

# ipòma

Il percorso delle mele Impressioni — Ricerca per la salute Visita al laboratorio  
Contadino e cittadino Intervista — In cerca di novità Profilo  
Uno sguardo al futuro Report — Viaggio alle origini Intervista



**feno**<sup>®</sup>  
www.feno.it

**Tessa**<sup>®</sup>  
SWEET EXPLOSION

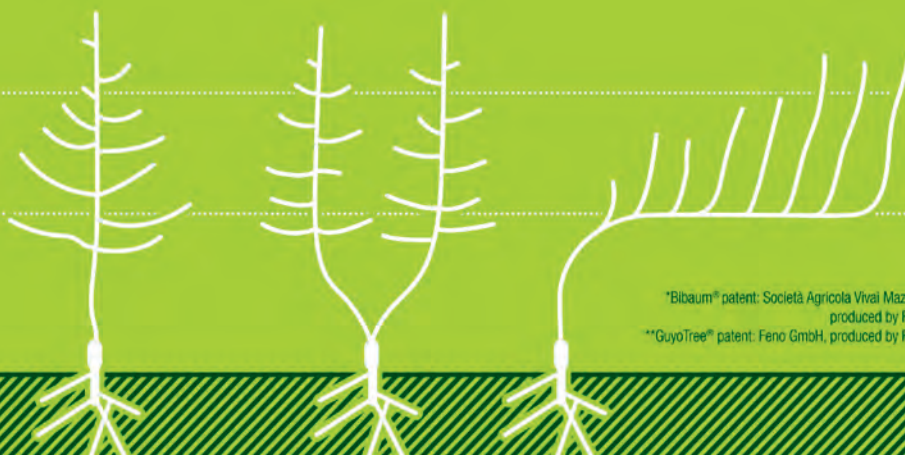
# THE NEW CLUB VARIETY



Tessa<sup>®</sup>,  
Evelina<sup>®</sup> and  
other apple  
varieties  
are available  
in our Nurseries.

The full range on  
**www.feno.it**

Also available trees for various training systems:  
**Spindel, Bibaum<sup>®\*</sup> and Guyotree<sup>®\*\*</sup>**



\*Bibaum<sup>®</sup> patent: Società Agricola Vivai Mazzoni S.S.  
produced by Fruitplant  
\*\*GuyoTree<sup>®</sup> patent: Feno GmbH, produced by Fruitplant

Feno S.r.l. / Handwerkerzone Süd 1 / 39044 Neumarkt / Tel. +39 0471 813 336 / [www.feno.it](http://www.feno.it)

## our tree nurseries

**CURTI E. & FORTI N.**  
I-39055 Leifers (BZ)  
Tel. +39 0471 951 005  
+39 335 707 64 51  
[www.curti-forti.it](http://www.curti-forti.it)

**FRUITPLANT**  
I-39044 Neumarkt (BZ)  
Tel. +39 0471 813 336  
[info@fruitplant.it](mailto:info@fruitplant.it)  
[www.fruitplant.it](http://www.fruitplant.it)

**KANEPPELE R. & Co.**  
I-39040 Tramin (BZ)  
Tel. +39 0471 810 671  
+39 335 207 742  
[www.kaneppele.com](http://www.kaneppele.com)

**OBERHOFER B.**  
I-39040 Tramin (BZ)  
Tel. +39 0471 860 024  
+39 333 469 92 27  
[www.oberhoferb.com](http://www.oberhoferb.com)

**RAUTSCHER PAUL**  
I-39057 Missian/Eppan (BZ)  
Tel. +39 0471 633 373  
+39 335 781 53 70  
[baumschule.rautscher@rolmail.net](mailto:baumschule.rautscher@rolmail.net)

**WERTH KARL & LUKAS**  
I-39057 Unterrain/Eppan (BZ)  
Tel. +39 0471 637 030  
+39 335 531 63 86  
[www.baumschule-werth.it](http://www.baumschule-werth.it)

# Benvenuti

## Care lettrici, cari lettori,

in questi tempi così movimentati molte cose sono cambiate a Interpoma, l'unica fiera mondiale dedicata esclusivamente alla melicoltura. Ma ogni crisi apre nuove opportunità, e così la fiera si presenta in una nuova forma ibrida: con la manifestazione digitale "Interpoma Connects 2020 - Digital Days for the Apple Economy", con "Interpoma Congress" che si svolge online e offline, con "Interpoma Future Hub" dedicato alle startup innovative e con nuovi format come "Interpoma Business Match", una piattaforma virtuale per il matchmaking. Tante novità emozionanti, proprio come la rivista che state leggendo: **ipoma**, il magazine ufficiale di Interpoma, che tratta e approfondisce i temi più importanti relativi alla melicoltura.

Il mondo è in evoluzione, e così anche il nostro settore. Non a caso uno degli approfondimenti più importanti di questo numero affronta la questione che ci interessa di più oggi: qual è il futuro della melicoltura? Le risposte si trovano proprio in queste pagine: passione per la ricerca, esempi di best practice e nuove sfide come l'innovazione varietale e la sostenibilità. E ancora: il keynote speaker di Interpoma Congress, Willi Kremer-Schillings, offre utili spunti di riflessione ai consumatori e agli agricoltori; infine vi invitiamo a seguirci in Kazakistan, in un viaggio alle origini delle mele.

