

Le mele della Valle d'Aosta

Lunedì 13 dicembre 2021

La mela nella comunicazione. La promozione dei territori attraverso i prodotti locali



coltivazione raggiunge quasi il margine della strada. Queste colonne di pietra sono il sostegno esterno di un robusto traliccio, largo circa sei piedi, il cui limite interno riposa su una fila di pali di sostegno che si succedono l'uno all'altro, lasciando soltanto un piccolo passaggio in mezzo a loro: così molti aceri di terreno sono coperti da una inteleiatura sulla quale le viti si susseguono in leggiadra profusione. In alcune trattorie, le viti sono prolungate a tettoia sulla strada ed offrono così un assai piacevole e fresco riparo per chi vi sosta. Qua e là gruppi di noci, che danno tutta l'impressione di formare un bosco, gruppi di meli e filari di pioppi in distanza che servono ad inquadrare certi tratti del paesaggio. Convolvuli selvatici e numerosi altri fiori meno noti, cresciuti in profusione sui bordi della strada, fanno credere a chi la percorre di trovarsi in un giardino dove le lucertole giocano a nascondino sui vecchi muri o sulle soleggiate massicciate.

Resoconti dei primi viaggiatori inglesi in Valle d'Aosta 1800-1860

La culture des arbres à fruits prend maintenant de vastes proportions dans l'exploitation agricole, mais pour que cette branche de notre Agriculture soit rationnelle et puisse donner des profits rémunérateurs, il est nécessaire de procéder à un choix judicieux des meilleures variétés de grands rendements et qui rencontrent l'adhésion dans la vente. La taille rationnelle des arbres à fruit est de rigueur, si l'on veut équilibrer la végétation pour avoir un produit régulier et constant. Notre Comice a réalisé le premier moyen en distribuant les meilleures variétés de plants greffés de ses pépinières. Les agriculteurs ont ainsi un moyen assuré de se procurer d'excellents arbres à fruit qui s'adaptent parfaitement à la nature de notre sol et aux influences climatériques, sans s'exposer à recourir à l'introduction des plants étrangers qui dépérissent chez nous après quelques années, indépen-

Première Année — N. 20 — Compte courant avec M. Duc Joseph Léonard chev. avoc. 30 novembre 1895

L'ECHO

des AGRICULTEURS VALDÔTAINS

JOURNAL AGRICOLE INDUSTRIEL ET COMMERCIAL
Organe officiel du Comice Agricole d'Aoste

PRIX D'ABONNEMENT : Pour la Ville et l'Arrondissement L. 3. Pour l'Etat L. 3 50 Pour les Associés du Comice L. 1. Pour l'Etranger, le port en plus.	PARAISSANT le 1er et 15 de chaque mois Un numéro séparé 10 cent. arriéré 15. Direction et Administration Bureau du Comice Agricole d'Aoste Rue Humbert I, N. 12.	INSERTIONS : Dans le corps du journal L. 0, 50 cent. la ligne Annonces à la 4^{me} page, 45 cent. Les abonnements se reçoivent et se payent par anticipation à la Direction du journal
---	--	---

Echo des Agriculteurs Valdôtains

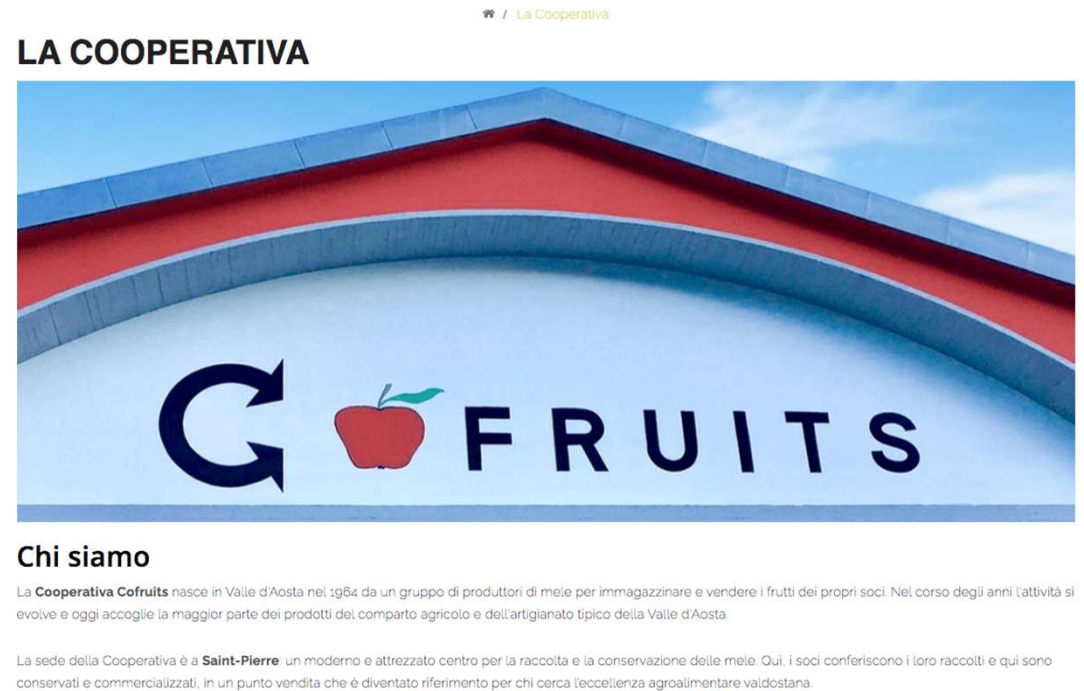
30 novembre 1895

“La coltivazione della frutta acquisisce un'importanza sempre maggiore. La bontà dei nostri frutti, ricercati e apprezzati su tutti i mercati, attirano l'attenzione del commercio ... I mercanti acquistano la nostra frutta a prezzi remunerativi”

festations du travail des champs, de l'usine et de l'atelier.

L'arboriculture fruitière acquiert tous les jours une majeure importance. La bonté de nos fruits, recherchés et appréciés sur tous les marchés, attirent depuis quelque temps l'attention du commerce; des marchands et des accapareurs parcourent nos campagnes et achètent nos fruits à des prix assez rémunérateurs pour les exporter. Cette importante branche de notre agriculture mérite d'être généralisée. Nos pépiniéristes et nos horticulteurs l'ont enrichie d'une précieuse collection de variétés de choix que le commerce recherche avidement. Les pépinières de notre Comice agricole dans l'espace de vingt ans environ ont distribué plus de trente mille plants d'arbres des meilleures qualités connues.

Nascono l'Institut Agricole Régional e la Cofruits



Feste delle mele a partire dagli anni '80

34 manifestazioni

la Vallée
NOTIZIE

Sabato 20 ottobre 1990

Una giornata all'insegna di canti, balli, musica... e frutta di prima qualità

La festa delle mele a Gressan ha riunito i produttori valdostani in un'allegria manifestazione



GRESSAN - Si è svolta domenica scorsa 14 ottobre l'8ª edizione della «Festa delle Mele» di Gressan.

La manifestazione è nata da una collaborazione tra la Pro Loco di Gressan, l'Assessorato regionale dell'Agricoltura e foreste e la Co-Frutta.

Il sole di domenica ha consolidato ancora una volta il successo di questa manifestazione che è divenuta uno degli appuntamenti fissi di questa stagione.

«Alla «Festa delle mele» partecipano la maggior parte dei produttori di mele della Valle d'Aosta: ci ha spiegato il presidente della Pro Loco di Gressan, signor Eligio Cuneaz - noi li invitiamo tutti, e a volte capita che ci dimentichiamo di qualcuno, ma anche questi ultimi, senza rancore, spontaneamente e molto volentieri aderiscono alla nostra Festa».

