regolare sulla fila e tra le file, per facilitare il passaggio e le lavorazioni. Un sesto di 3 x 3 metri può essere più che sufficiente.

Portainnesto	Forma libera		Vaso		Palmetta		Fusetto		Forma a Y	
	lungo la fila	tra le file	lungo la fila	tra le file	lungo la fila	tra le file	lungo la fila	tra le file	lungo la fila	tra le file
- M9	-	-	-	-	1,5-1,8	4-4,5	1,5-1,8	4-4,5	0,8-1	3,5-4
- M26	-	-	-	-	1,8-2,5	4,5-5	1,8-2	4,5-5	-	-
- M111	4,5-5	5-5,5	4-4,5	5-5,5	2,5-3,5	5-5,5	-	-	-	-
- Franco	5-5,5	5,5-6	4,5-5	5,5-6	4-4,5	5-5,5	-	-	-	-

Fonte Mario Casalegno

Forme d'allevamento.

In un frutteto familiare conviene adottare la forma tradizionale che è il vaso, oppure il fusetto.

Primo anno.

In primavera -prima della ripresa vegetativa- e in estate bisogna concimare in rapporto all'accrescimento delle piante. Preferibile il letame, se è difficile disporne conviene usare torba o letame artificiale (i concimi a base di azoto e potassio prontamente assimilabili sono il nitrato ammonico ed il solfato potassico, 50 gm. di ciascuno per pianta). Il concime va distribuito uniformemente attorno alla pianta e non addossato alla base dell'albero.

E' inutile concimare se la crescita della pianta è buona.

La potatura d'allevamento nel caso del fusetto va fatta prima della piena ripresa vegetativa, spuntando l'astone e selezionando i nuovi germogli. Il germoglio in punta serve per la formazione dell'asse centrale. Tra i germogli sottostanti ne vanno scelti 5/6 inseriti nel fusto con angolo aperto per formare il palco di branche alla base.

Durante l'estate va praticata la potatura verde, inclinando i germogli in posizione orizzontale o con la punta rivolta verso il basso.

Nei casi molto frequenti di carenza idrica, bisogna bagnare il terreno attorno alla pianta.

Secondo anno.

Le concimazioni vanno fatte con lo stesso criterio del primo anno. Gli sfalci vanno lasciati nel frutteto, perché l'erba contribuisce alla formazione dell'humus.

La potatura va fatta per formare l'impalcatura di base e rivestire l'asse centrale con rami a frutto. Vanno eliminati i rami troppo vigorosi.

Gli interventi di potatura verde devono essere più di uno, per sfoltire i mazzetti dei germogli e dare ai medesimi la giusta inclinazione.

Terzo anno

Se lo sviluppo delle piante è stato buono, conviene ridurre le dosi di concime d'inverno e non fare la concimazione estiva.

La potatura deve tendere ad eliminare i rami troppo vigorosi e a raccordare branche ed asse centrale, se troppo sviluppati.

I germogli estivi troppo vigorosi vanno eliminati. Se la pianta è molto carica, conviene diradare i frutticini.

Consigli pratici per la messa a dimora di piante da frutta

(lezione di Luigi Dorella trascritta da Luciano Pizzutto)

1) Preparazione della buca

- *individuare uno spazio di almeno 2,5 mt di raggio libero da altre piante;*
- *scavare una buca di almeno 0,50x0,50 mt profonda 0,5/0,6 mt;*
- *depositare in un mucchio a parte la terra dei primi 30 cm.*

Possibilmente lasciare aerare per un po' di tempo, ma evitare che il terreno geli.