**Interpoma torna dal 4 al 6 novembre 2021 nella sua versione consueta.**

**Nell'attesa vi auguriamo una lettura stimolante**

**La vostra redazione ipoma**



**100% mela**

**Questa rivista è stata stampata interamente su cartamela, prodotta con gli scarti di produzione ad esempio del succo di mela – ecco quanto è versatile questo frutto.**

**Avete suggerimenti, idee, feedback?**

**Scriveteci alla mail**

**[interpoma@fieramesse.com](mailto:interpoma@fieramesse.com)**

Dalla  
redazione



— Il numero di mele consumate dalla redazione di ipoma durante la realizzazione del magazine.



— Le mele mangiate soltanto dalla nostra redattrice Silvia (varietà preferita? Fuji). Un record!



— Le volte in cui ricorre la parola mela nella rivista. 69 al singolare, 141 al plurale.

# Gustati le Dolomiti, ovunque tu sia.



RONER

KIKU   
Fresh Apple Emotion

TYROL  
DRINKS  
MADE IN ITALY



bereresponsabile.it

# In questo numero



## Quanta strada...

... fanno le mele! Un viaggio per immagini. — 06



## La mela... terapeutica

Possiamo curarci con le mele? Scopriamolo visitando il Centro di Sperimentazione. — 18



## Contadino e cittadino

Willi Kremer-Schillings, le provocazioni che fanno riflettere e l'autoinganno di chi vuole cambiare il mondo. — 24



## Il talent scout

L'uomo che gira il mondo per scoprire varietà sempre nuove e promettenti. — 30



## Il futuro della mela

In Italia e nel mondo, la sfida per rendere le mele più attraenti è aperta. Ecco cosa ci aspetta. — 34



## Ritorno alle radici

Un viaggio in Kazakistan, alla ricerca delle origini della mela. — 46



## Uno sguardo all'anima

Uno scanner mostra che i valori interiori sono importanti anche nelle mele. — 50

**Dati & fatti** — 12

**In breve** — 16

**Fact checking** — 56

**Novità di mercato** — 60

**Colophon** — 61

**In chiusura** — 62





# Quanta strada fanno le mele!

Testate e misurate, fotografate da ogni lato, lavate e sprofondate in un sonno ristoratore prima di arrivare al consumatore. *È il lungo viaggio delle mele.*

## 01

Tutto inizia con un sogno colorato di rosa e di bianco: ogni primavera i 160 miliardi di fiori di melo altoatesini attirano tanti visitatori del mondo animale, dai bombi alle api selvatiche a quelle domestiche, le più utili per l'agricoltura e le mele. Ogni anno circa 300 milioni di api supportano attivamente i coltivatori altoatesini impollinando i fiori per far crescere i frutti.

08

Reportage fotografico **ipoma**



02

Nel dopoguerra il frutticoltore Blasius Höller realizzò un originale impianto di irrigazione antigelo con mezzi di fortuna: i tubi dell'acqua erano costituiti da bossoli ricavati da cannoni antiaerei. A fine aprile del 1950 Höller riuscì a salvare il suo raccolto di mele Morgenduft con questo impianto di irrigazione. Iniziava l'era fortunata dell'irrigazione antigelo.



03

È arrivato il momento della raccolta!  
Un contadino indiano del Kashmir seleziona le mele appena colte. Il Kashmir immette sul mercato ogni anno 1,2 milioni di tonnellate in 113 varietà.



04

I valori devono essere in regola: per individuare il momento migliore per la raccolta si usa il test dello iodio e dell'amido. Si seziona una mela e se ne cosparge l'interno con una soluzione di ioduro di potassio, confrontandolo con una scala colorimetrica. Se il colore è scuro il frutto contiene molto amido, il che significa che non è ancora maturo.





05

Un magazzino refrigerato a Sparta, cittadina di 4.000 abitanti del Michigan. In questo Stato federale americano su circa 15.000 ettari si coltivano quasi nove milioni di mele. Sono circa 850 le famiglie di contadini attive nella melicoltura.

09

Il riposo invernale nel magazzino high-tech: dopo la preselezione le mele, classificate secondo la dimensione, il colore, la forma e la resistenza, arrivano nel magazzino a scaffali alti (nella foto) o in quello temporaneo. Torneranno all'aria aperta quando l'acquirente effettuerà un ordine. Le casse vengono prelevate dal magazzino e inviate alla macchina selezionatrice.



06



07

Durante la selezione ogni mela viene fotografata 60 volte in pochi secondi in un contenitore appositamente attrezzato. Un programma digitale identifica le mele della stessa dimensione, colore e qualità e le seleziona.

La mela altoatesina ha vocazione globale. Se il suo mercato principale è tuttora l'Italia con una quota del 40% circa, una destinazione importante e sempre più promettente è lo spazio commerciale arabo e nordafricano. Nella foto un venditore a Dubai.

08



ipoma

---

10

Reportage fotografico **ipoma**

09

Da addentare: in Alto Adige vengono coltivate e commercializzate circa 20 varietà di mele, mentre si stima che in tutto il mondo vi siano oltre 30.000 diverse varietà.





**70,6% è il tasso di crescita della produzione di mele in Cina in dieci anni: dai 26 milioni di tonnellate del 2006 ai 44 milioni del 2016. I Paesi a crescita più elevata sono India (+58,3%) e Polonia (+56,4%).**

Fonte Belrose/FAO

# Sapevate che...

## TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE



## ... in Val di Non le mele si depositano sotto terra?

**Circa 30.000 tonnellate:** è la quantità di mele immagazzinate in Val di Non, in Trentino, a una profondità di circa 300 metri sotto terra. La temperatura costante tutto l'anno e l'utilizzo delle tecniche di stoccaggio più avanzate rendono le celle ipogee il luogo ideale dove depositare i preziosi frutti.