Negli anni passati la Festa delle mele si svolgeva nel piazzale davanti alle scuole del paese di Gressan, ma quest'anno Cuneaz ha richiesto ed ottenuto l'autorizzazione di poter usufruire del Bocciodromo del paese che, anche per la sua posizione, ha potuto ospitare il numero pubblico intervenuto, senza creare ingorghi di traffico nel centro di Gressan.

«Siamo molto soddisfatti del successo ottenuto quest'anno dalla «Festa delle mele», ci ha detto ancora il presidente della Pro Loco - e so in particolare, anche perché è il primo anno che la organizzazione e sapere che tutto ha funzionato bene mi ha reso felice».

La Festa delle mele, si è aperta durante la mattinata della domenica con l'esame da parte della giuria delle mele, avvenuto nella pale-



Sole, allegria e musica alla riuscita festa delle mele di Gressan

stra delle scuole del paese. «I giurati - ci ha confidato Cuneaz - hanno trovato difficile scegliere tra i partecipanti il vero unico vincitore, in quanto la qualità delle mele era così elevata da chiedere se era possibile avere dei pari merito nella classifica, ma purtroppo questo non si è potuto fare».

dopo la premiazione la festa si è animata nel Bocciodromo dove le mele sono state trasportate e accomodate su delle bancherelle. «Noi della Pro Loco - ci ha detto Cuneaz - avevamo stabilito per i plateaux di mele un prezzo unico che era di 8.000 mila lire, mentre non era stato fissato un tetto per le prime classificate».

Ma la «gara» domenica non c'è stata solo tra i produttori di mele, ma anche tra le tre due categorie presenti alla manifestazione: quella dei dolci e dei disegni delle scuole elementari della Valle, quindi altre due giurie hanno lavorato domenica, per premiare anche le scuole per i disegni sul tema «Festa delle mele».

«Questa collaborazione con le scuole elementari per la «Festa delle mele» di Gressan - ci ha ricordato il presidente della Pro Loco - è un abito che è nato da molto tempo e che non cesserà più, come ho ricordato an-

ve in effetti non trova spazio nei confronti delle altre mele che al contrario quando entrano in Valle sono già popolari».

In poche parole la mèta valdostana è un prodotto sfruttato solo in parte nelle sue potenzialità.

I premi che sono stati donati ai produttori per ricordare la Festa delle mele di domenica consistevano in medaglie d'oro che sono andate per la Renetta a Siro Busson di Gressan, per la Golden e la Starkis a Atilio la-



bello di Aise, per la Jonagold a Curtaz Franco di Gressan, per la categoria dei dolci è stato premiato Leandro Bornea.

Per le scuole che hanno esposto dei disegni bellissimi sono state premiate con premi, che prevedevano dei buoni acquisto da spendere nella cartoleria del paese, la 1ª classe di Sarre Montan, la 2ª classe di Cogne, la 3ª classe di Arvier, la 4ª classe di Sarre e la 5ª classe di Charvensod.

Gli ospiti della giornata per la «Festa delle mele» sono

stati numerosi durante la mattinata il presidente della Giunta Regionale Gianni Bondaz, e l'assessore Lanice, e per il resto della giornata diversi assessori Lino, Rueli, Perrin e ancora Vieri, Voyat e Rollandin.

Una festa allegria e ben riuscita anche per l'intervento di un ottimo gruppo musicale i «Cantavivo di Torino», che nonostante un po' «guastato» dall'acustica, hanno contribuito molto al successo della «Festa delle mele».

Cinzia Mauro



La Vallée Notizie 1990

Il Corsivo 2001

A GRESSAN 19[°] FÊTE DI POMME

GRESSAN E' il tempo delle mele. Gressan diventa per due giorni la capitale della renetta valdostana. Accadrà sabato 6 e domenica 7 ottobre nel Bocciodromo intercomunale in località Les Iles, che ospiterà la 19[°] Fête di Pomme. Organizzata dalla Pro loco con la partecipazione del Comune di Gressan, dell'Assessorato all'Agricoltura, dell'Espace Pila, della Cofruits e dell'Alat, la manifestazione è aperta a tutti i prodotti di **mele della Valle d'Aosta**. Sabato 6 alle 14 si terrà la presentazione dei plateau e dei disegni partecipanti dei due concorsi. Per quello dei plateau le iscrizioni sono aperte a tutti i produttori che potranno presentare le seguenti varietà: Renetta, Stark delicious, Jonagold, Golden delicious. Verranno premiati i primi tre classificati di ogni varietà di mele e per nucleo familiare. Al concorso dei disegni possono invece partecipare tutti gli alunni delle scuole elementari della Regione, riuniti per classe. I disegni dovranno pervenire presso il Bocciodromo entro il 4 ottobre. Sempre sabato alle 20 si terrà una cena a base di mele presso il Ristorante Pezzoli (prenotazioni 0165 250123). La giornata di domenica inizierà con la Messa presso la Chiesa Parrocchiale di Gressan. Alle 15 esibizione del gruppo corale Saint-George e alle 16 tradizionale castagnata. La premiazione dei concorsi avverrà alle 17,30, mentre alle 19 sarà la volta della spaghettata aperta a tutti. Dalle 21,30 serata danzante nel Bocciodromo. Durante la manifestazione verranno distribuiti dolci a base di mele le cui offerte saranno devolute alla Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori.

La Vallée Matin 2002

■ GRESSAN / Le iscrizioni scadono oggi, domenica il clou della «Fête di Pomme»

Tre concorsi per celebrare la mela

MELE
Una immagine dell'edizione dell'anno scorso. La Fête di pomme di Gressan ormai è un appuntamento tradizionale



GRESSAN - La Pro Loco di Gressan con la partecipazione di Comune, Assessorato regionale all'agricoltura e risorse naturali, Espace Pila, Cofruits, Alat di Aosta, Gressan e Charvensod organizza la ventesima edizione della «Fête di pomme». Appuntamento sabato 5 e domenica 6 nel bocciodromo intercomunale, in località Les Iles.