2) Posa del piantino

- *pulire la piantina dalle radici rotte o secche;*
- *gettare nel fondo una parte della terra superficiale formando un cono;*
- *posare la piantina in modo che le radici si posino sul cono di terra evitando che rimangano verticali od orizzontali (evitare che rimanga del vuoto sotto il centro delle radici);*
- *coprire con concime e terra superficiale (se non basta quella scavata recuperarne dell'altra) le radici;*
- *colmare con l'ultima terra rimasta la buca, creando un po' d'invaso attorno al fusto per raccogliere l'acqua;*
- *lasciare fuori terra non meno di una spanna il punto d'innesto;*
- *bagnare abbondantemente in modo da far uscire l'aria dal terreno;*

N.B. Mai mettere il concime sotto le radici perché o non si decompone, se c'è aria fa delle muffe, se c'è acqua può formare ammoniaca e far morire la pianta;

- *coprire il fusto per almeno un metro per evitare che le lepri mangino la corteccia d'inverno.*

Le malattie delle piante

La crescita delle piante e la maturazione dei frutti possono essere ostacolati da una quantità di fattori fisici e biologici.

Fattori fisici che ostacolano la crescita possono essere:

- *il gelo primaverile che i frutticoltori professionisti combattono con ventoloni riscaldanti o pioggia gelante (metodi di cui un non professionista difficilmente dispone);*
- *la grandine, cui ci si può opporre con opportune reti.*

Difficilmente i danni fisici portano alla morte della pianta (a meno non sia molto giovane).

Altri ostacoli possono derivare da carenze minerali nel terreno, correggibili con ammendanti o concimazioni.

Malattie fungine

Ticchiolatura del melo (Venturia inaequalis)

Può attaccare tutte le parti aeree della pianta, manifestandosi con macchie decolorate, poi più scure. Le foglie possono cadere precocemente come i frutti. Attacchi più tardivi sui frutti provocano malformazioni e lesioni. Meno frequenti gli attacchi ai fiori e ai rametti.

Difesa: prodotti rameici, dodina, macozeb, anilino pirimidine

Mal bianco (Oidio).

Si sviluppa in condizioni di elevata umidità. Può colpire germogli, fiori, frutti e foglie, coprendoli di una patina bianca.

Difesa: asportazione dei rametti colpiti, durante la potatura invernale ed eliminazione dei germogli d'estate. Intervento chimico in prefioritura con zolfo bagnabile.

Cancri e disseccamenti rameali (Nectria Galligena)

Asportazione dei rami colpiti, durante la potatura e bruciatura; trattamenti con prodotti rameici prima della caduta delle foglie ed in primavera all'ingrossamento delle gemme

Marciume dei frutti (Monilia fructigena)

E' una malattia da conservazione: il fungo colpisce i frutti passando attraverso lesioni della cuticola e provocando marciumi.

Difesa: trattamenti con boscalid + pyraclostrobin in preraccolta

Batteri

L'Erwinia Amylovora provoca il colpo di fuoco batterico, malattia gravissima senza rimedio, che provoca la morte della pianta. In Piemonte è poco diffusa.

Fitoplasmi

Gli scopazzi del melo sono provocati da citoplasmi veicolati da due tipi di psilla. Il rimedio consiste in metodi agronomici che ostacolano lo sviluppo della malattia o nell'utilizzo di insetticidi. In Piemonte è patologia poco diffusa

Insetti

Cocciniglia di San José.

Provoca alterazioni rossastre su rami e frutti. Si combatte con olio bianco o polisolfuro di calcio, distribuito nella fase di apertura delle gemme, o con piretro idi.

Afidi

Possono infestare rami, tronchi, frutti, foglie e anche radici nelle piante giovani. Possono svolgere addirittura 20 cicli all'anno. Le punture e la saliva dell'afide lanigero provocano formazioni iperplastiche.

Difesa: tramite il parassitoide Aphelinus Mali in estate.

L'afide verde provoca accartocciamenti fogliari e si combatte tramite parassitoidi o con pirimicarb.

