



Le mele della Valle d'Aosta

Il frutto simbolo del territorio alpino tra innovazione e tradizione

Aosta, 13 dicembre 2021



La storia del melo

- La semplice raccolta della frutta selvatica (nomadi, cacciatori-raccoglitori);
- I primi tentativi di coltivazione («mezzaluna fertile»);
- Il viaggio dall'Asia all'Europa (la «via della seta»);
- Il passaggio dai giardini medioevali ai frutteti;
- Le coltivazione moderna (piante madri, portinnesti, marze, ecc.);
- Il “lavoro sulle mele”, da inconsapevole a sempre più intenzionale (oggi un mosaico di circa 7000 varietà);
- La sperimentazione varietale, le nuove tecniche colturali.

Una lettura storico-antropologica

Malus sieversii (mela di Sievers), Kazakistan (ex Capitale Almaty, ma in precedenza Alma-Ata, ossia “padre delle mele»)



La melicoltura come «fatto alpino»

- Meli sempre presenti in montagna dall'ultima glaciazione (12.000 anni fa);
- Nel Medioevo coltivati per autoconsumo (consumo fresco e bevande energetiche);
- Il Trentino AA anticipa i tempi (tra '700 e '800 si produce anche per la vendita. La mela è un bene «di lusso»);
- Nel 1867 in VdA viene creato il “Comice Agricole”;
- A fine secolo la produzione valdostana è di 27.000 quintali e nei bollettini si parla di esportazione (Torino, Milano);
- Nel 1951 nasce *l'École pratique d'agriculture* (Congregazione ospedaliera del Gran San Bernardo) che nel 1982 si trasforma nell'*Institut Agricole Régional* (IAR);
- Nel 1964 in VdA viene creata la cooperativa agricola Cofruits;
- Dal Trentino AA proviene il 68% della produzione nazionale (2,1 milioni di tonnellate). Il resto (32%) viene perlopiù dal Piemonte e dal Veneto;
- La Valle d'Aosta possiede i meleti più alti d'Italia, di altissima qualità dal punto di vista della specificità varietale, della qualità organolettica, della salubrità del prodotto e dell'apporto paesaggistico.

La potente valenza simbolica (ieri)

Il frutto proibito Nella Genesi Adamo ed Eva contravvengono alle raccomandazioni di Dio assaggiando il frutto dell'albero della conoscenza del bene e del male. Che nel Medioevo viene identificato con una mela (Malum).

Il pomo della discordia Nell'Iliade di Omero (nell'VIII secolo A.C.) abbiamo una bellissima mela (d'oro), lanciata da Eris (dea della discordia) e contesa addirittura da tre divinità femminili (Era, Atena e Afrodite). Zeus chiede a Paride (principe di Troia) di scegliere e lui sceglie Afrodite, che in cambio gli aveva promesso Elena, la moglie di Menelao.

Una mela al giorno leva il medico di turno L'isola di Re Artù, Avalon (sede de "l'altro mondo"), prende il nome dal gallese "afal" (in bretone "aval") che significa "Isola delle mele". Avalon era dunque un'isola piena di meli selvatici. Chi si nutriva di quei frutti non invecchiava mai. Dell'isola parla Goffredo di Monmouth, nel suo *Historia Regum Britanniae* (1136 d.C.). Siamo dunque già al "significato nutraceutico" delle mele e chissà che il famoso detto "una mela al giorno..." non si origini proprio dal mito di Re Artù. Pare che nasca in Inghilterra nel XVIII secolo ("*Eat an apple on going to bed, and you'll keep the doctor from earning his bread*").

La potente valenza simbolica (oggi)

New York diventa la “**Grande Mela**” nel 1909 quando viene paragonata al frutto di un grande albero (lo Stato di New York) con le radici nel Mississippi;

La casa discografica fondata dai Beatles nel 1968. Il simbolo della **Apple Records** è una mela verde (per la precisione una *Granny Smith*, cultivar di origine australiana) che Paul McCartney aveva visto su un famoso quadro di Magritte del 1964 (**Fils de l'homme**);

La “mela morsicata” di **Apple Computers** (Steve Jobs era diventato vegetariano? Aveva lavorato in una piantagione di mele da giovane? Amava i Beatles?...). In realtà il primo logo della **Apple**, nel 1976, era un'immagine di Newton seduto sotto un melo. Poi **Steve Jobs** si rivolse ad un grafico che ideò la mela morsicata. In effetti il *bite*, ossia il morso, si abbina perfettamente ad un'azienda informatica, che si occupa di *byte*. In ogni caso, il marchio della mela è oggi nelle mani dell'azienda di Cupertino, dopo un acquisto che ha posto fine ad una lunga battaglia legale avviata proprio dalla **Apple Records** dei Beatles.

