

PAULI e MARIE



Venite con noi a scoprire l'affascinante mondo delle mele!

...vi raccontano cosa succede nei frutteti



...scopri

...colora

...calcola

si che è un
picapece quanto
fragole pesano
nto una mela
occrante?

5

5


essere state levi-
gino carate per dimensio-
ni, colori, qualità e peso. Per
queste operazioni vengono uti-
zate degli appositi macchinari.

5


dal momento della se-
riccia fino all'arrivo sugli scaffali
le mele attraversano alcuni passaggi
obbligati che, grazie alla perfetta
organizzazione del sistema e all'abilità
del personale, vengono superati
senza problemi.

Storie, indovinelli, giochi e tante altre cose interessanti da sfogliare!

Le mele sono mature!



Ciao bambini,
che bello rivedervi! Per chi non
mi conosce ancora, io sono Pauli il
melo e in questo periodo i miei rami
sono belli carichi di frutti. Tra le mie foglie
ci sono tante buonissime mele che fra
poco i contadini verranno a raccogliere.
Volete sapere cosa sta per succedere?
Continuate a leggere!



Ciao ciao, io invece sono
la coccinella Marie, la migliore
amica di Pauli e vado pazza per le
mele: un frutto meraviglioso, crede-
temi! A me piace imparare sempre cose
nuove sulle mele: quest'anno ad esempio
sto studiando le tante varietà che ci sono
in Alto Adige. Volete conoscerle anche
voi? Venite con me, ci divertiremo
un mondo!

Editore: Consorzio Mela Alto Adige / Idea, grafica, illustrazioni,
redazione e testi: succus. comunicazione srl / Foto: barfussimgras.
blogspot.com, Consorzio Mela Alto Adige, Günther Pichler, IDM-
Frieder Blickle, IDM-Alex Filz, Interpoma, shutterstock, Strix
Fotonaturalisti-Maurizio Barchi, succus. comunicazione srl, VLP Coop.
soc. agricola, VOG / Stampato da Athesia il 26 settembre 2018

Gli aiutanti di Pauli



In primavera, quando esplode la fioritura del melo, i frutteti dell'Alto Adige creano uno splendido paesaggio rosa e bianco. Per trasformare i fiori in mele però, è necessario che i delicati boccioli vengano fecondati dalle api e da altri insetti impollinatori. Ecco come funziona. Mentre con la proboscide succhiano il nettare dai fiori, alle zampe e all'addome degli insetti rimangono attaccati i granuli di polline, che poi vengono trasportati sugli altri fiori dando vita al fenomeno dell'impollinazione. Il granulo cresce sviluppando un tubetto pollinico, che poi raggiunge l'ovulo del fiore e lo feconda. Il seme che si forma è quello che poi vedremo all'interno della mela. Da qui si capisce quanto siano importanti le api, i bombi e gli altri insetti per la vita dei meleti!



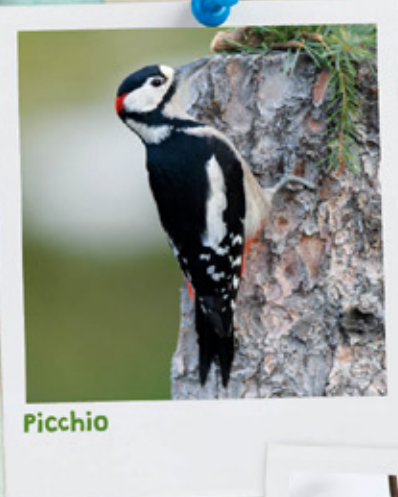
Io non sono l'unico insetto a girare attorno al mio amico Pauli e agli altri meli: unite i punti e scoprirete chi si sta dando da fare!





Gli uccelli sono importantissimi perché essi reagiscono immediatamente a sapere se una certa zona naturale costituisce un habitat adatto per loro. Gli uccelli aiutano a combattere i parassiti tellurici come le larve di grillo e gli insetti rodilegno, gialli e rossi. Ma ne ce ne sono altri, come il tordo bottaccio, il merlo e il picchio. Sono adatti alla riproduzione di uccellini e appendono sugli alberi delle cassette di legno che becchiano i frutti, i frutticoltori e i giardinieri non devono usare contenitori poco profondi.