Carpocapsa (Cydia Pomonella)

E' probabilmente il peggior nemico del melo. Le larve del lepidottero attaccano il pomo forando l'epidermide e scavando una galleria a spirale si dirigono verso la zona carpellare per mangiare i semi. Le rosure vengono in parte espulse attraverso il foro d'entrata. Il sistema di difesa basato sulla confusione sessuale non è applicabile nei frutteti di piccola dimensione. Conviene perciò la lotta chimica contro le uova, con piretro idi. Dopo la comparsa dei primi fori si possono utilizzare azinfos-metile, clorpirifos, indoxacarb ecc.

Cemiostoma

E' un micro lepidottero che scava gallerie nelle foglie, provocando nei casi gravi la defogliazione della pianta. Difesa: esteri fosforici

Litocollete

E' un insetto minatore che compie in genere quattro cicli all'anno.

Difesa: teflubenzuon, lufenuron

Falena

Le larve attaccano i bottoni floreali distruggendoli; ha un solo ciclo all'anno.

Difesa: trattamento in prefioritura con piretro idi o acefate

Tortrice

Le larve attaccano bottoni floreali e frutti compiendo erosioni. La tortrice verde scura compie una sola generazione l'anno, la tortrice verde due. Difesa: trattamenti in prefioritura con indoxocarb e tebufenozide

Rodilegno giallo (Zeuzera Pirina)

Le larve del lepidottero possono raggiungere anche i 6 cm, di lunghezza; attaccano prima i germogli, poi scavano gallerie ascendenti nella parte midollare dei rami e poi nei tronchi. Attacchi gravi causano la morte di piante giovani. Il ciclo è di 1-2 anni.

Difesa: trattamenti con triflumorone e teflubenzuron nel periodo dell'ovo deposizione di massa. Se la larva non è uccisa dal trattamento, la si può colpire nella galleria con un fil di ferro.

Rodilegno rosso (Cossus Cossus)

È un lepidottero con un ciclo di tre anni. La farfalla depone le uova in anfratti del tronco, le larve penetrano nello strato corticale e nel cambio, e poi nel legno dove rimangono per ben due inverni. Le piante colpite possono anche morire.

Difesa: con olii bianchi o con insetti parassitoidi.

Virus. La miglior difesa dai virus consiste nell'acquistare piante o portainnesti certificati esenti.

NOTIZIE PRATICHE E CURIOSITÀ SULLE MELE

Mele da mangiare

Scrive Baldassarre Pisanelli in *Trattato de' cibi, et del bere del signor Baldassar Pisanelli medico bolognese - Rome, Bonfadino & Diani, 1583* che le mele: "confortano il cuore, aromatizzano lo stomaco, migliorano la digestione, rallegrano l'animo e levano la sincope". Ricche di vitamina C che migliora il sistema immunitario, le mele aiutano anche a prevenire le malattie cardiache grazie ai flavonoidi dall'alto potere antiossidante. E poi hanno poche calorie: un etto ne fornisce 45, una mela media ne raggiunge 100. E aiuta a mantenere la linea. Sono frutti che prevengono molti tipi di tumori e fanno rientrare i valori del colesterolo nel sangue grazie ai fenoli che riducono il colesterolo cattivo e aumentano quello buono. Una curiosità: le mele combattono la carie e aiutano a prevenire le malattie cerebrali, grazie ai fitonutrienti. Soprattutto fanno bene ai polmoni: chi mangia 5 mele o più alla settimana ha minori problemi respiratori. La mela, in sintesi, è un toccasana. (Giorgio Calabrese Un elisir di lunga vita)

Per il suo alto contenuto di acqua (ne contiene circa l'85 per cento del suo peso), la mela aiuta a mantenere idratato l'organismo ed esercita un effetto protettivo contro l'invecchiamento cutaneo. Una mela al mattino, a digiuno, è un ottimo regolatore intestinale per l'alto contenuto di potassio. Mangiate con la buccia e cotte al forno risultano lassative.

