

Mela Alto Adige IGP

Indicazione Geografica Protetta dal 2005



Nel 2005 l'Unione europea ha riconosciuto la **Mela Alto Adige IGP** come indicazione geografica protetta. Questo marchio certifica e garantisce la qualità delle mele altoatesine. Al momento sono 13 le varietà che possono essere vendute in Europa con questo marchio: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz, Winesap.

Le mele dell'Alto Adige hanno un sapore intenso e succoso e un aroma fresco, con una polpa soda e croccante e un colore caratteristico a seconda della varietà. Terreni, alberi e frutti vengono coltivati con cura nel rispetto dell'ambiente. La frutticoltura si rifà ad una tradizione secolare.

Il marchio di qualità **IGP (Indicazione Geografica Protetta)**, conferito dall'Unione europea, garantisce l'origine e la produzione nel rispetto della tradizione. Viene documentato anche il legame tra produzione e lavorazione delle mele nella regione di origine Alto Adige. Il consorzio Mele Alto Adige si è fatto carico della gestione del marchio IGP assumendosi la responsabilità della tutela delle varietà di mele con l'Indicazione Geografica Protetta. Un organo di controllo indipendente garantisce la conformità al disciplinare.

CONDIZIONI CLIMATICHE IDEALI

Protetta a nord dalle ondate di freddo grazie alle Alpi e molto aperta verso sud, la regione beneficia di condizioni climatiche uniche: 300 giorni di sole l'anno, abbondanti piogge primaverili, un'estate e un'autunno solitamente miti regalano all'Alto Adige le condizioni ideali per la coltivazione di mele. Abbinato a pratiche agricole controllate, naturali ed ecologiche, il clima assicura una particolare qualità della Mela Alto Adige.

SUPERFICIE COLTIVATA, QUANTITÀ PRODOTTA ED ESPORTAZIONE

La Mela Alto Adige viene coltivata su una superficie di circa 18.500 ettari in quello che è il più grande frutteto d'Europa, un'area chiusa che si estende per una lunghezza di 100 km lungo l'Adige, dalla Val Venosta fino alla Bassa Atesina. Ma la Mela Alto Adige è di casa anche nella Valle dell'Isarco, nei pressi di Bressanone. Cresce ad un'altitudine tra 200 e 1.000 metri sul livello del mare.

Ogni anno vengono raccolte circa 1 milione di tonnellate di mele, pari al 10% dell'intero raccolto nell'Unione europea. Per quanto riguarda il biologico, l'Alto Adige è anche uno dei maggiori fornitori dell'Unione europea: circa un quarto delle mele bio in Europa viene dalla regione.

Dal 50 al 60% del raccolto, a seconda della stagione commerciale, è destinato all'esportazione, settore in cui il mercato principale è la Germania con circa il 20% di tutte le esportazioni. Seguono Scandinavia, Spagna e i paesi del Nord Africa.



FRUTTICOLTURA E COMMERCIALIZZAZIONE

La frutticoltura in Alto Adige è strutturata in piccole aziende e rappresenta per molte famiglie l'unica fonte di reddito: ad oggi circa 7.275 aziende familiari coltivano ciascuna in media una superficie di 2,5 ettari. La commercializzazione avviene prevalentemente a livello consortile nelle 19 cooperative, il resto viene smaltito attraverso una delle tre aste frutta o imprese private.

Il marchio "Mela Alto Adige IGP" viene utilizzato da tutte le aziende altoatesine, conferisce uniformità al prodotto su tutti i mercati ed attesta la provenienza geografica, la produzione tradizionale e la tracciabilità.

VALORI NUTRIZIONALI

Le mele sono costituite per l'85% da acqua e svolgono quindi un'azione dissetante. Contengono pochi grassi ma molte vitamine, minerali e sostanze vegetali secondarie.

Valori per 100 g di prodotto:

Proteine.....	0,3 g
Carboidrati	11,4 g
di cui fruttosio	5,7 g
Grassi	0,6 g
Fibre.....	2 g
Sodio.....	3 mg
Vitamina C	12* mg
Calorie per 100 g di prodotto.....	53 kcal/222 kj

*pari al 15% del fabbisogno giornaliero

Contatti:

Consorzio Mela Alto Adige
Via Jacobi 1/A
I-39018 Terlano
Tel. +39 0471 054 066
info@melaaltheadige.com
www.melaaltheadige.com