La **mela «reintegrata»** di Pistoletto (realizzata per l'Expò 2015 e oggi alla stazione centrale di Milano)



I segreti del successo

Reperibilità. E' possibile mangiare mele in ogni periodo dell'anno, grazie alla distribuzione capillare, alle varietà che maturano in diverse stagioni, alla prolungata conservabilità;

Praticità. Le mele sono adatte ad essere trasportate e consumate in ogni circostanza: a colazione, a merenda, durante lo sport, come "spezza-digiuno" e a fine-pasto;

Trasformabilità. Le mele si consumano fresche, sotto forma di succo, marmellata, composta, chips disidratate. Si ottiene aceto, sidro, distillati. Sono anche impiegate nella cosmesi;

Caratteristiche organolettiche. Le mele sono un frutto che piace quasi a tutti, sono sapide e croccanti e la differenziazione varietale le rende adatte a tutti i palati;

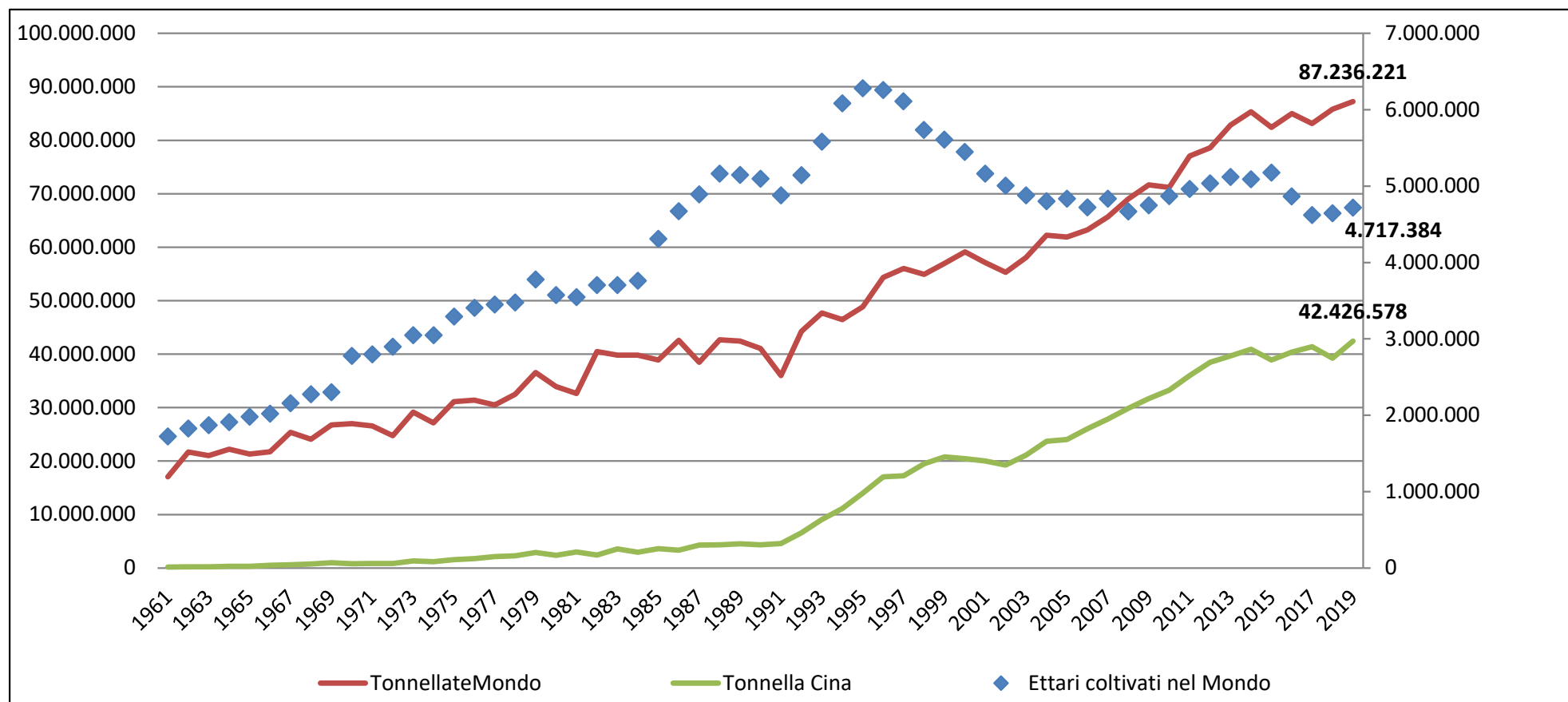
Apporto nutrizionale. Le mele consumate fresche sono gustose rinfrescanti, molto digeribili. Contengono vitamine, sali minerali e fibre. Il basso apporto calorico le rende utili nelle diete;

Significato nutraceutico. Sono l'ideale sostituto di alimenti non salubri. Hanno tutte le qualità della frutta fresca (fibre, vitamine, ecc.), sono ricche di pectina, un polisaccaride che controlla il colesterolo, regolarizza l'intestino e si ritiene possa proteggere dal cancro il colon;

Impiego nella gastronomia domestica. Le mele sono l'elemento base di numerosi dolci, tra cui la torta di mele, lo strudel, le frittelle, la mela al forno, ecc. In cucina si prestano anche a tantissime preparazioni salate (le insalate, gli arrosti con le mele, il maiale in salsa di mele, ecc.)