Antiche ricette

Torta d'la Canonica (ricetta di Nonna Maria)

Ingredienti. 150 gr di farina, 150 gr di burro, 150 gr di zucchero, 2 uova intere, 1 pizzico di sale, scorza di mezzo limone, 800 gr di mele, 2 cucchiaini e mezzo di lievito.

Lavorare bene il burro con lo zucchero, poi versare piano la farina, le uova intere, il sale, la scorza di limone e per ultimi il lievito e i ritagli di mela a fettine sottili. Versare l'impasto nella teglia e ricoprire con le fettine di mela su due strati. Aggiungere quindi dei pezzetti di burro e un po' di zucchero sulle mele. Infornare.

- Torta d'la Festa d'Argnan

Antica ricetta per la Festa del paese (terza domenica di settembre) e la sagra d'autunno (ultima domenica di ottobre) secondo una tradizione mantenuta viva dal Movimento Arignanese,

Occorrono mele rosse di antiche varietà locali (pom d'Argnan) e pere Martin sec che vengono sbucciate, grattugiate e poste a cuocere a fuoco lento rimestando per dare al composto la giusta densità. Tolto dal fuoco, si aggiungono nocciole tritate, amaretti sbriciolati, cacao amaro e zucchero. Il composto è posto a questo punto in una sietta (tortiera rotonda in terracotta smaltata) imburata. Si pone possibilmente in vecchi forni a legna per il pane, e si fa cuocere sino alla formazione di una leggera crosta dorata.

*Torta di noci e mele
(ricetta di Nonna Peo)*

Ingredienti. Per la pasta frolla: 200 gr di farina, 100 gr di burro, 60 gr di zucchero, 2 rossi d'uovo. Per il ripieno: 3 mele golden tagliate a fette sottili, succo di mezzo limone, 150 gr di noci sgusciate tagliate a metà, 1 cucchiaio di farina, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di cannella e 1 pizzico di sale.

Preparare 2 strati sottili di pasta frolla e un composto con tutti gli altri ingredienti ad eccezione delle noci. In una teglia di 22 cm di diametro leggermente imburata mettere uno strato di noci e cospargervi sopra 3 cucchiaini di zucchero biondo. Coprire con uno strato di pasta frolla rialzandone i bordi, versare il composto con le mele e coprire con il rimanente strato di pasta frolla. Cuocere a 180°.

*Torta di mele
(ricetta di Barbara)*

Ingredienti. 100 gr di farina, 150 gr di zucchero, 2 uova intere, 1500 gr di mele, scorza di mezzo limone, 1 pizzico di sale, 3/4 di bustina di lievito sciolto in 3/4 di bicchiere di latte, cedro, uvetta e rhum. Mescolare tutti gli ingredienti con le mele pelate e tagliate a fettine. Versare il composto in una teglia imburata. Infornare in forno già caldo, a 150°, per circa 1 ora.

Sbucciare, togliere i torsoli e tagliare a metà le mele. In uno stampo, distribuire il burro a fiocchetti, lo zucchero e le mele con il taglio verso il

Il quaderno dei dolci di mele, Ed. Kellermann, 2009 Roberto Giannino Biblica fiabesca gastronomica mela La Stampa-Asti, 20 nov 2011

Lorena Fiorini Mele e torte di mele, Roma: Newton Compton, 2012, pp. 416

La produzione e la valutazione dei succhi di mela

Nel 2010 l'Associazione ha realizzato con l'Istituto Tecnico Agrario "Giovanni Penna" di Asti una trasformazione delle varietà a scopo didattico e sperimentale, con un gruppo di docenti ed allievi delle classi IV e V. Il benchmarking metodologico è stato fornito dalle attività svolte dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Torino su cultivar conservate all'Istituto Malva - Arnaldi di Bibiana.