Un tempo il sito era utilizzato da un'impresa edile per estrarre sabbia dolomitica, poi le gallerie caddero in disuso fino a quando Melinda, il consorzio di produttori della Val di Non e della Val di Sole, ebbe l'idea di sfruttarle come deposito. Le proprietà termoisolanti naturali della roccia evitano l'uso di celle frigorifere ad alto impatto ambientale o di refrigeranti come l'ammoniaca. E poiché non è necessario raffreddare l'aria si risparmiano acqua ed energia. [www.melinda.it](http://www.melinda.it)

## CULTURA

## ... in Giappone le mele sono un dono ricercato?

**Quello che in Europa** è la bottiglia di vino in Giappone è la mela, un dono apprezzato quando si riceve un invito. La frutta è un prodotto di lusso e si fanno sforzi enormi per ottenere prodotti privi di difetti che vengono presentati in confezioni raffinate. Il prezzo non è da meno: la mela Sekai Ichi, che pesa fino a un chilo, può arrivare a costare 17,50 euro. Non solo le mele, ma anche fragole e meloni sono graditi come regalo di nozze o di benvenuto. Nella cultura giapponese i regali hanno una funzione importante tutto l'anno: si fanno ai membri della famiglia, agli amici ma anche ai clienti, ai superiori o ai vicini di casa. Un modo per coltivare l'armonia nei rapporti sociali.



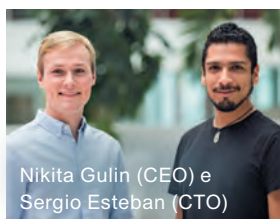
# Innovazioni

## STARTUP 1 AGROROBOTICA

### Un'app contro i parassiti

**SpyFly** è un sistema di monitoraggio dei parassiti che combina intelligenza artificiale e robotica. Interamente alimentata da pannelli solari la trappola attira i parassiti, li cattura e li riconosce, poi confronta i dati sugli insetti con i dati ambientali. Se si prevede una crescita pericolosa il coltivatore è informato da un'app direttamente sul suo smartphone. [www.agrorobotica.it](http://www.agrorobotica.it)

## STARTUP 2 AGRANIMO



**Agranimo** tiene d'occhio il microclima: combinando previsioni meteo, foto da satelliti o da droni e algoritmi per l'apprendimento artificiale rileva ogni cambiamento del suolo e del microclima. Il che permette ai coltivatori di aumentare il raccolto, ridurre i costi e ottimizzare le catene di fornitura. [www.agranimo.com](http://www.agranimo.com)

## STARTUP 3 ODIS SOLUTIONS

### Acqua!

**Odis** è insediata da agosto 2020 nel NOI Techpark di Bolzano. Tre sviluppatori di software e hardware hanno elaborato un sistema per l'irrigazione intelligente dei frutteti: i dati misurati dai sensori sull'umidità del suolo e la temperatura di rugiada dei campi arrivano direttamente allo smartphone del coltivatore, che può controllare l'irrigazione tramite un'app. Il montaggio dei sensori è talmente semplice che l'agricoltore può provvedere da solo. [www.odisolutions.eu](http://www.odisolutions.eu)

## INTERPOMA AWARD CALL FOR PROJECTS

### Nuovi stimoli

**Interpoma punta sull'innovazione.** La fiera specializzata ha istituito un premio per progetti che contribuiscano in modo sostanziale al rinnovamento del settore o forniscano nuove idee per la commercializzazione delle mele: è l'Interpoma Award, che avrà cadenza biennale e un tema per ogni edizione. Quello della prima edizione è l'innovazione varietale: progetti per il breeding, la vendita e nuove varietà di mele. I vincitori saranno scelti da una giuria di esperti e premiati al prossimo appuntamento Interpoma (4-6 novembre 2021).

**CANDIDATURE APERTE FINO AL 31 OTTOBRE 2021** — Avete un'idea straordinaria o un progetto promettente? Per info e iscrizioni all'Interpoma Award: [www.interpoma.it](http://www.interpoma.it)



## BREEDING CISGENETICA



Collezione pregiata: al Centro di Sperimentazione Laimburg si conservano molte varietà antiche contenenti materiale genetico di pregio per gli incroci

## Varietà resistenti

**Il breeding** procede a grandi passi nel mondo, con circa 100 programmi per lo studio di nuove varietà. Fulcro della ricerca sono le varietà resistenti, che richiedono un minore impiego di fitofarmaci riducendo l'inquinamento e venendo incontro alle preoccupazioni sempre maggiori dei consumatori per il rispetto dell'ambiente. Una tecnica di coltivazione molto promettente è la cisgenetica, che prevede di impiantare solo geni della stessa specie o di una specie imparentata e compatibile con gli incroci. Una varietà di mele cisgenetica non contiene dunque geni di specie estranee, cosa che non sarebbe accettata dai consumatori. In Svizzera sono in corso i primi esperimenti in pieno campo con varietà di mele cisgenetiche, inserendo nelle mele selvatiche un gene resistente alle ticchiolature e al fuoco batterico.