I contadini insomma hanno il loro modo di usare gli uccelli utili a nidificare nei loro giardini. Le cassette di volatili facciano danni.



Picchio



Merlo



Storno



Tordo



Upupa



Bambini, questo è uno storno ed è stato nominato uccello dell'anno 2018. A lui piace vivere sui vecchi alberi di melo. Chi di voi ne ha mai visto uno da vicino?



ioindicatori del nostro paesaggio. Questo
 tamente ai mutamenti ambientali, facen-
 turistica è in equilibrio oppure no. I
 icolare per questi animali, e tante specie
 assiti della frutta: le giovani **cinciallegre**,
 tricidi e geometridi, l'**upupa** si nutre di
 ilotalpa, il **picchio** va a caccia di larve degli
 i frutteti si incontrano spesso anche la
 diverse specie di **fringuelli**. E poiché i meli non
 elli che nidificano nelle cavità, ecco che i conta-
 ette. Per dissetare gli uccelli invece, e impedire
 mettono sotto i gocciolatori per l'irrigazione dei

el daffare: da una parte devono convincere gli
 tetti, ma dall'altra devono evitare che alcune spe-

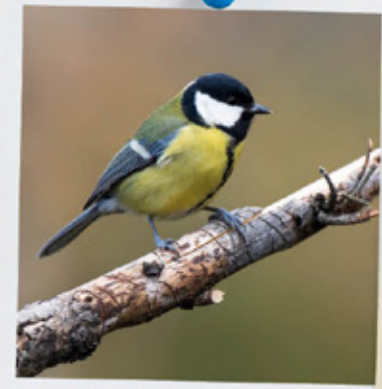
Chi svola attorno a Pauli?



Fringuello



Cesena



Cinciallegra

Il Gruppo di lavoro per l'ornitologia e la protezione degli uccelli in Alto Adige (AVK - Arbeitsgemeinschaft für Vogelkunde und Vogelschutz Südtirol) aiuta i frutticoltori a creare nei loro campi l'habitat ideale per gli uccelli utili. L'associazione ad esempio fornisce **consigli** sulla coltivazione di siepi da bacche affinché gli uccelli non mangino le mele, raccomanda di usare con parsimonia i fitofarmaci e di piantare di tanto in tanto un albero d'alto fusto che possa fornire riparo agli uccelli utili. Grazie a queste ed altre misure, che fanno del bene agli **animali** e alle **piante**, è possibile mantenere l'**equilibrio biologico** del frutteto.

Sapete come si nutre Pauli?

Ossigeno - O_2

Acqua - H_2O

Luce solare

Terreno fertile, aria buona, acqua e luce: datemi tutto questo e crescerò forte e sano, pronto a dare ottimi frutti! La natura è veramente sorprendente, non trovate?

Anidride carbonica - CO_2

Come funziona la fotosintesi?

A differenza degli esseri umani e degli animali, le piante non hanno bisogno di altri organismi per vivere. Esse infatti producono da sé le cose di cui hanno bisogno per crescere. Adesso vi spiego come fanno.

Le piante assorbono dal terreno piccole quantità di sostanze nutritive come zucchero, minerali e acqua, che attraverso le radici e i tessuti vascolari arrivano fino alle foglie dove si trova la clorofilla, un pigmento verde capace di assorbire l'energia solare. Attraverso minuscole valvole (dette stomi) presenti sulla parte inferiore della foglia, nella pianta entra l'anidride carbonica presente nell'aria. Tutti questi ingredienti (sostanze nutritive, acqua, anidride carbonica e luce solare) vengono trasformati in "cibo" per vegetali sotto forma di glucosio. Questo processo biochimico si chiama fotosintesi clorofilliana.

Acqua - H_2O



Ovviamente, una pianta non è propriamente fatta di glucosio. In realtà lo zucchero prodotto dalla fotosintesi permette lo sviluppo di tutte le strutture che permettono la crescita di una pianta: nuove foglie, legno, fusto, radici, frutti e così via.