Le schede delle singole varietà hanno consentito di compiere analisi di laboratorio sui campioni di cultivar trasmessi all'Istituto e di individuare - per ciascun tipo - le principali proprietà sensoriali e chimico-fisiche, con particolare riferimento al sapore ed alla acidità. Sulle varietà risultanti più idonee sono state fatte prove di trasformazione delle polpe, che hanno prodotto succhi fruibili per la degustazione, con un procedimento di pastorizzazione senza additivi e conservanti.

I prodotti finali ottenuti sono stati sottoposti a test organolettici e di analisi sensoriale. A tale fine si è svolto il 6 novembre 2010 nella sede dell'Istituto un panel di valutazione con due commissioni, una di allievi del 4° e 5° anno dell'Istituto Tecnico Agrario ed una di esterni, comprendente esperti ONAV e membri della Associazione Frutteto di Vezzolano. La tabella riassume i valori di giudizio, espressi su scala percentuale rispetto ad un massimo di 100 dell'intera giuria(colonna 3) e distinta nelle prime due colonne, per confrontare il giudizio tra la componente degli allievi (1) e quella degli adulti(2)

<i>Valutazione</i>	<i>Allievi</i>	<i>Adulti</i>	<i>tutti</i>
--------------------	----------------	---------------	--------------

<i>Calvilla rossa d'inverno</i>	67	71	69
<i>Ciocarin-a bianca</i>	72	75	74
<i>Pom arnènt</i>	60	77	67
<i>Fulminei</i>	65	60	63
<i>Pom del Re</i>	68	58	63
<i>Pom dla costa</i>	58	73	66
<i>Ciocarin-a rossa dossa</i>	76	64	70
<i>Pom marcon</i>	73	65	69
<i>Ruscaieu</i>	58	66	62
<i>Carpendu</i>	83	67	75
<i>Pom rava</i>	52	54	53
<i>Pom dla bota</i>	52	58	55
<i>Pom rusnent</i>	58	65	62
<i>Pom matan</i>	81	67	74
<i>Carl bianch</i>	61	70	66
<i>Calvilla rossa d'otogn</i>	58	72	65

Ai visitatori di Vezzolano l'8 dicembre 2010 è stato proposto l'assaggio di dieci varietà di succhi ed è stato richiesto di assegnare a ciascun succo un punteggio secondo la qualità soggettiva percepita, nella scala :0-1 qualità scadente 2-3 minima 4-5 sufficiente 6-7 buona 8-9 elevata.La tabella-dati elaborati da Lorena Charrier- riporta i valori percentuali di riga.

<i>Fascia</i>	<i>Minima A=1</i>	<i>Suff B=2</i>	<i>Buona C=3</i>	<i>Alta D=4</i>	<i>media ponderata % sul massimo)</i>
<i>Varietà</i>					
<i>Calvilla rossa inv</i>	4	6	45	45	82,75
<i>Pom del re</i>	19	8	47	26	70,00

Ruscaieu	6	22	47	25	74,25
Pom rava	6	14	38	42	79,00
Carpendù	2	14	46	38	80,00
Pom dla bota	0	12	57	31	79,75
Pom rusnent	8	16	51	25	73,25
Carl bianch	4 (")	26	33	37	75,25
Pom matan	2	12	32	54	84,50
Calvilla rossa aut	2	12	46	40	81,00

(") Include anche 2 giudizi di qualità scadente.

Ciò che accomuna i due panel è il giudizio di massimo gradimento per il Pom matan, seguito dalle due varietà Calvilla.

CENNI STORICI

La Melicoltura in Piemonte

Molte varietà di melo furono importate in Piemonte fin dai tempi dei Romani. I primi segni di vera coltivazione si trovano nei giardini e negli orti di Abbazie e Conventi. La valorizzazione dei frutti del melo viene intrapresa dai monaci cluniacensi prima e cistercensi poi, i quali si impegnarono a migliorare le varietà del periodo romano sopravvissute. Nel tardo Medioevo iniziano a farsi strada le prime tecniche colturali, i pomi cessano di essere cibo d'élite e si diffondono in ampi strati sociali. Negli statuti comunali e nei rendiconti delle castellanie sabaude si trovano sempre più frequenti menzioni di alberi da frutto piantati ai bordi di coltivi, in prati aperti o chiusi, campi a cereali, orti, brolii (orti alberati), giardini, cortili, vigne e si comincia a parlare di planterii o, più specificatamente, di pomerii. Il melo comincia ad essere protetto dalle autorità comunali e diviene tra i fruttiferi predominanti nel Piemonte.