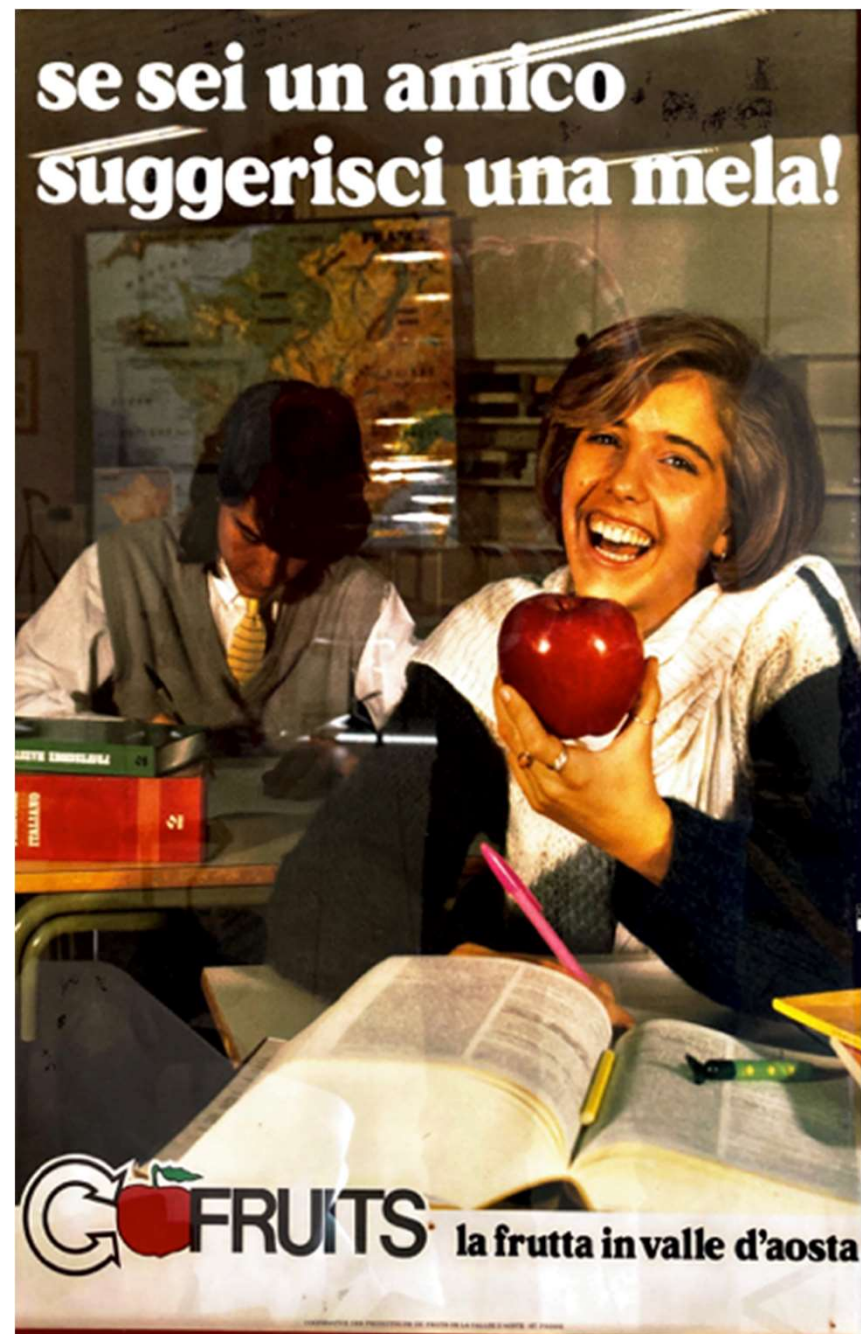
Al «Concorso Plateaux» possono partecipare tutti i produttori di **mele della Valle d'Aosta**, presentando le varietà renetta, stark delicious, jonagold, golden delicious. I plateau per l'esposizione devono essere ritirati venerdì 4 tra le 14 e le 18 presso il Bocciodromo Intercomunale di Gressan e riconsegnati nello stesso luogo entro le 12 di sabato 5. Si accetta un solo plateau per qualità e tutti devono restare esposti fino al termine della premiazione: la giuria selezionerà i primi tre di ogni qualità.

Il «Concorso Disegni» è invece dedicato agli alunni delle scuole elementari della regione, riuniti per classi. Gli elaborati avranno per tema «La Mela». La giuria premierà i primi tre disegni di ogni classe. Naturalmente sarà la mela l'ingrediente principale dei dolci, di qualsiasi tipo, che partecipano al «Concorso Dolci Alle Mele». Le specialità dovranno essere consegnate presso il Bocciodromo Intercomunale entro le ore 12 di domenica 6. Verranno premiati i primi tre classificati.

Sabato la manifestazione si apre alle 14, con la presentazione dei plateau e dei disegni in concorso. Alle 18 presso la BCC Valdostana di Gressan, Replicante teatro presenta «Cappuccetto Rosso». Alle 20, cena a base di mele al Ristorante Pezzoli (solo su prenotazione 0165.25.01.23).

Domenica durante tutto il giorno continua l'esposizione di plateau, dolci e disegni in concorso. Alle 10 celebrazione la Santa Messa, la festa continuerà nel pomeriggio.

Dagli anni '80





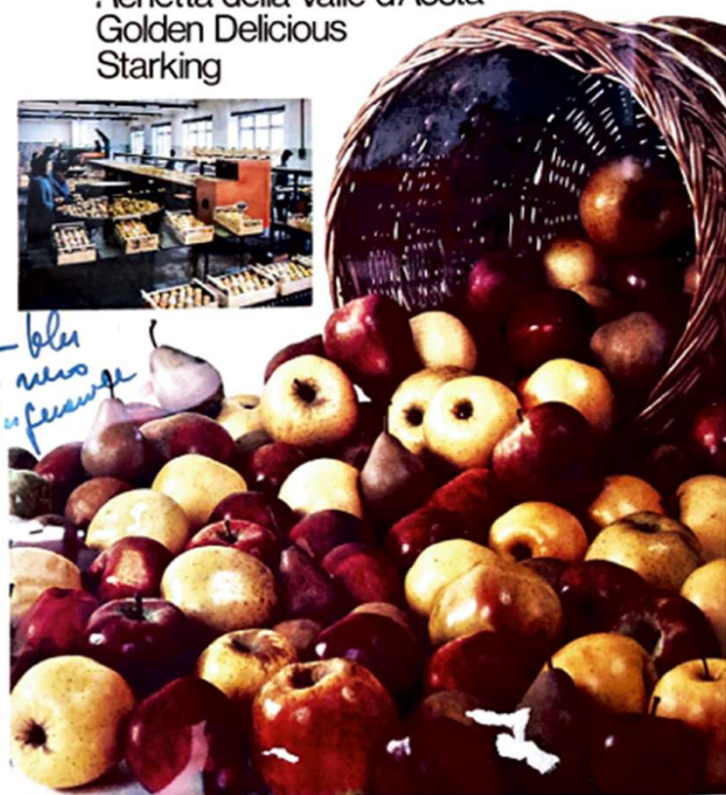


11010 SAINT-PIERRE (Italia) TEL. (0165) 95.1.66

Renetta della Valle d'Aosta
Golden Delicious
Starking

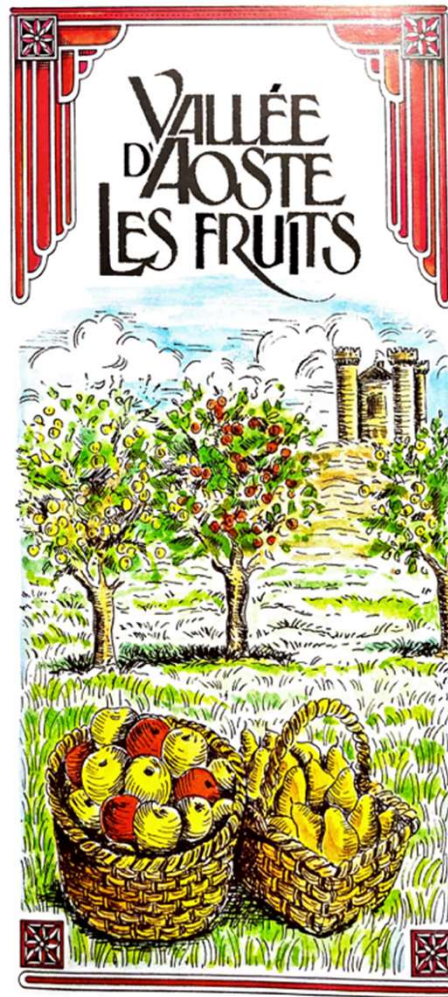


bles
- ners
i'co fessore



La Vallée d'Aoste - Les fruits.

Regione autonoma Valle d'Aosta - 1986



La Vallée d'Aoste - Les fruits.