Da notare che durante il processo di fotosintesi le piante liberano ossigeno, "ripulendo" così l'aria da quell'anidride carbonica notoriamente dannosa per l'ambiente nonché per gli esseri umani e per gli animali. Pensate che in un'ora un faggio centenario è in grado di liberare nell'atmosfera, tramite le proprie foglie, una quantità di ossigeno pari a quella respirata da 50 persone!

Sapete perché Pauli in autunno perde le foglie? Quando non c'è più clorofilla, tra le foglie e i rami si forma uno strato di sughero che ne interrompe il collegamento. Di conseguenza la foglia non riceve più nutrimento e cade al suolo.


Hai ragione Pauli, adesso avrai qualche mese di tranquillità. Mentre i contadini hanno ancora qualche lavoretto da fare in vista della prossima primavera, noi due ce ne andiamo in letargo!

Devo ammettere che dopo l'estate e la raccolta delle mie mele sono un po' stanco. Sono contento di farmi un riposino: ci vediamo dopo l'inverno!

Tutti i colori dell'autunno

Come ben sapete ragazzi, le foglie del nostro amico Pauli non rimangono verdi tutto l'anno: d'autunno infatti le latifoglie regalano al paesaggio tanti bei colori diversi. Questo perché in autunno le **sostanze coloranti** presenti nelle foglie – giallo (xantofille), arancione (carotenoidi) e rosso (antociani) – non sono **ricoperte** dalla verde clorofilla, che invece ha il sopravvento in primavera ed in estate. Le piante si accorgono dell'arrivo dell'autunno perché i **raggi solari sono meno potenti**, le ore di luce diminuiscono e la **temperatura del terreno si abbassa**. A questo punto rallentano sempre più la fotosintesi, ossia il processo che trasforma anidride carbonica, acqua e luce in glucosio e ossigeno. Nello stesso tempo la clorofilla non viene più assorbita e quindi le foglie possono portare in superficie quelle splendide **sfumature di giallo, rosso e marrone** che rendono suggestivo l'autunno. Le sostanze nutritive prodotte durante la fotosintesi vengono invece conservate nelle radici e nel tronco della pianta, pronte ad essere utilizzate all'arrivo della primavera.

I frutteti amici di Pauli



Le mie mele sono le prime a essere raccolte, già a inizio agosto. Le altre varietà maturano in settembre e ottobre, alcune addirittura in novembre. E poi, sapete che in Alto Adige ci sono tanti altri buonissimi frutti?

È vero Pauli, da noi crescono tanti frutti sani e squisiti! Volendo, non avremmo bisogno di mangiare frutta che arriva da molto lontano...

Arancia



Pera



Mela



L'Alto Adige, con la sua conformazione e il clima mite, è un posto ideale per la coltivazione delle mele. Ma grazie all'impegno e alla bravura dei nostri contadini, qui cresce tanta altra **buona frutta**: uva, pere, prugne, lamponi, fragole, albicocche, ciliegie... Anche se la maggior parte dei frutti matura in estate e in autunno, la natura ha fatto in modo che in qualsiasi periodo dell'anno si possa mangiare **frutta coltivata in Alto Adige**, senza doverla importare da posti lontani. E se noi tutti scegliessimo un'alimentazione stagionale (legata alle stagioni) e regionale (prodotti altoatesini), faremmo un gran favore all'**ambiente** e quindi a noi stessi!