Produzione ed ettari coltivati nel mondo

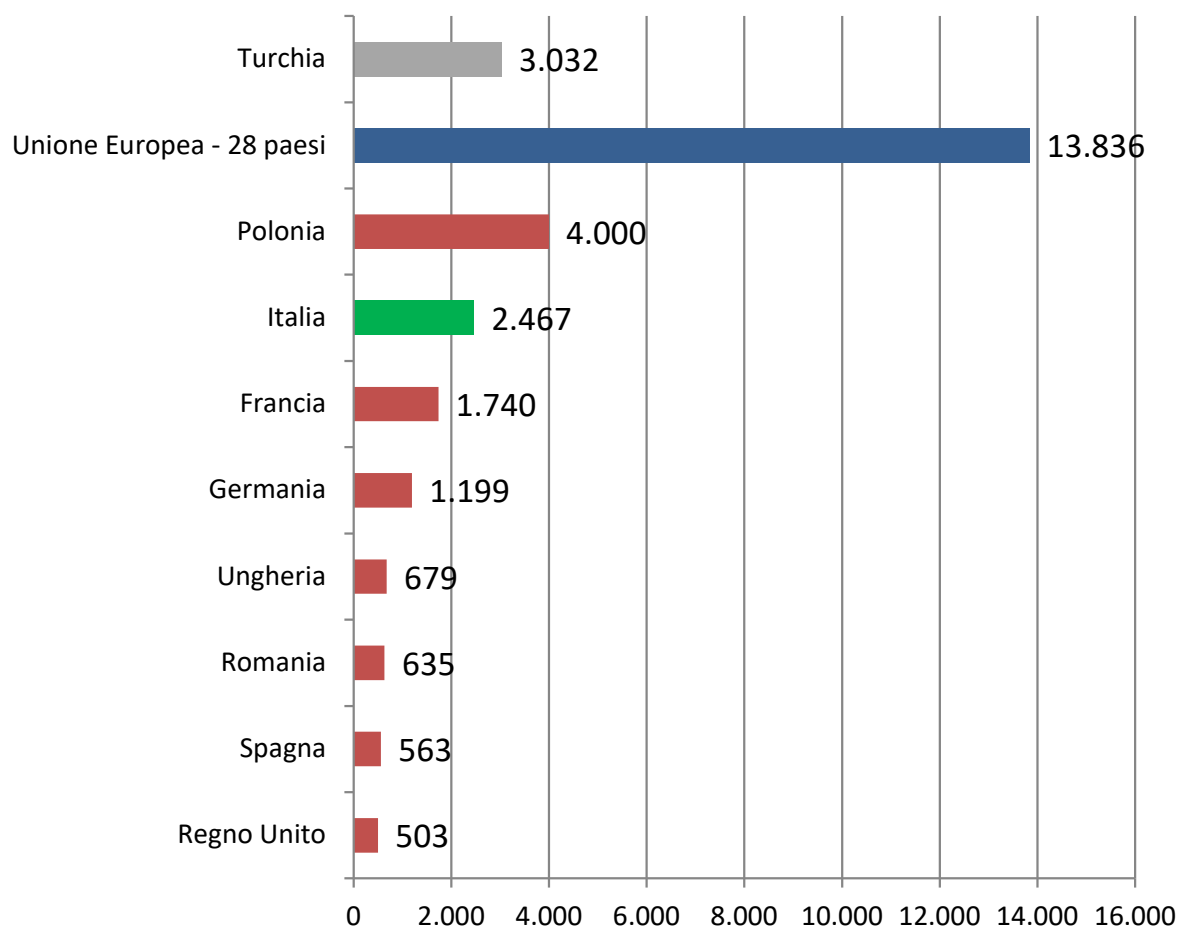
Produzione di mele nel Mondo e in Cina (asse sx e superficie a meleto nel mondo (asse dx), 1961- 2019



Negli anni '90 cambia tutto: esplodono la produzione cinese e l'approccio scientifico aumenta le rese per ettaro.