## EVENTI NUOVO FORMAT

## Interpoma goes digital

### Ampliare le conoscenze

e tenere i contatti senza lasciare la propria scrivania: è il principio guida degli "Interpoma Connects 2020 - Digital Days for the Apple Economy" del 19 e 20 novembre 2020, in gran parte digitali. Per l'appuntamento di settore Interpoma, infatti, Fiera Bolzano ha sviluppato un format completamente nuovo con tre eventi.

1. Per **Interpoma Congress** è stata ideata una forma ibrida: "I relatori sono in maggioranza presenti fisicamente alla due giorni anche se il numero di partecipanti è ridotto, ma l'intera manifestazione è accessibile in streaming", spiega il coordinatore del congresso Gerhard Dichgans.
2. **Interpoma Future Hub** è un punto di incontro digitale per la promozione di startup e scaleup internazionali.
3. La piattaforma di match-making virtuale **Interpoma Business Match**, realizzata dall'European Enterprise Network (EEN) e dalla Camera di Commercio di Bolzano, fa incontrare imprese e clienti. [www.interpoma.it](http://www.interpoma.it)

# Le sneakers di... mela

Dal 2008 Hannes Parth con la sua azienda Frumat trasforma gli scarti delle mele in materiali sostenibili. I più richiesti? La pelle "AppleSkin" e la carta di mela.

*Hannes Parth ai "Green Carpet Fashion Awards" del 2018 alla Scala di Milano, dove è stato premiato per la categoria "Innovation and Technology".*

## 01 Perché proprio le mele e non, per esempio, l'uva?

Abbiamo fatto dei tentativi anche con l'uva e la canna da zucchero, ma le caratteristiche tecniche e la colorazione delle mele sono ideali. Tra l'altro la mela è l'unico frutto che può essere lavorato tutto l'anno perché è sempre disponibile, mentre l'uva non viene immagazzinata e dunque ha una stagione relativamente breve. Senza dimenticare che in Alto Adige la mela è un frutto disponibile in grande quantità e amato da tutti.

## 02 Qual è il progetto che vi ha coinvolto di più?

Se posso ne cito tre. Il celebre designer Philippe Starck ha progettato per Cassina, la famosa azienda di mobili, un divano (1) rivestito con la nostra pelle di mela "AppleSkin". Con lo stesso materiale lo stilista Tommy Hilfiger ha prodotto delle sneakers (2) e BMW ha sviluppato una linea di zaini.

## 03 Significa che il tema della sostenibilità comincia a fare breccia anche tra i marchi del lusso?

Sì e no. In linea generale le startup e i giovani designer amano lavorare con prodotti sostenibili e dunque anche con i nostri materiali, e non hanno problemi a farlo sapere. Le aziende con una storia consolidata, invece, fanno più fatica perché lavorano da decenni con gli stessi materiali e li associano alla tradizione. Non capiscono se e come sia possibile spiegare al loro pubblico la svolta verso una visione più sostenibile. Alcune aziende invece scelgono una strada diversa e sviluppano per la prima volta una Capsule Collection, cioè una collezione limitata con i nostri materiali per testare la reazione dei clienti.





È tempo di **SUPERARE**  
i tuoi concorrenti con le nostre tecnologie

Robot di confezionamento



ti porto  
al  
video



.com

CALIBRATURA & CONFEZIONAMENTO

I leader hanno scelto le nostre soluzioni



dal 1940



80 anni di esperienza



I ricercatori del Centro di Sperimentazione *Laimburg* collaborano con la Ripartizione di Dermatologia dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige e con esperti dell'Università di Innsbruck.

# La mela... terapeutica

Quanto sono salutari le mele? Possono avere effetti terapeutici? Con il progetto *AppleCare* i ricercatori del Centro di Sperimentazione Laimburg hanno indagato, in collaborazione con dermatologi e con l'Università di Innsbruck, su quanto il consumo delle mele possa alleviare l'allergia al polline di betulla.

**Testo** Barbara Bachmann

**Fotografie** Patrick Schwiener

Mucose arrossate, starnuti continui e congestione nasale. Gli occhi rigonfi che bruciano e lacrimano, senso di spossatezza e mal di testa. I sintomi dell'allergia al polline di betulla sono tanto eterogenei quanto spiacevoli. Tra marzo e aprile compaiono con grande violenza e affliggono quasi una persona su cinque in Europa centrale, una tendenza in crescita.

Eppure le mele – come hanno scoperto i ricercatori del Centro di Sperimentazione Laimburg in Alto Adige in collaborazione con la Ripartizione di dermatologia dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige, l'Istituto di chimica

organica dell'Università di Innsbruck e la Clinica di dermatologia, venerologia e allergologia dell'Università medica di Innsbruck – possono contrastarli.

“Alcuni frutti, in particolare le mele ma anche le pesche, le ciliegie e le noci, e ortaggi come le carote, il sedano e il finocchio contengono proteine che hanno una parentela con l'allergene del polline di betulla. Perciò possono scatenare anch'essi i sintomi dell'allergia”, spiega il dottor Thomas Letschka, direttore del settore Genomica applicata e biologia molecolare del Centro di Sperimentazione Laimburg, qualche chilometro a sud di Bolzano.

È un lunedì di fine maggio del 2020, il termometro al mattino segna già 27 gradi all'esterno. All'interno, nel fresco laboratorio, Letschka racconta del progetto *AppleCare* di cui è stato direttore scientifico tra il gennaio del 2017 e il dicembre del 2019. La somiglianza a cui si faceva riferimento tra le proteine dei pollini di betulla e delle mele è stata sfruttata dal team interdisciplinare del Tirolo e dell'Alto Adige per sviluppare un'immunoterapia naturale contro l'allergia al polline di betulla.