Sapete in quali mesi matura la frutta?

ciliegia

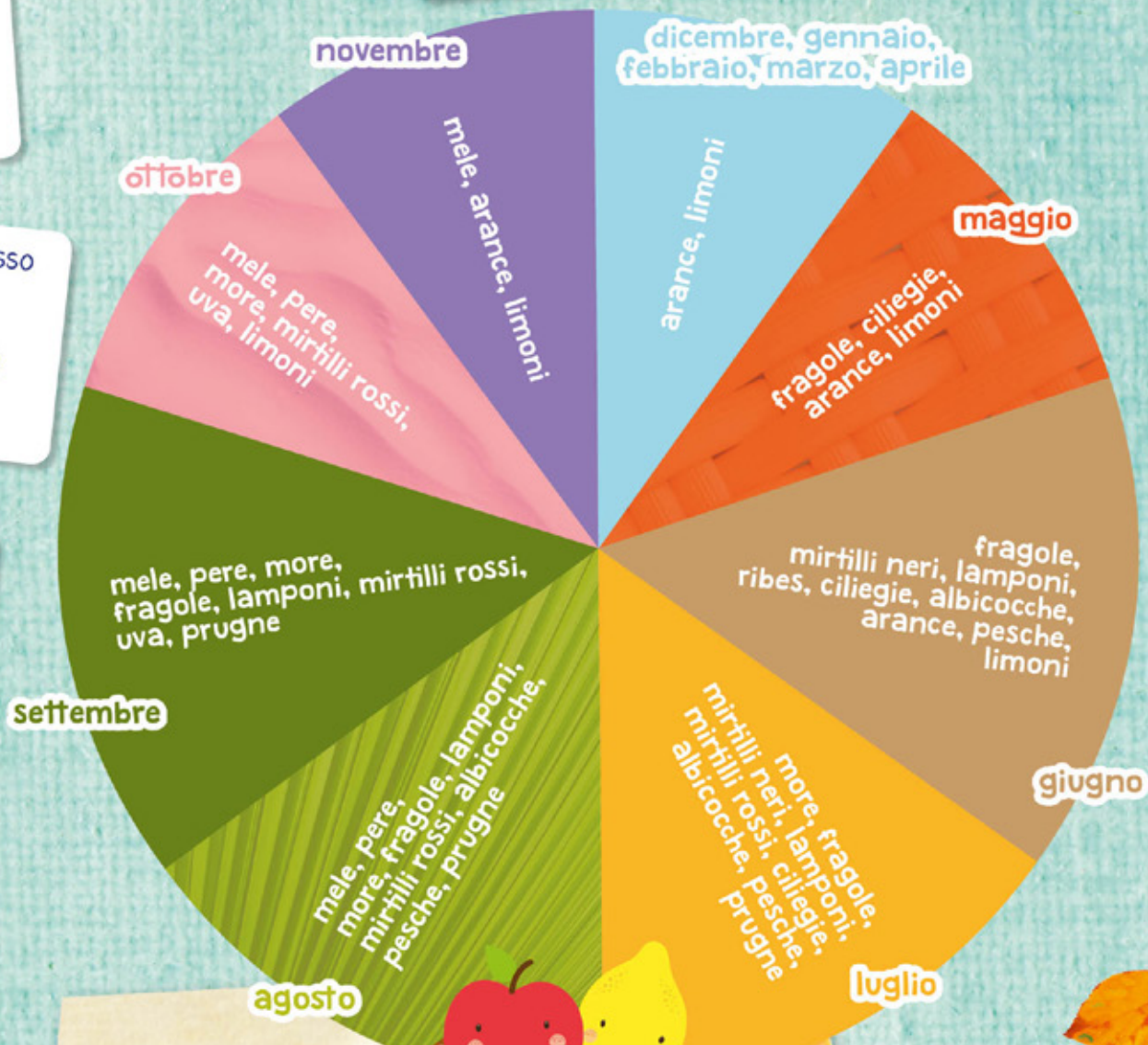


Ahi ahì, cos'è successo con questi frutti? Bambini, prendete i pennarelli e colorate le metà mancanti degli amici di Pauli!

Fragola



Prugna



Cosa cucino di buono oggi? Cavolfiore o rape rosse? Ho deciso: mi faccio un bel piatto a base di patate, cavolo cappuccio e radicchio. E come dessert una bella macedonia di frutta fresca locale! Ah, tutte queste prelibatezze le trovo al nostro mercato contadino...