Durante il Rinascimento, grazie anche al diffondersi della stampa e dei primi trattati di agricoltura, si registra un forte impulso della frutticoltura. Sul finire del 1700 i contadini che attraversavano le Alpi alla ricerca di un lavoro, cominciarono ad importare nuovi semi, varietà e sistemi di impianto e di potatura già presenti in Francia. Importante contributo all'accelerazione delle pratiche colturali, proviene dalla Accademia di Agricoltura, fondata nel 1785 a Torino che attraverso la sperimentazione di nuove specie e la organizzazione di corsi di frutticoltura inizia a formare frutticoltori professionalmente preparati.

Di particolare rilievo, per la diffusione della frutticoltura piemontese, sono i fratelli Bourdin, vivaisti di origine savoiarda trasferitisi in regione San Salvario a Torino. Collegati ai vivai sono i modallini predisposti da Francesco Garnier Valletti, eclettico "ceroplasta" artigiano e inventore (Giaveno 1808- Torino 1889) che viaggiò in Europa a predisporre i suoi apprezzati "trionfi di frutta" per corti e nobiltà, e operò poi a Torino, come produttore di specimen commerciali per i fratelli Bourdin.

"Il nuovo materiale e il nuovo metodo di fabbricazione, scoperto in sogno il 5 marzo 1858, si basava sull'impiego di un impasto di resina Dammar (una resina vegetale usata per la fabbricazione di vernici) e polvere di alabastro, colato a caldo in uno stampo. I frutti formati di materia solidissima sono conservabili indeterminatamente senza timore di deteriorazioni:

coloriti con sostanze minerali che intimamente aderiscono con l'impasto della forma, sono le meno alterabili dall' azione della luce e del contatto dell'atmosfera per il complesso dei loro pregi costituiscono un mezzo d' istruzione permanente ed economico"(Alcune poche parole intorno all'utilità della Pomona Artificiale secondo il trovato Garnier Valletti" - Fondo Garnier Valletti ,Busta 7 ,marzo 1858, presso Accademia di Agricoltura di Torino)

Alberto Geisser (1859-1929), banchiere di origine svizzera,operante a Torino,collaboratore e finanziatore del Laboratorio di Cognetti de Martiis,filantropo e promotore di formazione professionale, promuove la frutticoltura in particolare delle mele(S.Lissone La frutticoltura nel Piemonte e il frutteto - Scuola professionale di pomologia istituita nel giugno 1922 in Torino , Torino ,Tipografia San Giuseppe del Collegio degli Artigianelli, 1924; Albert Geisser Della frutticoltura in italia in "Realtà" vol.2 n.8 agosto 1928).

Industria e arte

Nel dopoguerra la trasformazione produttiva delle campagne ha fatto scomparire antiche varietà che non hanno più cure di coltivazione né interesse economico di commercio.