Il ruolo dell'Europa e dell'Italia

Produzione di mele in Europa (migliaia di tonnellate), 2018

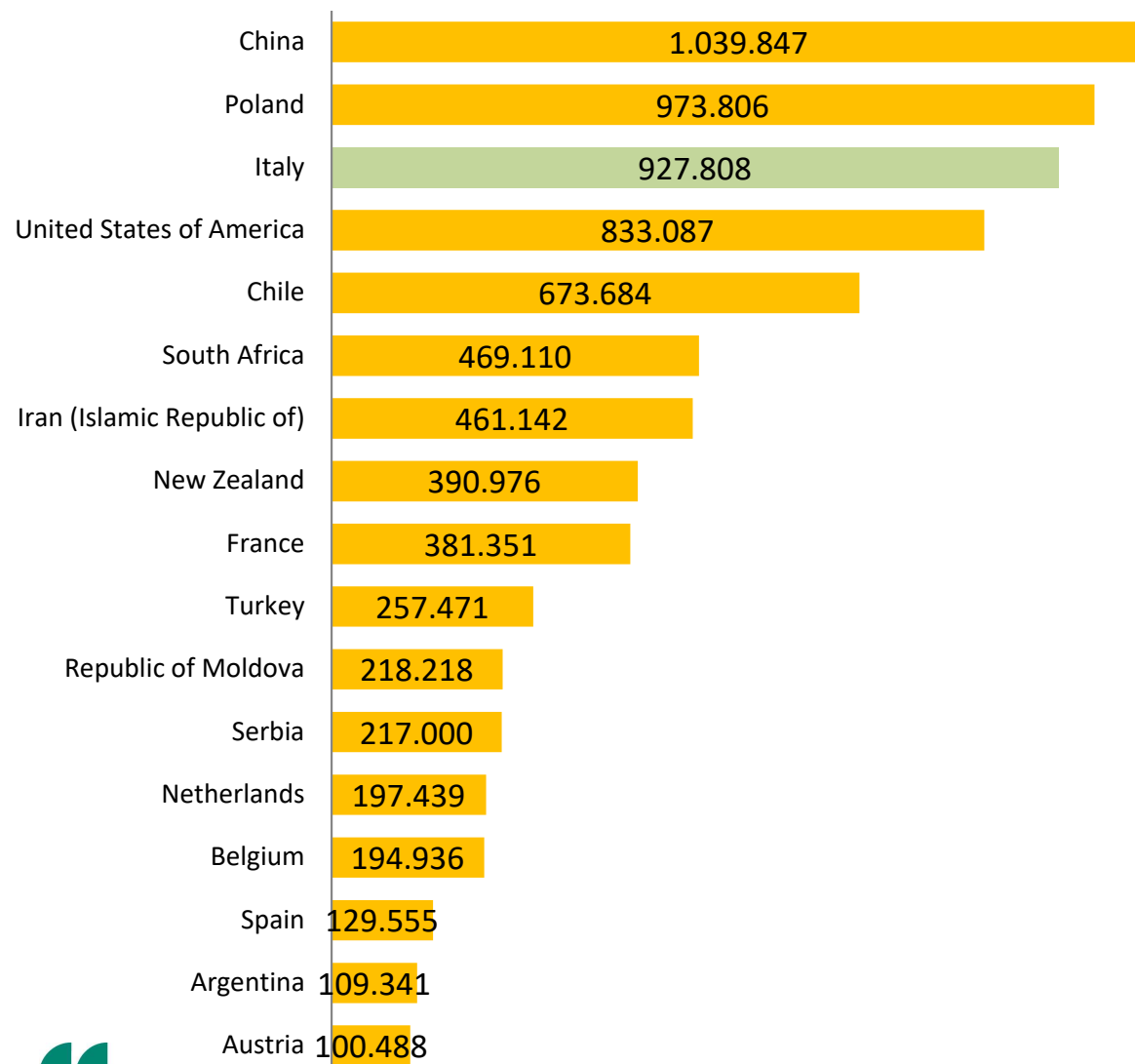


La produzione europea è intorno ai 14 milioni di tonnellate (erano circa 12 milioni nel 2011). Gran parte della crescita è dovuta alla Polonia che nell'ultimo decennio ha fatto crescere il proprio "raccolto" di circa 1,5 milioni di tonnellate sopravanzando così l'Italia. Il nostro Paese rimane forte, ma è fermo ormai da diversi anni sotto i 2,5 milioni di tonnellate annue.

Nei contesti più evoluti, come gli Stati Uniti (ma anche l'Italia), la resa oscilla sui 400 quintali per ettaro. In paesi come la Cina o la Polonia, i valori sono pari a circa la metà.