Ricchi di vitamine, freschi & saporiti

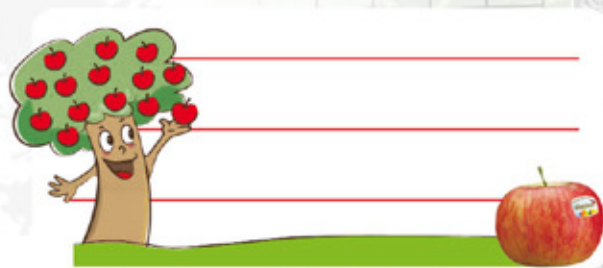
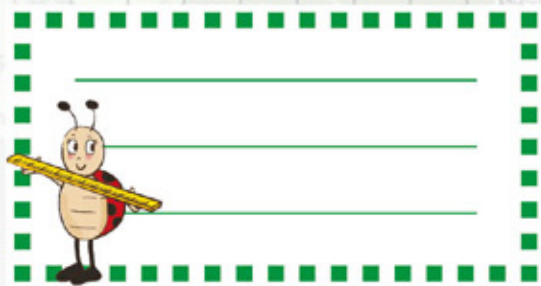
La frutta e gli ortaggi con il marchio di qualità Alto Adige vengono coltivati all'aperto e in altura. Le nostre piante si ammalano molto meno delle altre, perché a quote elevate solo pochi insetti dannosi possono sopravvivere.

Ma i prodotti coltivati in altura non sono solo più sani, bensì anche più saporiti: l'aria fresca di montagna infatti fa maturare più lentamente frutta e ortaggi, permettendo di sviluppare tutto il loro aroma. La bontà dei nostri prodotti si deve anche alla fertilità del suolo, alle tante ore di sole e alle cure amorevoli dei contadini altoatesini. Le fattorie e le coltivazioni inoltre sono sottoposte a controlli regolari, e la raccolta di frutti e ortaggi viene effettuata esclusivamente a mano e al giusto grado di maturazione.

I piccoli frutti crescono soprattutto nelle valli Venosta, Isarco e Pusteria ma anche in Val d'Ultimo, a San Genesio e sul Renon. Gli ortaggi invece vengono coltivati in particolare in Val Venosta, nel Meranese, in Val Passiria, a San Genesio, in Val d'Isarco, sul Renon, in Val Pusteria e in Alta Val di Non.



A scuola con Pauli e Marie



Portami con te Marie, vedrai che a scuola ci divertiremo un mondo!

Ritagliate le etichette oppure fate una fotocopia a colori!

Bambini, se volete possiamo stare insieme durante l'anno scolastico. Incollate queste belle etichette colorate sui vostri libri e quaderni e portatemi con voi: sarò bellissimo!



Vi racconto le mie mele



NOME: Margot Innerkofler Tezzele
LAVORO: Frutticoltrice e ambasciatrice della mela
RESIDENTA A: Laives


Margot Innerkofler Tezzele è originaria di Villabassa, un paesino della Val Pusteria dove non si coltivano mele. Dopo il diploma in assistente all'infanzia ha vissuto per tanti anni a Bolzano, lavorando in un asilo nido del capoluogo. Da quando però si è trasferita a Laives per gestire assieme al marito una fattoria con coltivazioni di mele, la sua passione per i pomi è letteralmente esplosa. E così ha deciso di lasciare l'impiego a Bolzano e dedicarsi solo al lavoro nel maso, seguendo anche il corso di formazione per diventare ambasciatrice dei prodotti agricoli. Questo significa che Margot, oltre a conoscere alla perfezione tutti i prodotti dell'agricoltura altoatesina, gira la provincia per diffondere le sue conoscenze.

Venite nei nostri frutteti: gli ambasciatori e le ambasciatrici della mela hanno tanto da raccontare!



Il suo argomento preferito rimane comunque la mela: "È un frutto così versatile", dice Margot, che come ambasciatrice vuole anche far capire e apprezzare il grande lavoro dei colleghi contadini. Margot è spesso in giro per fiere e va nelle scuole per parlare delle mele dell'Alto Adige, ma anche a chi va a trovarla nel suo maso racconta tante cose interessanti su questo frutto meraviglioso.