L'immunoterapia consiste nell'introdurre nel corpo la sostanza allergenica

# “Il nostro obiettivo è far risalire il gradimento delle mele.”

Walter Guerra, *Centro di Sperimentazione Laimburg*

in dosi ridotte, aumentandole gradualmente fino a quando l'organismo si sia abituato ad essa e non la riconosca più come estranea. “L'allergia al polline di betulla può essere mitigata dal consumo di mele”, afferma Letschka. Secondo il biologo molecolare, egli stesso allergico, la terapia ha numerosi vantaggi: “Per la prima volta da anni i soggetti che hanno preso parte alla ricerca hanno potuto ricominciare a mangiare le mele. E la primavera successiva hanno fronteggiato l'allergia al polline di betulla con sintomi nettamente inferiori”. Considerando il basso numero di persone coinvolte, il progetto si può valutare come uno studio preliminare: “Ma siamo pronti a estendere la ricerca a centinaia di persone”.

Con progetti come *AppleCare* i ricercatori di Laimburg puntano a dare una base scientifica al celebre proverbio “una mela al giorno toglie il medico di turno”. “Non ci basta l'idea, storicamente consolidata, che le mele siano sane”, spiega Walter Guerra, direttore del gruppo di lavoro sulla Pomologia del centro sperimentale. Anche se sulle mele sono già state fatte moltissime indagini ci sarebbe ancora molto da fare, soprattutto per quanto riguarda i cosiddetti health claims, cioè le indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite per gli alimenti.

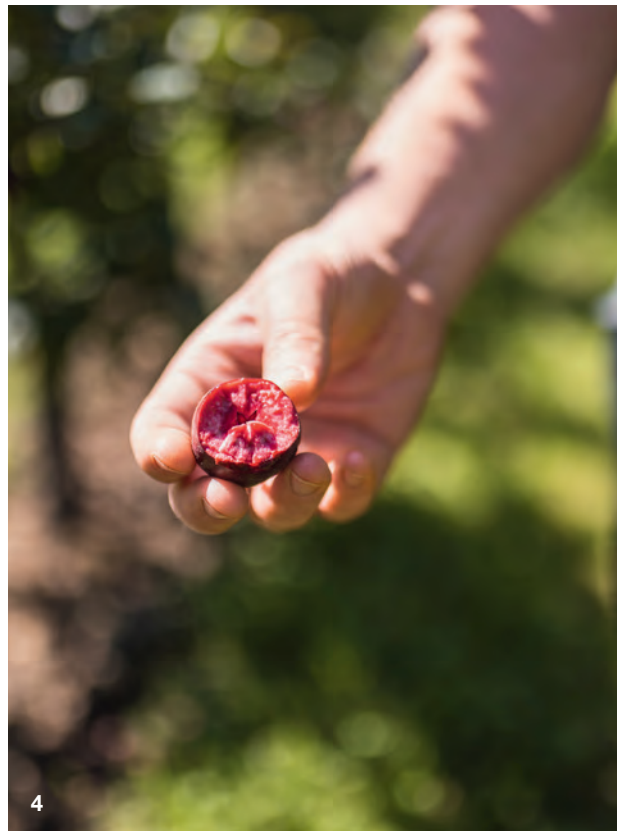
Ricca di fibre e di vitamina C, con un effetto naturalmente lassativo: la mela, spiega Guerra, è diventata un prodotto di massa grazie alle sue sostanze nutritive, alla sua praticità di stoccaggio, alla conservabilità e all'idoneità a essere consumata fresca. Per questo se ne mangiano quantità molto maggiori rispetto, ad esempio, ai frutti di bosco. Il consumo medio in Italia è di 20 chilogrammi per persona all'anno, una tendenza in leggera diminuzione. “Il nostro obiettivo è mantenere costante il consumo e il gradimento delle mele, o addirittura farli risalire”, dice Guerra.

Mentre Guerra ci parla dei benefici delle mele ci troviamo tra i meleti del campo sperimentale di Laimburg. Qui da qua-

**1** *Walter Guerra*, direttore del gruppo di lavoro sulla Pomologia, nel campo sperimentale di Laimburg dove da quarant'anni si effettuano ricerche su varietà da immettere sul mercato.

**2+3** *Thomas Letschka*, direttore del settore Genomica applicata e biologia molecolare del Centro di Sperimentazione Laimburg, spera di poter estendere le sue ricerche a centinaia di persone.

**4** Con progetti come *AppleCare* i ricercatori di Laimburg puntano a fornire una base scientifica al celebre proverbio “una mela al giorno toglie il medico di turno”.



# La mela a polpa rossa sembra un frutto totalmente diverso.

...ratt'anni si esaminano varietà che non sono ancora presenti sul mercato: al momento sono 300 di provenienza internazionale, 120 locali antiche e 100 del programma di coltivazione che lo stesso Centro di Sperimentazione conduce da vent'anni. È un lavoro che richiede una grande dose di pazienza. "Dall'impollinazione al momento in cui il consumatore può acquistare le mele trascorrono almeno vent'anni", racconta Guerra. Di recente il Centro ha annunciato di aver assegnato due denominazioni a nuove varietà da sottoporre alla protezione dei diritti europea. In un prossimo futuro potremmo trovare sugli scaffali una delle tipologie di mele sviluppate a Laimburg.