I protagonisti dell'export

Principali paesi esportatori di mele nel 2019 (tonnellate commercializzate all'estero)

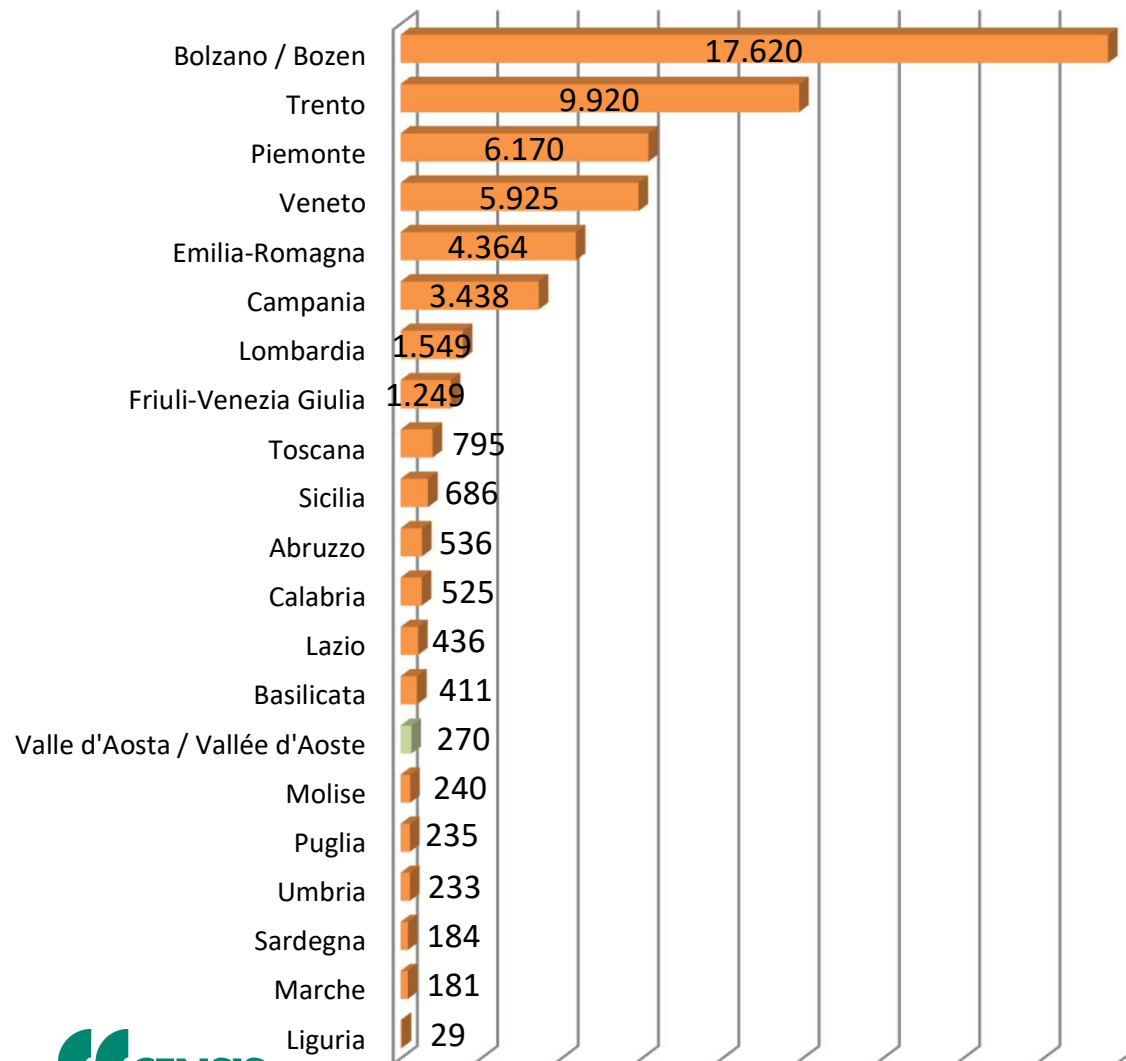


A livello complessivo entrano nel mercato globale delle mele circa 8,8 milioni di tonnellate di cui 4 milioni attribuibili alla sola Europa dai cui paesi partono il 45,9% delle mele consumate nel mondo.

L'Italia è protagonista del 10,5% dell'export complessivo ed indirizza verso l'Unione Europea circa i tre quarti delle mele che commercializza all'estero.

Il meleto italiano

Superficie a meleto in produzione nelle regioni italiane (ettari). Anno 2019



In termini di superficie il melo è il terzo albero d'Italia, dopo l'arancio e il nocciolo. Sotto il profilo territoriale si registra una notevole asimmetria tra le regioni italiane sia in termini di ettari coltivati che di produzione. Da segnalare che l'Alto Adige da solo vale il 32% circa del "meleto nazionale".