 Gli ambasciatori e le ambasciatrici dei prodotti agricoli dell'Alto Adige sanno tutto sugli ottimi alimenti che si producono nella nostra terra: mele ma anche pane, vino, speck, latte e tante altre cose buonissime. Gli ambasciatori vanno nelle scuole nell'ambito di progetti legati alla mela oppure ricevono visitatori nei propri masi in occasione di giornate di porte aperte. Per conoscere le date degli eventi basta contattare gli uffici turistici, il Consorzio Mela Alto Adige (www.suedtirolerapfel.com) o andare sul sito www.baeyerinnen.it.

La MELA PREFERITA di Margot è la Gala. "Da noi è la prima varietà a essere raccolta e io non vedo l'ora di assaggiare la prima mela della stagione. Se poi la mangio subito dopo averla raccolta dall'albero, è ancora più buona!"



Per le pause preferite una merenda sana



Tutta l'energia della frutta e della verdura



Ci vuole poco a prepararsi una merenda sana e buona!

Colazione sana, vita sana

Che bello andare a scuola! Ogni giorno possiamo incontrare i nostri amici e imparare tante cose nuove. L'importante è arrivare in classe dopo una buona e sana colazione, che ci fornisce le energie necessarie per affrontare fisicamente e mentalmente la giornata scolastica. Oltre ad aumentare la capacità di concentrazione, una colazione adeguata ci mette di buonumore e ci regala un senso generale di benessere.

“La colazione ideale per un bambino – dicono in coro gli esperti – comprende cereali integrali, frutta fresca e latticini”. Certo, ci sono anche i dormiglioni che non hanno voglia di fare una colazione completa, l'importante comunque è che non escano di casa a stomaco vuoto: bastano un sorso di latte, una tazza di cacao o un frullato di frutta, poi a scuola durante la pausa potranno rifarsi addentando una croccante e succosa mela dell'Alto Adige!



Ed ecco a voi: il nostro squisito Smoothie Bowl :)

Ma quant'è buono questo smoothie: me ne mangerei altri due!

Smoothie Bowl per colazione

INGREDIENTI

- 500 g yogurt, preferibilmente al naturale
- 300 g mele, fragole, lamponi, albicocche o altra frutta locale
- un pò di miele a piacere
- mandorle o noci, semi di zucca o di girasole
- müsli

PREPARAZIONE

Tagliate la frutta a pezzettini e mettetene da parte alcune fettine. Per preparare uno smoothie bowl frullate lo yogurt con il miele e la frutta a pezzettini, versate il composto in una tazza e decoratelo con mandorle tritate, fettine di frutta, müsli o semi a piacere.



Dall'albero allo scaffale

1

Il contadino, i suoi familiari e gli aiutanti iniziano al mattino presto a cogliere le mele, rigorosamente a mano, le mettono negli appositi box a tracolla e poi le riversano con delicatezza nei grandi cassoni.



2

Il contadino carica i cassoni sul trattore e li porta al consorzio frutticolo dove vengono pesati, etichettati e messi in magazzino. Sulle etichette sono riportati dei codici che identificano il frutticoltore, in modo da sapere in ogni momento da quale coltivazione arrivano.



3

Le mele si vendono meglio se hanno un aspetto pulito e uniforme. Ecco perché, dopo essere state lavate, vengono cernite per dimensione, colore, qualità e peso. Per queste operazioni vengono utilizzati macchinari appositi.



4

Le mele ammaccate, troppo piccole o scolorite vengono tolte dalla vendita e destinate alla produzione di succhi, purea e altri squisiti prodotti a base di mele. I frutti marci o molto ammaccati vengono eliminati a mano.



5

Per mantenerne a lungo la freschezza, le mele vengono conservate in apposite celle frigorifere. Quando arriva il momento della vendita vengono tirate fuori, messe in pratiche cassette o confezioni e portate nei negozi, pronte per essere gustate come se fossero appena state raccolte.



Dal momento della raccolta fino all'arrivo sugli scaffali le mele attraversano alcuni passaggi obbligati che, grazie alla perfetta organizzazione del sistema e all'abilità del personale, vengono superati senza problemi.