"Le singole varietà della mela hanno un'identità più netta in confronto ad altri frutti come ad esempio l'albicocca", afferma il pomologo, tanto che normalmente il consumatore riesce a distinguerle da solo. "Quello che affascina della mela è l'esistenza di molte varietà diverse. Questo ci permette di selezionare quella giusta per applicazioni specifiche, per esempio per la terapia contro l'allergia da polline di betulla."

Al progetto AppleCare, finanziato dal Fondo europeo per lo sviluppo regionale EFRE e dal programma "Interreg V-A Italia-Austria" con un budget complessivo di circa 800.000 euro, hanno partecipato 60 persone del Tirolo e dell'Alto Adige, allergiche sia alle mele che al polline di betulla. I volontari si sono sottoposti a test dermatologici e allergologici negli ospedali di Bolzano e Innsbruck e infine 22 di loro hanno preso parte alla terapia a base di mele della durata di un anno.

Oltre ai pazienti, all'inizio è stato necessario "reclutare" anche le varietà di mele idonee, racconta Thomas Letschka. "In totale abbiamo analizzato 23 differenti varietà di mele, di cui alcune già in vendita, altre antiche e altre ancora di nuova creazione." Dopo molte indagini di laboratorio e test clinici i ricercatori hanno scelto tre varietà. In primo luogo la varietà a polpa rossa RM-1, distribuita con il nome commerciale Red Moon: per tre

mesi i partecipanti alla ricerca hanno mangiato ogni giorno da alcuni pezzi a una mela intera – a seconda della tollerabilità soggettiva – di questa varietà classificata come debolmente allergenica.

Per i tre mesi successivi è stata assunta la varietà moderatamente allergenica Cripps Pink (Pink Lady), conosciuta per la buccia di colore rosa e il sapore succoso, dolce e leggermente aspro. La terza mela della serie è stata la Golden Delicious, varietà dolce-aromatica dalla buccia gialla, molto diffusa. Durante i restanti sei mesi i partecipanti al test hanno mangiato pezzi di questa varietà fortemente allergenica.

"Nella parte chimica del progetto i ricercatori hanno esaminato la struttura degli allergeni", spiega Thomas Letschka, che nella parte biomolecolare ha studiato insieme ai suoi collaboratori la genetica dei frutti. "Ci siamo posti alcune domande: quali allergeni sono presenti nel patrimonio genetico delle mele e quali vengono prodotti e con che frequenza? Sono identici in tutte le varietà? Quanto sono attivi i geni?" Tra l'altro i ricercatori hanno scoperto che non è solo la varietà ma anche la tipologia di stoccaggio a determinare la quantità degli allergeni. Quest'ultima non è comunque l'unica causa delle reazioni allergiche prodotte dalla mela.

Le mele più tollerabili e meno allergeniche nel progetto AppleCare si sono dimostrate quelle davanti alle quali è fermo ora Walter Guerra nel campo sperimentale di Laimburg. Le foglie dei meli hanno un riflesso rossastro. Guerra coglie una mela e la addenta. È ancora troppo immatura per il raccolto, ma la sua polpa rossa è già riconoscibile. "La colorazione rossa deriva dagli antociani", spiega Guerra. Gli antociani hanno tra l'altro un effetto antinfiammatorio e vasoprotettore, inoltre fissano i radicali liberi e proteggono dai danni il DNA oltre ai lipidi e ai carboidrati.

Una mela dalla polpa rossa è insolita, ad un primo sguardo chi non se ne intende potrebbe scambiare per un altro frutto. Da qualche anno è venduta in alcuni Paesi in quantità contenute con i marchi Kissabel, Red Moon e Redlove. Alcuni vorrebbero commercializzarla come un superfood grazie alle sue proprietà salutari che superano quelle di una mela normale, racconta Guerra. Le varietà a polpa rossa, insomma, sono l'ultima tendenza dell'industria delle mele. **BB**

Nella parte chimica del progetto i ricercatori hanno esaminato la struttura degli allergeni.



# Contadino

e

Una conversazione con *Willi Kremer-Schillings*, più noto come Willi il contadino, sulle provocazioni come spunti di riflessione, sull'autoinganno di chi vuole salvare il mondo e su come creare una nuova intesa tra agricoltura e società.

**Intervista** Christian Heinrich

**Fotografie** Silvia Reimann, AK, unsplash/Zoe Schaeffer

# cittadino



**1** Negli scorsi decenni l'agricoltura ha subito molti cambiamenti di cui il consumatore non è stato messo al corrente a sufficienza, ne è convinto Willi Kremer-Schillings.

**2** L'agricoltore 66enne di Rommerskirchen, vicino a Colonia, ama le provocazioni. Ma solo per stimolare il dibattito, come tiene a precisare.

**Willi Kremer-Schillings, cinque anni fa scrisse una furiosa lettera aperta ai consumatori che non faceva sconti. Per dire, iniziava con le parole: Oggi ne ho proprio le scatole piene...**

Sì, effettivamente in alcuni paragrafi non posso proprio dire di aver trattato i consumatori con i guanti, ma per smuovere qualcosa ogni tanto bisogna pur provocare un po'. Volevo iniziare un dibattito; dibattito che potrebbe aiutare l'agricoltura e la società a intendersi meglio. A mio avviso, per fare questo bisogna essere diretti. E soprattutto bisogna dire la verità.