Regione autonoma Valle d'Aosta - 1986

UNE CULTURE TRADITIONNELLE

En Vallée d'Aoste, la culture fruitière était déjà pratiquée à la fin du XIXème siècle aussi bien dans la vallée de la Doire Baltrée que dans les vallées latérales.

La conservation des pommes et des poires était habituellement appliquée par les habitants de la Vallée, ce qui leur permettait, en plein cœur de l'hiver, d'avoir des fruits à leur disposition. Les pailiers et les caves, presque sans humidité, étaient le magasin naturel de cette réserve précieuse en vitamines.



UN ENVIRONNEMENT PARTICULIER

La nature a accordé à la Vallée d'Aoste une position au milieu des montagnes qui détermine les conditions favorables à la culture de fruits sains, aux couleurs et aux parfums intenses.

L'été sec et ventilé, qui freine tout naturellement le développement de l'un des cryptogames les plus dangereux - la tavelure - permet de réduire la nécessité du traitement contre les cryptogames.

Les fortes différences thermiques entre la chaleur du jour et le froid de la nuit au moment de la maturation donnent aux fruits une couleur intense ainsi que des parfums et des saveurs très particuliers.



POMMES ET POIRES DE LA VALLEE D'AOSTE

Pomme de reinette

Elle est le symbole de la tradition fruitière de la Vallée et elle est appréciée dans l'Europe tout entière. Elle se présente sous une forme ovoidale irrégulière. La peau est rugueuse, parfois même rouillée. La couleur d'ensemble est mixte: jaune champagne et rosée sur les parties exposées au soleil. La pulpe est blanche et fine, parfumée et légèrement acide. L'arôme est particulièrement agréable.



Starking

Parmi les variétés de la Red Delicious, la Starking est celle qui est le plus largement cultivée. Sa forme caractéristique est régulière, allongée, et se termine par 5 pointes très évidentes; sa couleur est rouge carmin, parfois légèrement striée sur fond jaune. La pulpe est excellente, croquante, juteuse, légèrement sucrée et aromatique.



Golden Delicious

La forme est un ovale régulier et la couleur d'une tonalité rosée pour les parties exposées au soleil. Elle est mise en valeur par le climat favorable de la Vallée d'Aoste. La base est vert-jaune paille et marquée par des taches de roussure. La pulpe, d'un jaune-blanc, est croquante, juteuse et légèrement sucrée et son arôme en fait une perle parmi les pommes à servir à table. Elle se conserve parfaitement en magasin et au frigo.

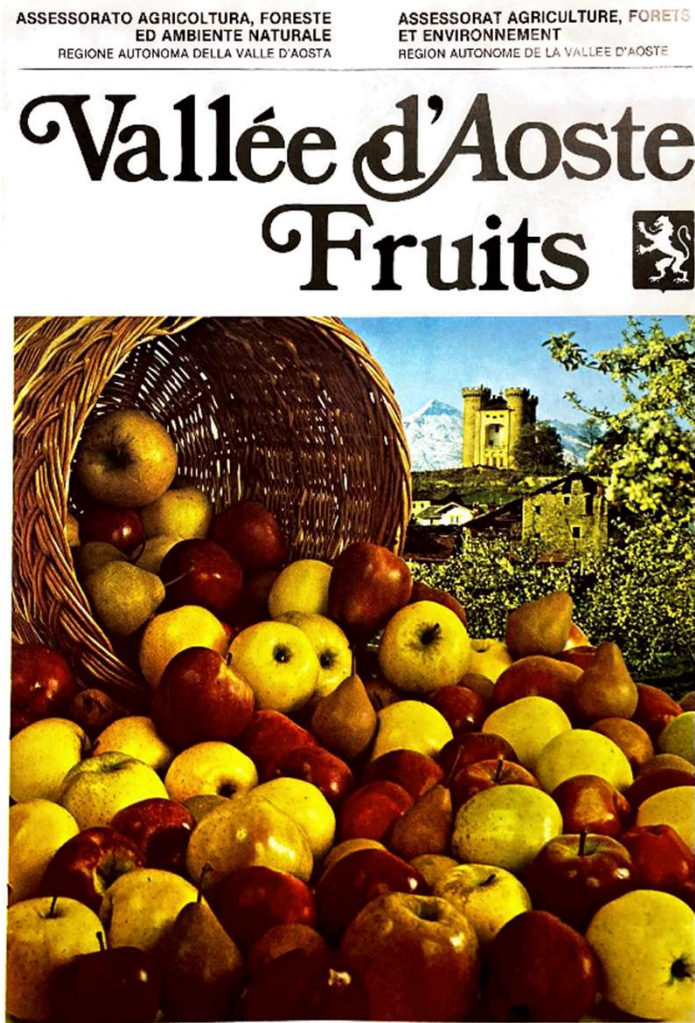


Segnaposto
Cofruits
anni '90
con ricette sul
retro

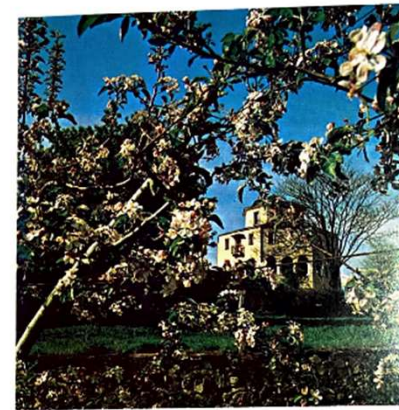


Materiale promozionale

Regione autonoma Valle d'Aosta - 1986



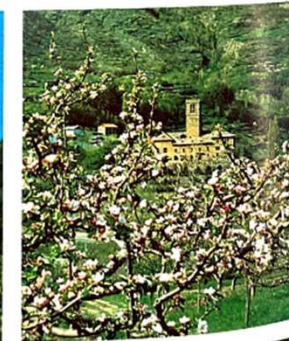
La floraison



L'arboriculture en Vallée d'Aoste est une culture traditionnelle, répandue depuis le début du XIX^{ème} siècle. Nos fruits étaient déjà renommés à cette époque pour leur saveur agréable et leur longue conservation. Au XVII^{ème} siècle, le père Génand en parlait en ces termes : « quippe quod in eam partem influit aliud clima dulcius et ea propter fructos sunt dulciores et ad maturitatem multo, priores ».

L'arboriculture est pratiquée sous un climat typiquement montagnard, de 600 à 1200 m d'altitude, dans des endroits bien exposés où la pluviosité est rare. La zone d'Aoste se démarque en effet parmi les plus sèches d'Italie.

Un étonnant spectacle de la floraison a inspiré le poète Xavier de Maistre qui évoque ainsi la Vallée d'Aoste : « Je ne m'en rappelle jamais les hivers et le mauvais temps ; il me semble que le ciel y est toujours serein et les arbres toujours en fleur. »



Materiale promozionale

Regione autonoma Valle d'Aosta - 1986

La récolte



lie : la moyenne des précipitations varie de 500 à 600 mm par an. Grâce à l'écran de montagne, les Alpes en l'occurrence, la Vallée d'Aoste jouit d'un climat doux; de surcroît, la température assez élevée et le faible degré d'humidité freinent le développement des maladies - comme la tavelure du pommier - et favorisent la production de fruits savoureux, beaux dans leur apparence et remarquablement sains puisqu'ils n'ont pas eu à subir de traitements chimiques. Ceci est valable notamment pour les variétés Reinette du Canada et Golden Delicious, particulièrement prisées dans notre Région et nécessitant très rarement de traitements anticryptogamiques.