Facciamo i conti con la frutta

Questo sì che è un bel rompicapo: quante succose fragole pesano quanto una mela croccante?



La mela nel mondo

INTERPOMA 2018

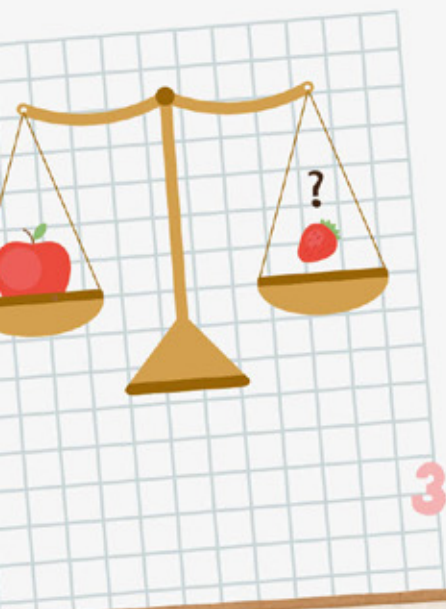
Dal 15 al 17 novembre Fiera Bolzano ospiterà l'edizione 2018 di **Interpoma**, la fiera interamente dedicata al mondo della mela più importante del mondo. Ogni due anni dal 1998 arrivano a Bolzano produttori, esperti e commercianti per conoscere e presentare **le ultime novità** del settore. In collaborazione con il Centro di consulenza per la fruttivoltura dell'Alto Adige, gli ospiti possono anche **visitare i nostri frutteti** e conoscere da vicino la coltivazione della mela.

Ma alcune volte capita il contrario: è **la mela altoatesina** a girare il mondo! Lo scorso giugno ad esempio io e Marie siamo andati a Dresda, una bella città tedesca, per partecipare a una **grande festa per bambini**. Abbiamo distribuito loro tante belle mele dell'Alto Adige e, ovviamente, anche il giornale di Pauli & Marie. A destra trovate alcuni ricordi fotografici della nostra gita.

Bambini, è stata un'esperienza fantastica: a giugno io e Marie siamo stati in Germania e abbiamo conosciuto un sacco di persone simpaticissime!



SPERIMENTIAMO INSIEME!



Con le mele è anche possibile produrre elettricità. Non ci credete? Allora provatevi... e attenzione a non prendere la scossa! Procuratevi una mela, un chiodo, una monetina da un centesimo e un paio di cuffiette.

Wow! Sono tutta elettrizzata!



Come si forma la corrente in una mela? Le parti metalliche e il succo della mela provocano una reazione chimica che mette in movimento delle particelle minuscole, gli elettroni. Lo spinotto delle cuffiette chiude il circuito elettrico e così è possibile "sentire" la corrente.



Prendete una mela e tagliatela a metà.



Infilate il chiodo e la monetina nella mela, uno accanto all'altra.



Infilate lo spinotto della cuffia in modo che tocchi monetina e chiodo, mettete le cuffie e sentirete il fruscio della corrente!



Mele e fantasia



Bambini,
date libero sfogo alla vostra
fantasia. Bastano un timbro-
mela e la vostra grande creati-
vità per fare tanti bei disegni:
iniziate subito!

Come trasformare una mela in un timbro originale e coloratissimo. È molto semplice: bastano una mela, degli acquerelli, un pennello e un bicchiere con l'acqua. Una volta fatto il timbro, sarai tu a decidere dove applicarlo: borse di stoffa, magliette, cartoncini... non c'è limite alla fantasia!

- 1) Tagliate la mela a metà. Fate attenzione che il taglio sia perfettamente dritto.
- 2) Colorate la mela con il colore che più vi piace.
- 3) Appoggiate il timbro-mela su un qualsiasi materiale.
- 4) Se vedete che il colore inizia a sbiadire, mettetene ancora.

Se ne avete voglia potete colorare anche il picciolo, le foglie o i semi della mela. A voi la scelta: comunque vada sarà un successo! :)