#### **Quale verità?**

Negli scorsi decenni in tutti i settori dell'agricoltura molte cose sono cambiate, ma non siamo stati in grado di comunicarlo ai consumatori e, di conseguenza, questi ultimi oggi ne sanno poco o niente. Dopo la seconda guerra mondiale era normale mangiare la carne una sola volta la settimana, c'era insomma l'arrosto della domenica e basta. Successivamente l'agricoltura ha eliminato questa carenza, anzi: gli agricoltori hanno fatto a gara per poter produrre sempre di più.



## “Molti consumatori hanno buoni propositi, ma poi si rivelano più interessati alle offerte che a salvare il mondo.”

Willi Kremer-Schillings, *agricoltore*

Anche le aziende agricole sono cambiate: quando ero ragazzo, nella nostra fattoria di famiglia avevamo 17 mucche, qualche maiale e qualche gallina. Poi è arrivata la specializzazione, che dava modo di aumentare la produzione. Noi per esempio ci siamo concentrati sui polli: 4.000 animali, allevamento in gabbia, molte operazioni automatizzate.

### **Dal 2010, però, l'allevamento in gabbia è vietato.**

Sì, questo era il volere della società. Ma già allora si diceva: guardate cosa hanno fatto di terribile questi contadini! Nessuno voleva riflettere sul fatto che avevamo tirato su gabbie e capannoni semplicemente per soddisfare le richieste del mercato. Sui temi che riguardano l'agricoltura spesso la gente giudica precipitosamente, senza conoscere minimamente il contesto. Prendiamo le mele...

### **Volentieri.**

Ci sono aziende che trattano con i fitofarmaci le loro mele 30 volte in una sola stagione. Quando lo racconto a qualcuno mi risponde subito: ma come, 30 volte! È da pazzi, non le mangerò mai! Ma il numero in sé non dice niente. Potrebbe trattarsi anche di una sostanza fitosanitaria naturale che dev'essere utilizzata di frequente. Capita spesso nelle colture biologiche. Nel caso dei polli, in molti credono che gli animali vivano in bucolici prati. Ma senza i cosiddetti “allevamenti di massa” non si potrebbe mai produrre – ai prezzi desiderati – la quantità di uova che i consumatori e l'industria esigono.

### **Sembra un po' una scusa per evitare l'agricoltura biologica su larga scala.**

No, assolutamente. Sono molto favorevole all'agricoltura bio. Io stesso compro solo il latte di pascolo, anche se è più caro, non solo per convinzione ma perché semplicemente lo trovo più buono. Nel caso delle mele bio i prezzi sono già molto alti, si può arrivare anche al 70-80% in più rispetto a quelle convenzionali. Ma nonostante questo, per fortuna, i consu-

matori le acquistano abbastanza volentieri. Anche per le uova il consumatore paga il prezzo più elevato: evidentemente lo ritiene giusto. Comunque ancora oggi gran parte delle uova sono prodotte da galline che non vedono mai la luce del sole: in questo caso l'industria mantiene salda la pressione sui prezzi. In altri settori però, come nel caso della carne, l'aumento dei prezzi non è accettato dal consumatore finale. La gente vuole il bio, ma a basso prezzo: impossibile.

### **Ma ormai sono molti i consumatori disposti a pagare di più per le mele, la carne e le uova bio, o no?**

Il mercato bio cresce, certo, ma molto lentamente. In numeri assoluti le coltivazioni biologiche rappresentano finora una quota minuscola della produzione agricola. Conosco aziende che si sono convertite al bio ma poi non hanno più avuto abbastanza acquirenti. Il tema del bio, insomma, è molto presente sui media ma gioca un ruolo meno importante al momento dell'acquisto. A questo proposito l'Università di Scienze applicate di Osnabrück ha svolto una ricerca davvero interessante. I ricercatori si sono piazzati davanti a un supermercato e hanno chiesto ai clienti che stavano entrando che tipo di acquisti facessero di solito: biologico e a chilometro zero, erano le risposte più frequenti. All'uscita, alle stesse persone è stato chiesto il permesso di guardare nel loro carrello della spesa. Solo il 16 per cento degli intervistati avevano realmente acquistato i prodotti da loro indicati in precedenza.

### **Insomma i consumatori hanno mentito a sé stessi.**

Non intenzionalmente. Molti consumatori hanno buoni propositi ma poi, purtroppo, si rivelano più cacciatori di offerte che ecologisti desiderosi di salvare il mondo. E per la carne le differenze di prezzo sono enormi: un pollo allevato in modo convenzionale costa 2,79 euro, uno bio 24,99. Il fatto di poter comprare un pollo a meno di tre euro permette anche a chi si trova in una fascia economica più debole di mangiare la carne regolarmente: se un'anziana che prende 800 euro al mese di pensione può cucinarsi il suo pollo lesso, è anche una forma di giustizia sociale. D'altro canto va detto chiaramente: chi acquista un pollo intero per 2,79 euro lascia alla cassa del supermercato anche il diritto di lamentarsi degli allevamenti di massa.

### **Quindi è la domanda dei consumatori a stabilire che tipo di alimenti si producono...**

Questo è un argomento decisivo: l'urna elettorale più grande al mondo è lo scanner alla cassa del supermercato. I consumatori sono gli elettori, ottengono quello che comprano. Questo sviluppo è iniziato negli anni cinquanta, quando le

persone volevano ben più dell'arrosto della domenica. E oggi molti non sono disposti a spendere buona parte del loro stipendio per il cibo. Se vado alla Lidl e acquisto dei cetriolini sottaceto provenienti dall'India, la Lidl li ordinerà di nuovo. Ogni acquisto è un ordine a continuare a produrre quell'esatto prodotto. Non intendo scaricare tutte le responsabilità sui consumatori, ma anche loro non possono addossarle tutte all'agricoltura. Dobbiamo imboccare insieme la strada giusta per il futuro. E per farlo serve un dialogo.