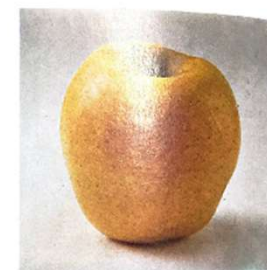
La cueillette s'effectue après une série de façons culturales transmises de père en fils, à la complète maturité physiologique des fruits dont les qualités nutritives reflètent la pureté du milieu.

Les variétés



Reinette du Canada

Symbole de l'arboriculture valdôtaine, La Reinette est connue et appréciée dans l'Europe entière pour sa qualité supérieure : plus de 60% de la production totale est exporté, surtout en France. Elle présente une forme ovoidale irrégulière, un épiderme rugueux et parfois rouillé, de couleur jaune champagne, et rosé sur les faces exposées au soleil. Sa pulpe blanche et très fine, de senteur agréable, présente une maturité de consommation étalée sur un laps de temps assez long. S'ils sont cultivés sur les flancs de la montagne les fruits sont encore plus savoureux.



Golden Delicious

La culture de cette pomme n'est pas encore aussi répandue que dans les autres régions, mais le nombre de plantations ne cesse de croître. Le golden se présente sous la forme d'un ovale régulier de teinte vert-jaune pâle à la base et, signe évident de la douceur du climat, rose sur les faces exposées au soleil. Son épiderme est parsemé de petites lentilles. Sa chair, d'un blanc jaunâtre, est ferme, juteuse et sucrée. Consacrée reine des pommes à couveur, elle doit cette reconnaissance à sa saveur aromatique. Ce fruit se conserve parfaitement tant en cellier qu'au frigidaire.

Starking

Parmi les variétés de Red Delicious, la plus abondamment cultivée est la Starking, une pomme caractéristique par sa forme régulière et allongée se terminant en bouquet de cinq pointes bien évidentes. Sa couleur rouge carmin, parfois légèrement striée, laisse transparaître le fond d'un jaune estompé. Ferme, juteuse, sucrée et aromatique, la pulpe est excellente.



Martin-sec

Minuscule et rustique, telle qu'elle nous a été transmise par nos ancêtres depuis les temps les plus reculés c'est la poire caractéristique de la Vallée d'Aoste. Elle présente une forme ovoidale régulière, un épiderme rugueux, couleur rouille, parsemé de petites lentilles grises. Le Martin-sec se consomme difficilement à l'état frais à cause de sa pulpe fort juteuse, mais en revanche, il fait l'objet de nombreux accommodements en cuisine, tel le martin-sec au vin, dessert de prédilection des montagnards en hiver.



Materiale promozionale

Regione autonoma Valle d'Aosta - 1986

La pomme : ses propriétés...



LA POMME

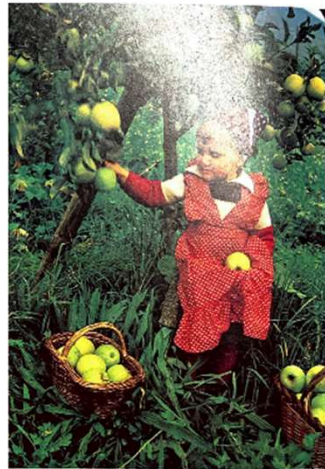
Pour nos ancêtres, la vérité première c'était que de la consommation quotidienne de pommes on ne pouvait tirer que profit. Le dicton qui nous a été transmis affirme en effet : « Trois pommes par jour, santé pour toujours ».

Mais si les proverbes populaires sont l'expression d'une culture paysanne ancestrale, la science médicale moderne n'en reconnaît pas moins les multiples bienfaits thérapeutiques que peut causer l'utilisation systématique des pommes dans le régime de tous les jours.

Ces bienfaits sont dus à la composition de la pomme, riche en vitamines, sucres, enzymes, acides et sels minéraux : autant d'éléments indispensables à notre organisme.

C'est bien connu que la pomme a des propriétés rafraichissantes qui la font conseiller pour les gencives et les dents; des propriétés diurétiques et laxatives; une action calmante; une action dépurative et ce, qu'elle soit consommée cuite ou crue; elle libère l'organisme des toxines, stimule la digestion et rend la peau belle.

La tisane de pommes est fébrifuge; elle fortifie les nerfs et la mémoire; aide à combattre les calculs rénaux, la goutte, les palpitations, les troubles



de l'estomac, l'insuffisance cardiaque et l'obésité.

Le sirop de pommes guérit la toux convulsive et les rhumes.

Le cidre, que l'on obtient par la fermentation des pommes, est recommandé pour la prévention des rhumatismes et, grâce à ses vertus rafraichissantes, pour le traitement des maladies inflammatoires.

LA POIRE

Depuis les temps les plus reculés, la poire a toujours été très prisée non seulement pour sa saveur délicieuse mais aussi comme principal ingrédient dans la préparation des boissons fermentées et des eaux-de-vie.

Ce fruit, très rafraichissant, est riche en vitamines et les sucres qu'il contient conviennent même aux diabétiques.

Elle a des vertus diurétiques, légèrement laxatives, calmantes, fébrifuges, hypotensives et astringentes sur les tissus infectés.

De plus elle combat efficacement les calculs de la vessie.

Le chef conseille



TARTE AUX POMMES « REINETTE DU CANADA »

Ingredients : 1 kg de Reinettes du Canada; 5 cuillerées à soupe de farine; 2 cuillerées de sucre; 1/2 sachet de levure; 2 œufs; 100 g de beurre; 1 pincée de sel; 1 verre de lait.

Préparation : Mélanger la farine, les jaunes d'œufs, le sucre, le sel, la levure et le lait jusqu'à ce que l'on obtienne une crème moelleuse et veloutée. Ajouter les pommes coupées en tranches très fines que l'on aura au préalable épluchées et épinées. Bien mélanger et enfin incorporer délicatement les blancs montés en neige. Verser la pâte dans un moule beurré et cuire à four doux (170°) pendant 45 minutes environ.



POMMES ENROBÉES

Peler les pommes et en vider l'intérieur puis les poser sur des carrés de pâte feuilletée.

Remplir la pomme de confiture de framboises, saupoudrer de sucre et ajouter une noix de beurre. Replier les quatre coins de pâte feuilletée pour masquer la pomme et enduire le dessus de blanc d'œuf battu.

Disposer les pommes enrobées dans des ramequins et les passer au four à 160° 15 mn avant de servir.



TARTE AUX POMMES « GOLDEN DELICIOUS »

Dans une terrine battre au mixer 4 œufs, 200 g de sucre, 1 zeste de citron. Ajouter 200 g de farine, 1 sachet de levure. Bien malaxer et allonger avec un 1/2 verre de lait.

Lorsqu'on aura obtenu un mélange lisse et onctueux, le verser dans un moule beurré sur un lit de chapelure. Recouvrir de 3 grosses pommes épluchées et coupées en tranches fines; saupoudrer de sucre et disposer quelques noix de beurre. Mettre à four modéré pendant 20 minutes.