La produzione nazionale

Produzione di mele nelle regioni italiane (quintali). Anno 2019

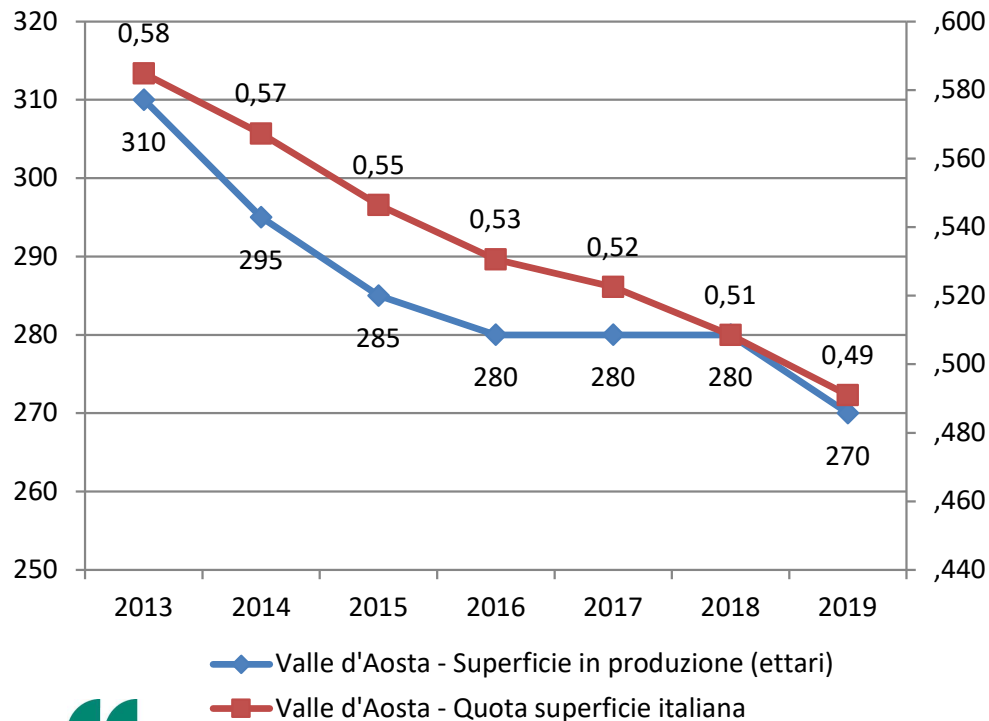


La mela è il primo frutto in termini di raccolto, superando nettamente l'arancia e "triplicando" la produzione della pesca. La mela è un frutto molto presente nella dieta degli italiani e rappresenta il 16% circa della frutta acquistata (più degli agrumi e delle banane). Guardando alle regioni, la situazione si presenta ancora più polarizzata. Il Trentino-Alto Adige raggiunge addirittura il 68% del totale nazionale. Anche in questo caso la Valle d'Aosta con i suoi 67.000 quintali supera la produzione di molte regioni (7) tra cui il Lazio.

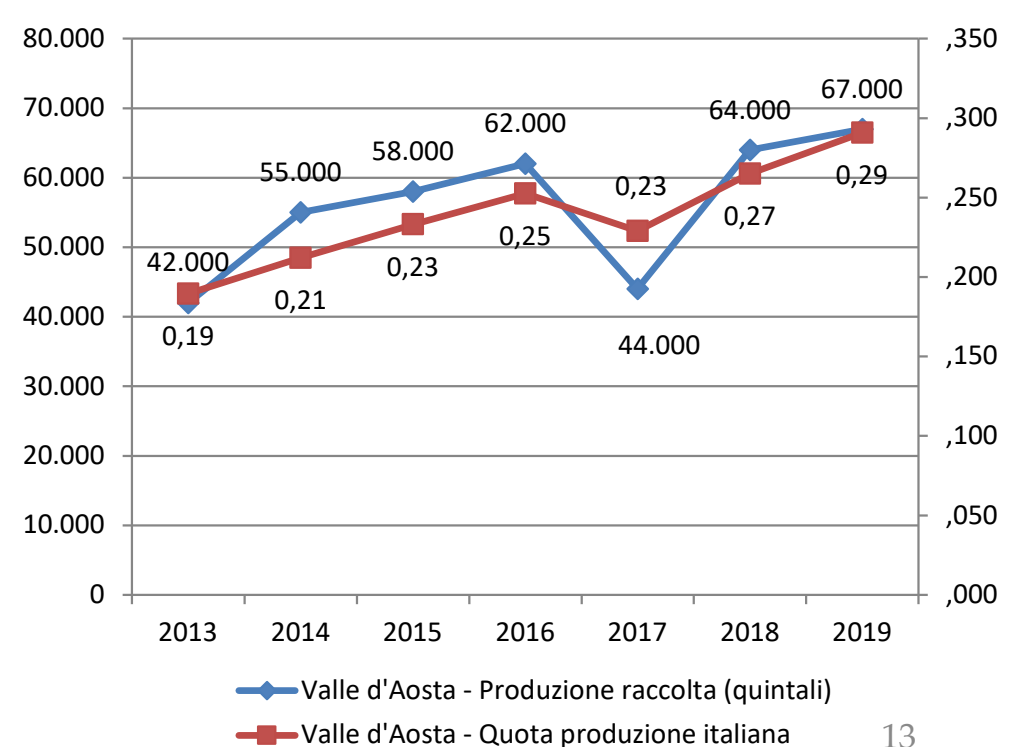
Il meleto valdostano: superficie e produzione

La melicoltura valdostana realizza un valore della produzione di circa 2,9 milioni di euro corrispondenti a quasi la totalità del valore della produzione dei frutteti.