" Molti di noi hanno assistito durante la loro vita alla trasformazione radicale del modo di coltivare ed utilizzare l'albero produttivo di frutta.Quando il mercato era ristretto al villaggio od al grosso borgo vicino, l'albero era a pieno vento, situato dove il buon Dio aveva fatto cadere e fecondato il seme, nei campi e nei prati; il contadino lo lasciava venire su alla ventura; i ragazzi vi si arrampicavano sopra per mangiare i frutti acerbi, come oggi accade ancora spesso per le ciliegie, e quel che non marciva caduto per terra o non si metteva in serbo per l'inverno per uso familiare, si portava in ceste o su carretti al mercato, vendendolo bene o male, a seconda della accidentale abbondanza o scarsità della merce presente in quel giorno sul mercato.. All' fine quello che era un ingombro, una perdita di tempo, un'occupazione di ragazzi festanti è diventata la materia prima di una grande industria,la quale non si conclude nella campagna..Quella frutta,la quale finiva un tempo sulle tavole dei professionisti e negozianti e signori del borgo, che si accontentavano dei tipi locali e li trovavano, anche se malamente presentati, migliori ,per sapore, di quelli di ogni altro paese del globo terracqueo, ora va nelle grandi città dell'alta Italia,della Germania,dell'Inghilterra,in Scandinavia.Occorre che sia ben presentata, incartata, fresca, non ammaccata, tutta uguale, senza vermi, senza semi, con la pelle sottile.Perciò la frutticoltura è divenuta un' industria ed un'arte (Luigi Einaudi,La filosofia della scarsità e quella dell'abbondanza, in I problemi economici della federazione europea, pubblicato da Nuove edizioni di Capolago,Lugano,1944) ,

Vivaisti e centri specializzati

-- Azienda agricola vivaistica Melamangio in Monferrato di Claudio Caramellino: sita ad Odalengo Piccolo si dedica alla conservazione genetica di vecchie cultivar di meli,peri,susini,ciliegi,albicocchi,peschi in un vivaio con fornitura diretta al pubblico. .Motto "mele e meli di innesto antico".Tra le varietà Carlo bianco,Carlo rosso ,Carpandu,Carpendu arnent,Ciucarin-a bianca,Marcon, Poma,Ruscaieu, San Giuan.

Indirizzo Odalengo Piccolo (Val Cerrina),via Case Dorato n.6 tel.0141 919210 333 8560622, e-mail caramellino.cml@alice.it

-- Pro Frutteti di Val Capriasca che gestisce impianti di antiche varietà di mele nella regione delle Valli di Lugano e cura la diffusione delle piantine e le trasformazioni di prodotto. Svolge ogni anno in ottobre la Giornata della Mela, con esposizione, concorso e degustazione di succhi (www.capriascambiente.ch)

- presidio Slow Food Italia per le antiche varietà di mele piemontesi (Heritage Piedmontese Apple Varieties).Cura otto antiche varietà: Buràs,Calvilla bianca,Carla,Dominici ,Gamba fina

,Grigia di Torriana,Magnana,Runsé. Area di produzione tra il Pinerolese e la provincia di Cuneo (www.presidislowlowfood.it)

- scuola Malva Arnaldi Ricerca, formazione e divulgazione in agricoltura, via San Vincenzo 48 Bibiana (To) www.scuolamalva.it

Bibliografia

-Pum e pumme.Meli e mele nel Biellese, a cura di Marco Maffeo, Comunità Montana Valle Elvo, Biebi Editrice,Biella,1999

-Antiche Cultivar di melo in Piemonte, suppl. al n.52 "Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura", ott. 2006,rist.2010(accessibile da www.fruttetodivezzolano.it/new). Contiene 129 schede di varietà locali di melo, Di queste 10 sono proposte dalla regione per l'iscrizione in Lista A e 119 in Lista B.

-Le antiche cultivar di melo del Parco Burcina, dvd, 2011 con schede tecniche a cura di fr. Claudio Soldavini osb, Comunità monastica SS.Pietro e Paolo(Germagno, Verbania, www.monasterogermagno.it) e Leonardo Foscal Mella, Riserva naturale speciale presso Parco Burcina "Felice Piacenza" Biella (www.parcoburcina.org)

-Il giardino dei frutti perduti, a cura di Elena Accati, L'Artistica Editrice di Savigliano- 169 tavole dipinte fra il 1881 ed il 1883 dai fratelli Giuseppe e Marcellino e commentate