GÂTEAU DE POMMES À LA VALDÔTAINE

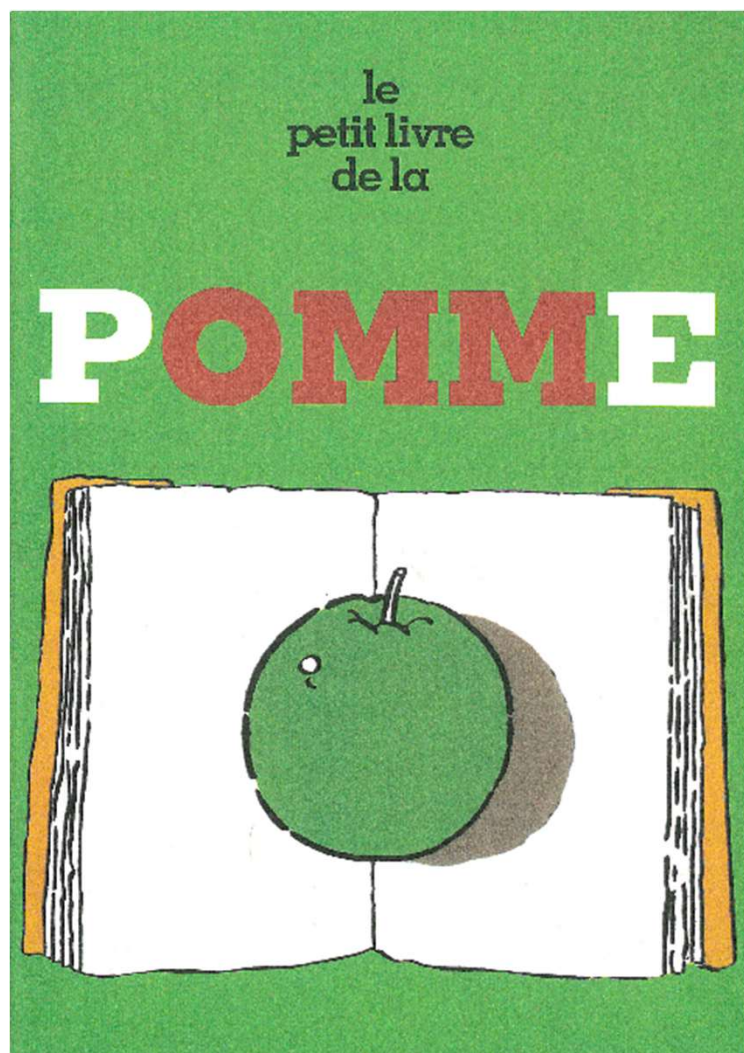
Ingredients : 4 grosses Reinettes bien fermes; 10 tranches de pain; 1/2 litre de lait sucré; 100 g de beurre; 50 g de cerneaux; 2 œufs.

Préparation : Éplucher les pommes, en retirer le cœur, les couper en lamelles et recouvrir de sucre. Faire revenir les tranches de pain dans le beurre chaud et les laisser dorer. Les disposer ensuite dans une tourtière et les recouvrir d'une couche de pommes; recommencer avec une couche de pain et ainsi de suite jusqu'à ce que la tourtière soit remplie. Battre deux œufs et les mélanger au lait sucré puis verser le tout dans la tourtière. Cuire 30 mn au four à 160°. Laisser refroidir et décorer avec le reste de sucre et les cerneaux réduits en poudre.

Les recettes de gâteaux ont été gracieusement données par le restaurant CASALE

Materiale promozionale

Regione autonoma Valle d'Aosta - anni '90



LA VALLÉE D'AOSTE: UNE ÎLE DANS UNE MER DE POISONS

L'action de protection et de barrière que les hautes montagnes exercent contre les perturbations atmosphériques assure au Val d'Aoste un climat sec et lumineux. Le taux de pluviosité (moins de 500 mm) y est le moins élevé de tout l'arc alpin. Les maladies fongiques, tellement agressives qu'elles demandent de 15 à 25 traitements dans les vergers des zones les plus humides, y sont beaucoup moins virulentes. Les techniques les plus modernes de lutte intégrée, biologique et de confusion sexuelle, sont adoptées dans presque tous nos vergers contre les parasites animaux. Aucun résidu de traitement dépassant les limites imposées par la loi n'a été trouvé dans les échantillons de pomme provenant de ces vergers (cf. page 23 réseau de surveillance du Service phytosanitaire valdôtain).

Les données officielles de l'ISTAT confirment elles aussi cette situation particulière, car la quantité de produits phytosanitaires et d'engrais chimiques employés par rapport à la SAU (Surface agricole utilisée) s'avère être la plus basse de toutes les Régions d'Italie. (cf. page 24, 25).

Vous pourrez donc tranquillement mettre en pratique le conseil du grand chimiste Noël Fiesinger: "Si vous pelez une pomme, mangez la pelure et laissez la pulpe; c'est la pelure qui contient la partie de la pomme la plus intéressante".

LA VALLE D'AOSTA: UN'ISOLA IN UN MARE DI VELENI

L'azione di protezione e di barriera esercitata dalle alte montagne sulle perturbazioni atmosferiche, garantisce alla Valle d'Aosta un clima secco e luminoso.

Il tasso di piovosità (meno di 500 mm.) è il più basso di tutto l'arco Alpino.

Le malattie fungine, tanto aggressive da richiedere da 15 a 25 trattamenti nei frutteti delle zone più umide, sono molto meno virulenti.

Le tecniche di lotta integrata, biologica e di confusione sessuale più moderne sono adottate in quasi tutti i frutteti contro i parassiti animali.

Nei campioni di mela provenienti da questi frutteti non sono stati trovati residui di trattamenti al di sopra dei limiti di legge (vedi pag. 23 rete di monitoraggio del servizio fitosanitario servizio fitosanitario valdostano).

Anche i dati ufficiali dell'ISTAT confermano questa situazione particolare, in quanto la quantità di prodotti fitosanitari e prodotti chimici impiegati in rapporto alla SAU (superficie agricola utilizzata), è la più bassa di tutte le Regioni d'Italia (vedi pag. 24, 25).

Pertanto potrete tranquillamente mettere in pratica il consiglio del grande chimista Noël Fiesinger: "Se sbucciate una mela, mangiate la buccia e lasciate la polpa; è la buccia che contiene tutto ciò che è di più interessante nella mela".

Materiale promozionale

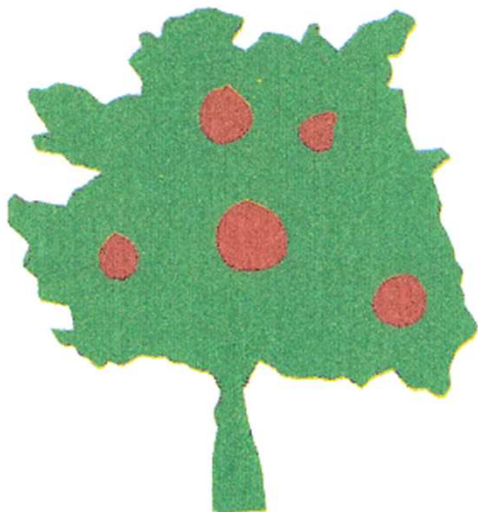
Regione autonoma Valle d'Aosta - anni '90

QUE SIGNIFIE BIEN SE NOURRIR AUJOURD'HUI

L'homme primitif était à même de trouver dans la nature, par instinct, le rapport correct entre viandes, fruits, légumes, farineux, laitages etc., pour garantir la santé à son corps.

L'homme moderne, influencé par la publicité et par le rythme de vie, ne sait plus se nourrir de manière correcte, d'où les maladies modernes, dites aussi maladies du bien-être.

La pomme, pour ce qu'elle contient et pour ce qu'elle ne contient pas, représente un complément idéal de l'alimentation moderne.