Superficie a meleto in Valle d'Aosta (2013-2019)

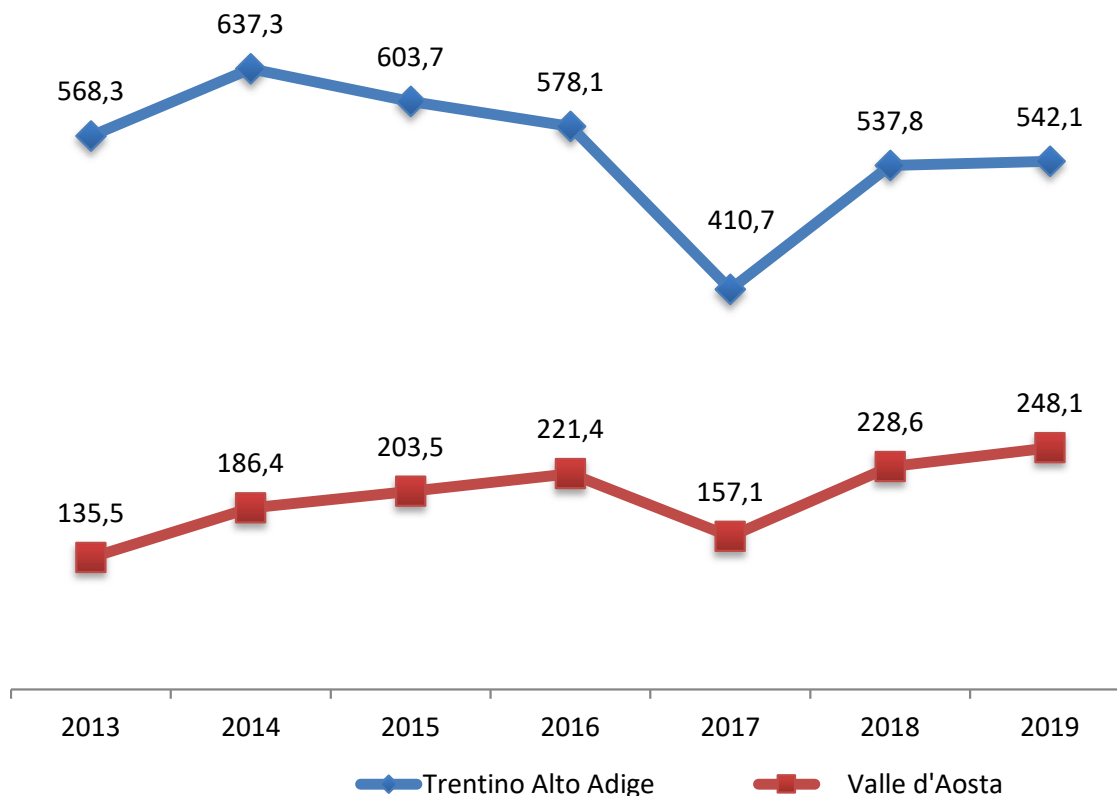


Produzione di mele in Valle d'Aosta (2013-2019)



