

Antiche varietà di mela protagoniste il 1° ottobre al Regio Day

I prodotti agricoli locali sono sempre più di moda. E non parliamo solo dell'Alto Adige, dove praticamente ogni abitante conosce personalmente almeno un contadino, ma anche di regioni dove l'agricoltura può contare su superfici e strutture molto più grandi. Ecco perché l'Alto Adige è stato inserito nella prima edizione di "Regio Day", l'iniziativa organizzata da "Bauer Willy", personaggio tedesco molto noto nell'area germanofona. L'obiettivo di questa "giornata regionale" è di sensibilizzare la popolazione sulla varietà dei prodotti locali ed è per questo che i frutticoltori altoatesini, tra le altre cose, presenteranno anche le antiche varietà di mela.

"Bauer Willy" è il personaggio più famoso di un composito gruppo di attivisti tedeschi, austriaci e altoatesini. La loro organizzazione non ha fini di lucro bensì l'unico scopo di diffondere l'amore per la propria regione e per i prodotti di qualità del territorio. Sul sito del "Regio Day" il loro messaggio è spiegato a chiare lettere: consumare prodotti locali fa bene all'ambiente e alla regione, a produttori e aziende di lavorazione, al commercio in genere e naturalmente ai consumatori. Il Regio Day vuole diventare punto di incontro per tutti i protagonisti della filiera, dal produttore al consumatore, e in quest'ottica la neonata manifestazione coinvolge tutti coloro che hanno a che fare con gli alimenti: coltivatori e cooperative agricole ma anche commercianti, ristoratori, panettieri, macellai e tutti gli altri settori di produzione o lavorazione di prodotti alimentari.

Le mele dell'Alto Adige rispondono presente

Anche l'Alto Adige sarà presente alla prima edizione del Regio Day. Oltre al coltivatore diretto Klemens Kössler – proprietario di un maso a San Paolo Appiano – ci sarà Frowin Oberrauch di Bolzano/Bivio che presenterà alcuni particolari prodotti agricoli. I suoi visitatori potranno infatti degustare antiche varietà di mela, che oltre ad

arricchire la gamma del frutto rappresentano vere e proprie rarità. La loro conservazione è supportata da organizzazioni come il Centro di sperimentazione Laimburg o l'associazione "Giardino Varietale Alto Adige". Assolutamente degni di nota e curiosi i nomi di questi frutti: "Der gelbe Fritz", "Brixner Plattling", "Blutapfel", "Edelböhmer", "Schafsnase", "Kanada Renette" e "Winterkalvill".

"Le antiche varietà di mela – spiega Markus Bradlwarter del Consorzio Innovazione Varietale Alto Adige – sono molto apprezzate dagli altoatesini e tantissime persone ci chiedono perché non si trovano in commercio. Il problema è che pur essendo ottime per la preparazione di succhi e distillati, per la maggior parte hanno poca durata di conservazione. Inoltre la consistenza della polpa non risponde alle richieste dei consumatori e dei clienti. Sul gusto di queste mele ovviamente si può discutere, ma il punto è che le mele di oggi sono concepite in modo tale da venire incontro al gusto della massa dei consumatori. Le antiche varietà invece sono spesso farinose, dure, piccole e con difetti estetici. Devo quindi dire che mi ha fatto molto piacere sapere che il 1° ottobre ci sarà questa particolare degustazione".

Frowin Oberrauch aggiunge che le antiche varietà sono numerose ed è pertanto difficile gestire una commercializzazione di massa. A suo parere inoltre molte di queste varietà hanno, "al pari del vino, un proprio carattere e note di gusto particolari". Oberrauch è frutticoltore di mestiere ma gestisce anche l'area di ristoro per ciclisti "vom Wiesl" a Bolzano, in località Bivio. In occasione del Regio Day sarà aperta dalle 11 alle 19 e si potranno degustare, oltre a prodotti come la crema di pomodoro e le confetture di albicocca e prugna selvatica, anche le sue mele speciali tra cui figurano le varietà Köstliche, Weißer Winterkalvill, Steinpepping, Ananasrenette, Goldpomäne e Kronprinz Rudolf. Sempre il 1° ottobre, ma a Sluderno, anche Walter Tschenett – in occasione del mercato contadino del Rosario (dalle 8 alle 14) – proporrà una degustazione di antiche varietà di mela. L'agricoltore venostano nel suo maso produce specialità a base di frutti rari, in particolare pere Pala e antiche varietà di mela.

Per saperne di più sul Regio Day e su "Bauer Willi" basta visitare il sito www.regioday.com.

Terlano, 28 settembre



Südtiroler Apfelkonsortium
Consorzio Mela Alto Adige
Jakobistraße 1/a / Via Jakobi. 1/a
I-39018 Terlan / Terlano (BZ)

Tel. +39 0471 054 066
Fax +39 0471 054 067
www.suedtirolerapfel.com
info@suedtirolerapfel.com