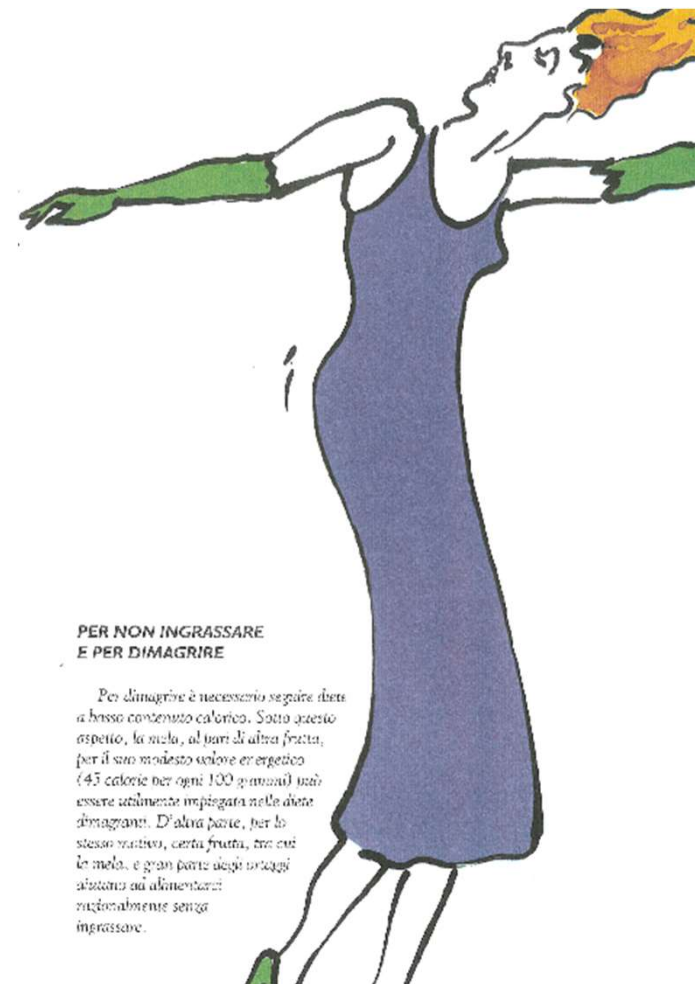


CHE COSA SIGNIFICA MANGIAR BENE OGGI

L'uomo primitivo sapeva trovare istintivamente in natura il giusto rapporto tra carni, frutta, verdure, farinacei, latticini, ecc. per assicurare salute al suo corpo.

L'uomo moderno, condizionato dalla pubblicità e dal ritmo di vita, non sa più nutrirsi in modo soddisfacente, da qui le malattie moderne o del benessere.

La mela per ciò che contiene e per ciò che non contiene è un complemento ideale per la nostra alimentazione.



PER NON INGRASSARE E PER DIMAGRIRE

Per dimagrire è necessario seguire diete a basso contenuto calorico. Sotto questo aspetto, la mela, al pari di altra frutta, per il suo modesto valore energetico (43 calorie per ogni 100 grammi) può essere utilmente impiegata nella dieta dimagrante. D'altra parte, per lo stesso motivo, certa frutta, tra cui la mela, e gran parte degli ortaggi aiutano ad alimentarsi razionalmente senza ingrassare.

Materiale promozionale

Regione autonoma Valle d'Aosta - 2001

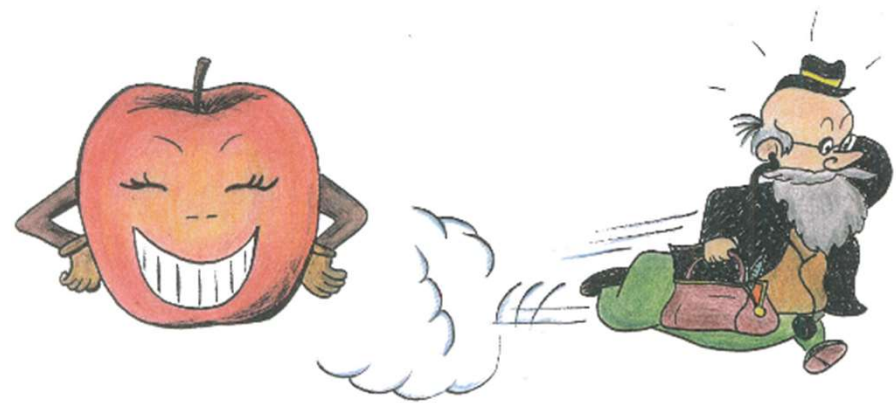
Itinéraires de découverte



école primaire
premier cycle

Un famoso proverbio dice che...

"UNA MELA AL GIORNO
LEVA IL MEDICO DI TORNO"



Sito internet

Regione autonoma Valle d'Aosta



Homepage ► Agricoltura ► Prodotti Dop e tradizionali ► Prodotti Agricoli Tradizionali - PAT ► Mele

Mele



Attraversando il fondovalle si scorgono, sia sulla destra che sulla sinistra orografica della Dora Baltea, numerosi frutteti coltivati secondo regole rigorosamente tradizionali, ove il ricorso ai trattamenti antiparassitari è limitatissimo. Ciò è possibile grazie al clima secco e alla buona esposizione al sole, fattori indispensabili per ottenere frutti dolci, dai colori e dai profumi intensi. La mela è senza dubbio il frutto più diffuso in tutta la Valle d'Aosta.

Le sue virtù alimentari si conoscono da secoli e costituiscono un valido apporto nutrizionale, altamente digeribile da adulti e bambini. Le specie tipiche sono quattro, due delle quali sono

riconosciute come prodotti agroalimentari tradizionali: la **Renetta della Valle d'Aosta**, e la **Golden Delicious della Valle d'Aosta**.

La prima è il simbolo della tradizione frutticola valdostana, dalla polpa finissima e profumata e dalla buccia rugosa di colore giallo-ruggine; è una qualità particolarmente indicata per la produzione di torte, frittelle e altre specialità culinarie. La seconda, dalla polpa succosa, zuccherina e croccante e dalla buccia giallo-rosata, è molto aromatica, tanto da meritarsi l'appellativo di "perla" della tavola.



MELE RENETTE DELLA VALLE D'AOSTA

La mela simbolo della Valle d'Aosta è senza ombra di dubbio la **Renetta Canada**, dalla polpa finissima e profumata e dalla buccia rugosa di colore giallo-ruggine. È particolarmente indicata per la produzione di torte, frittelle e altre specialità culinarie. In Valle d'Aosta la sua introduzione è avvenuta nella seconda metà dell'Ottocento. Sembra che le prime due piante siano state innestate nel 1877 a Gressan. Anche se la sua diffusione all'inizio è stata piuttosto lenta, agli inizi del Novecento, quando le varietà locali non trovavano più sbocco commerciale, la Renetta del Canada ha iniziato a prendere il sopravvento.

MELE GOLDEN DELICIOUS

La **Golden Delicious** è una delle mele più diffuse ed apprezzate dal consumatore. Il nome stesso ne spiega le principali caratteristiche: giallo-dorata la buccia, dolce e profumata la polpa. Il clima secco e soleggiato della valle, la rende la frutta perfetta per



PRODOTTI DOP E TRADIZIONALI

Prodotti DOP

Prodotti Agricoli Tradizionali - PAT

Prodotti a base di carne

Formaggi e derivati del latte

Mele

Miele

Paste fresche

Bevande analcoliche, distillati e liquori

Lasi

Grassi (Burro, margarina, oli)

Seupa à la Vapelenentze

Schede identificative PAT

Prodotti IG

Vini DOC

Sito internet

Regione autonoma Valle d'Aosta

**Valle d'Aosta**
sito ufficiale del turismo in Valle d'Aosta

Contatti

Italiano

Valle d'Aosta da condividere

f t p YouTube

Scarica App iOS

Scarica App Android

ENHANCED BY Google

Home | Sport | Eventi | Bambini | Benessere | Cultura | **Enogastronomia** | Natura | Itinerari | Esperienze | Offerte

LUOGHI DA SCOPRIRE

DOVE DORMIRE

PRIMA DI PARTIRE

COME ARRIVARE

MAPPA

Enogastronomia

PRODOTTI

Prodotti

FORMAGGI

SALUMI

FRUTTA

Castagne

Noci

Renette e Golden Delicious

Altre varietà di mele

Pere Martin Sec

ALTRI PRODOTTI

Enogastronomia > Prodotti > Frutta > Renette e Golden Delicious

Renette e Golden Delicious

In un frutto succoso, i profumi e i gusti del microclima alpino.