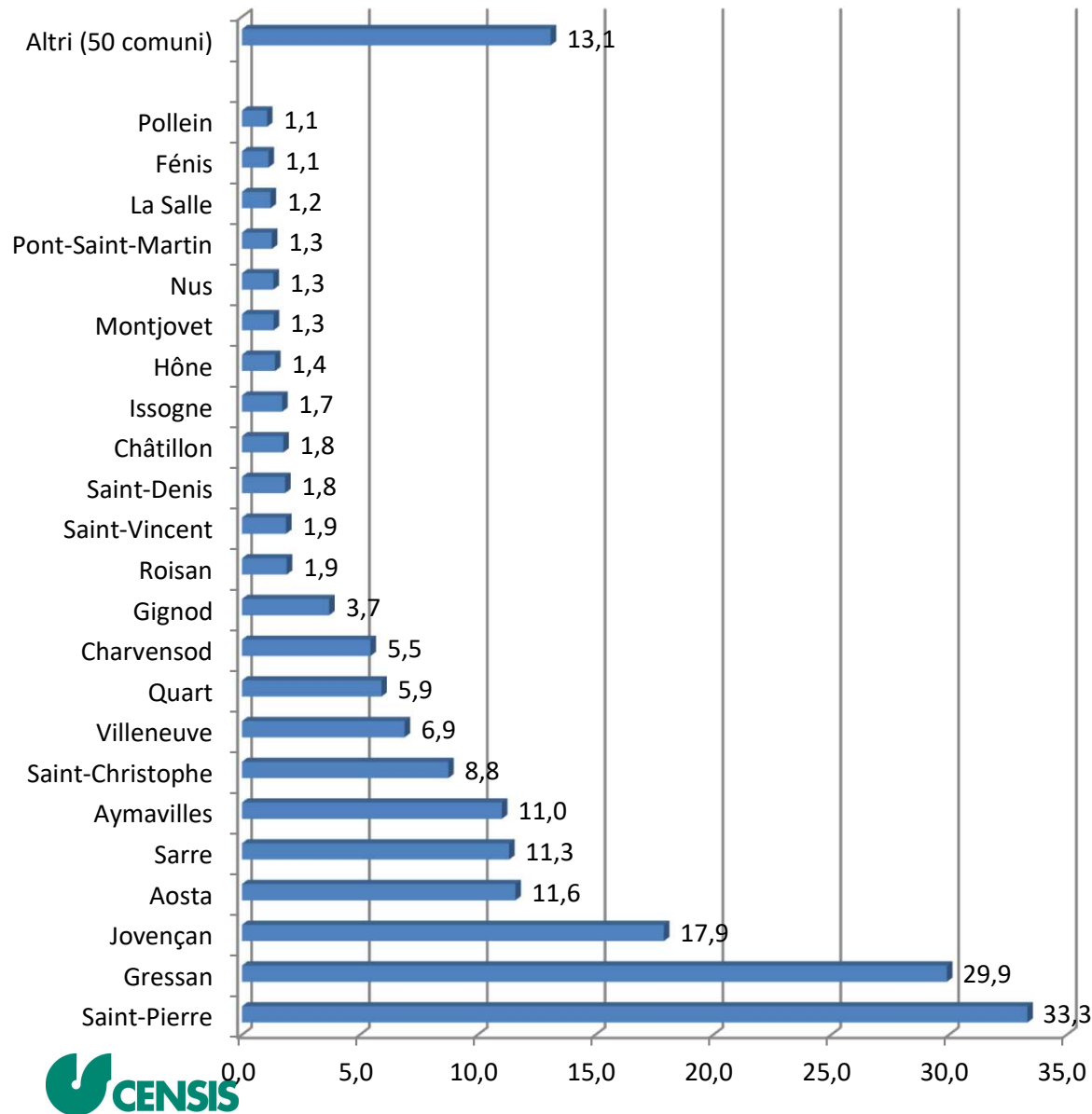
Le mele della Valle d'Aosta, tra tradizione e modernizzazione

Andamento della resa (quintali/ettaro) dei meleti del Trentino-Alto Adige e della Valle d'Aosta, 2013-2019



Le rese per ettaro sono mediamente aumentate, ma la VdO rimane lontana dalla concorrenza. In realtà il dato medio è frutto di una composizione tra aziende molto tradizionali (arretrate) e aziende evolute. Una prima sfida consiste nel mettere le aziende arretrate in condizioni di evolversi. La seconda sfida è legata al presidio di vecchie e nuove nicchie di mercato (mele antiche, prodotti derivati, rilancio del sidro ecc.)

La polarizzazione del frutteto valdostano



In Valle d'Aosta solo in 6 comuni si superano i 10 ettari a frutteto. Altri 5 comuni dispongono di un "frutteto" di dimensioni comprese tra i 2 e i 10 ettari. La restante parte delle superfici con alberi da frutta è iper-parcellizzata: sono addirittura 50 i comuni che possiedono meno di un ettaro.

Melicoltura valdostana: criticità e punti di forza

Criticità (assolute e relative)	Punti di forza (reali e potenziali)
• Economie di scala (difficoltà) • Quote di arretratezza (presenza di meleti di impianto «tradizionale» a prato arborato) • Estrema parcellizzazione degli appezzamenti • Micro-dimensione aziendale • Scarsa disponibilità di terreni agricoli in affitto (competizione con produzione foraggera)	• Qualità e salubrità del prodotto (clima e disciplinari) • Mercato favorevole (sempre più orientato su produzioni sane e tipiche) • Forte carattere identitario della melicoltura valdostana (tradizione colturale, feste delle mele) • Ruolo della melicoltura nella conservazione e recupero della biodiversità; • Rinnovato interesse delle famiglie rurali e dei giovani; • Rafforzamento della dimensione cooperativa; • Attività <i>dell'Institut Agricole Régional</i> (studio, sperimentazione, formazione conservazione) • Azione della Regione nel sostegno alla frutticoltura (ricomposizione dei fondi, sistema di contributi, gestione dei dossier per i marchi IGT); • Prospettive della nuova PAC (2023): condizionalità per aziende piccole/condotte da giovani/ambientali.

Grazie dell'attenzione
(per informazioni ulteriori m.baldi@censis.it)