La mela è il frutto più coltivato in Valle d'Aosta e la sua produzione supera i 50.000 quintali annui. E' anche il frutto che conserva, in ogni stagione, la sua freschezza originaria, perché invecchia molto lentamente e ha la capacità di mantenere intatti, quasi fino all'ultimo, i suoi principi salutari.

Nella nostra regione alpina, grazie all'altitudine e ad estati secche e ventose, la mela raggiunge un'eccellente maturazione, senza correre grandi rischi di malattie. Anche il basso tasso di piovosità contribuisce alla buona riuscita del prodotto finale. E' perciò un frutto sano, che non subisce tutti i trattamenti anticritogramici necessari in altre aree.

Frutteti di una certa estensione si trovano nelle zone di Saint-Pierre, Sarre e Villeneuve, dove si coltivano varietà come la Renetta, simbolo della tradizione frutticola valdostana, dalla polpa finissima e profumata e dalla buccia

Prenota la tua vacanza

**Valle d'Aosta booking**
sito ufficiale di prenotazione della Regione Valle d'Aosta

Clicca qui per prenotare online o chiama la centrale telefonica:

+ 39 0165 33352

Iscriviti alla Newsletter

Meteo


AOSTA
-1 °C
1 °C
Dettagli

Aree turistiche



Sito internet Regione autonoma Valle d'Aosta



PRODOTTI

Prodotti

FORMAGGI

SALUMI

FRUTTA

Castagne

Noci

Renette e Golden Delicious

Altre varietà di mele

Pere Martin Sec

ALTRI PRODOTTI

Enogastronomia > Prodotti > Frutta > Altre varietà di mele

Altre varietà di mele

Involucro zuccherino di sapore e apporti salutari



Le virtù alimentari delle mele si conoscono da secoli e garantiscono un valido apporto nutrizionale, tant'è che i nostri vecchi saggi hanno sempre sostenuto che "una mela al giorno toglie il medico di turno". Queste colorate bocce zuccherine valdostane racchiudono sapori intensi e sviluppano colorazioni molto vive, grazie alla forte variazione di temperatura che si verifica dal giorno alla notte nel periodo che ne precede la raccolta.

Un tipico esempio ne è la Red delicious, una mela dal colore rosso acceso e molto zuccherina, conosciuta e apprezzata nella varietà starking. Altra grande rappresentante della produzione locale è la Jonagold, col suo caratteristico sapore dolce-acidulo che deriva dall'incrocio di due differenti qualità, la golden e la jonathan, che danno origine ad una colorazione mista: fondo giallo con striature rosse. La sua polpa è molto croccante e particolarmente succosa.

La mela, alimento adatto a tutte le età e a tutte le persone, sia sane sia ammalate, può essere consumata indifferentemente cruda o cotta oltre che sotto forma di succhi, frullati o marmellate, dolci o salate, da accompagnare a pietanze pregiate.

[feste delle mele](#)

Prenota la tua vacanza

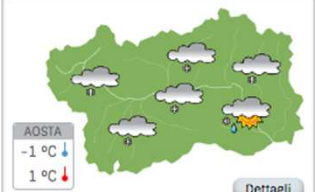
Valle d'Aosta booking
sito ufficiale di prenotazione della Regione Valle d'Aosta

Clicca qui per prenotare online
o chiama la centrale telefonica:

 **+ 39 0165 33352**

Iscriviti alla
Newsletter 

Meteo



AOSTA
-1 °C ↓
1 °C ↓

Dettagli

Aree turistiche



[selezionare la località]  **Vai**

E fuori dalla
Valle d'Aosta?

Valtellina

Mela della Valtellina IGP



Dal 2010, la **qualità di mela denominata Della Valtellina**, è stata riconosciuta con l' **indicazione geografica protetta (Igp)** a livello comunitario.

Pur essendo *coltivata in una zona collinare*, presenta tutte le caratteristiche di elevata *qualità tipiche delle mele di montagna*.

Il principale pregio è di avere un' elevata conservabilità, che si protrae a lungo nei mesi permettendo ai frutti di preservare intatte le loro peculiarità, quali croccantezza, serbevolezza e gusto.

La mela della Valtellina si divide in 3 tipologie: *Gala, Golden delicious e Red delicious*.

Tutte le tipologie sono caratterizzate dall'aroma particolare e dalla succosità della polpa e la Red delicious ha un profumo di mele, pelsomino e albicocca, che la



SOLO QUI, LA MELA CONSERVA A LUNGO IL SUO SAPORE

1000 ettari di meleti coltivati da circa **1000 aziende agricole**. Oltre l'80% dei frutticoltori aderisce alla **cooperativa Melavì** che garantisce e commercializza la **mela di Valtellina Igp** nelle varietà **Golden Delicious, Red Delicious e Gala**.

La sua collocazione geografica, la latitudine, l'esposizione dei versanti, le condizioni climatiche e l'escursione termica giornaliera fanno della **Valtellina un "giardino" ideale per la coltivazione del melo**.

I frutteti si trovano soprattutto lungo i conoidi di origine alluvionale. La **Mela di Valtellina IGP**, nelle tre varietà che si fregiano del **marchio di tutela**, rappresenta l'85% della produzione sui circa **300.000 quintali complessivi**.

Valtellina

La mela di montagna



**DOLCI E CROCCANTI
PER LUNGO TEMPO**



**VARIETÀ
E RARITÀ**



**UNO SPUNTINO
SEMPRE SANO**

La Mela di Valtellina IGP è prodotto eccellente che presenta tutte le caratteristiche della mela di montagna: croccante, profumata, aromatica e succosa. L'elevata conservabilità, inoltre, permette ai frutti di preservare intatte nel tempo le loro peculiarità di croccantezza e di gusto.

Trentino

MELE&CO RICETTE



VISITA BENESSERE BLOG

LA QUALITÀ MELINDA SULLA TUA TAVOLA OGNI GIORNO

LE MELE MELINDA



GOLDEN DELICIOUS

Dal sapore equilibrato, dolcemente acidulo, la Golden Delicious Melinda ha il marchio D.O.P. dal 2003. E ha successo: è la mela preferita dagli italiani.

Alto Adige



LA COLTIVAZIONE DELLE MELE IGP ALTO ADIGE MELA ALTO ADIGE IGP RICETTE IL MONDO DELLE MELE NEWS

RICERCA IT

Let's apple – Gioco a premi

Il vero gusto unisce le persone: Qualità Alto Adige



La promozione dei territori attraverso i prodotti locali - alcuni esempi



La valorizzazione dei prodotti locali per far rinascere una filiera. L'esempio di Aquilana - Valeria Gallese



Grazie per l'attenzione



Un ringraziamento particolare alla Cofruits Soc. Coop. di Saint-Pierre, ad Alexis Vallet
e ai suoi collaboratori che hanno fornito buona parte del materiale di questa presentazione