#### **In che modo?**

L'agricoltura è un'attività assolutamente essenziale, perché produce il nutrimento per il nostro corpo. Di conseguenza richiede una cura e un'attenzione particolari. Per prima cosa dobbiamo far rinascere questa consapevolezza. E qui dobbiamo darci da fare anche noi agricoltori. Nel dialetto di Colonia abbiamo un'espressione colorita: "Alza il sedere e apri la bocca". Semplicemente vuol dire che noi agricoltori dobbiamo rendere visibile quello che facciamo, sia nel grande che nel piccolo.



#### **Come potrebbe funzionare nel concreto?**

Accanto alla mia azienda agricola ogni tanto passa un gruppo di bambini della scuola materna. Una volta ho detto: entrate un momento, vi faccio vedere le macchine e vi racconto cosa si fa con il grano. Dopo un quarto d'ora erano già stufi, ma adesso ne sanno di più.

#### **È una cosa bella, ma che effetti reali ha?**

È l'inizio di un dialogo, in questo caso con i più piccoli. Un modo soft di mettersi in rete. Ce ne vorrebbero tanti di questi piccoli momenti per coltivare una conoscenza nuova e più realistica dell'agricoltura. Ai miei colleghi dico sempre: datevi da fare! Entrate in politica locale, rendetevi disponibili

Secondo Kremer-Schillings poiché l'agricoltura produce nutrimento per il nostro corpo richiede cura e attenzione. Ed è necessario far rinascere questa consapevolezza.



## “Se vi importa qualcosa del cambiamento climatico non comprate mele dall’altro capo del pianeta!”

Willi Kremer-Schillings, *scrittore*

per le ricerche delle università, siate parte attiva di ciò che accade nel vostro territorio. Promuovete nuovi progetti, anche all’interno delle vostre aziende, siate creativi.

### Cosa può fare la società per venire incontro ai contadini e per capirli meglio?

Prima di tutto avere la pazienza di ascoltarli. Una regola che vale per tutte le parti. Il filosofo austriaco Paul Watzlawick disse una volta: “Chi la pensa diversamente non è un idiota, si è solo costruito una realtà diversa”. E vale la pena di conoscerla. Se qualcuno cade dalle nuvole perché sente che alcune mele sono trattate con i fitofarmaci 30 volte per stagione, da contadino devo dirgli: capisco che a una prima occhiata tu critichi il mio modo di produrre, ma lasciami spiegare come stanno le cose.

### Che ruolo dovrebbe avere il commercio?

I supermercati hanno un certo margine di manovra nel rapporto con gli agricoltori, e per questo hanno una certa responsabilità. Possono comprimere i prezzi degli agricoltori, ma possono anche supportare intenzionalmente i contadini del loro territorio e alleggerire la pressione, costruendo invece una relazione di fiducia a lungo termine. Un mio conoscente alleva i suoi maiali in modo convenzionale, ma prestando attenzione al benessere degli animali. La sua carne non costa i soliti 1,60 euro al chilo, ma 1,85 euro. Il supermercato locale vende solo la sua carne e i clienti la comprano. Se nel banco dei surgelati di fianco alla sua ci fosse della carne più economica, la versione animal-friendly certamente non venderebbe così bene. Ma il supermercato locale punta sul chilometro zero – e la strategia sembra funzionare. Sotto moltissimi punti di vista, gli alimenti a chilometro zero sono semplicemente migliori. È una cosa che viene spesso sottovalutata proprio dagli acquirenti di prodotti bio. In alcuni supermercati le carote bio in inverno arrivano da Israele. Per non parlare delle mele. In Europa centrale ne abbiamo dav-

vero a sufficienza! Per questo dico: gente, se vi importa qualcosa del cambiamento climatico non comprate carote e mele dall’altro capo del pianeta!

### E la politica? Come può contribuire a far andare d’accordo la società e l’agricoltura?

È chiaro che la politica può e deve intervenire, fino a un certo punto. Ma deve anche fare in modo che nessuno subisca danni. Per esempio nella tutela dell’ambiente: se vogliamo che gli agricoltori facciano di più per proteggere la natura e la biodiversità, naturalmente possono farlo. Ma lo sforzo deve essere retribuito.

### Dunque lo Stato deve mettere mano al portafoglio per intervenire con una funzione regolatrice.

### Ammesso che lo faccia, non sarebbe bene anche vietare l’allevamento di massa?

In linea generale è una possibilità, una volta chiarita però la questione di cosa sia esattamente l’allevamento di massa. Ma non è semplice farlo, perché toglieremmo alla pensionata la sua gallina lessa e la conseguenza sarebbe una società divisa in due classi a seconda del reddito: chi può permettersi la carne e chi no. E finché l’allevamento di massa non viene proibito in tutto il mondo importeremmo comunque carne più economica dalla Spagna, dalla Danimarca o dall’Olanda. Insomma, credo che i divieti generalizzati non siano la strada giusta. È il consumatore che deve volere il cambiamento. Perché alla fine è lui a decidere il futuro dell’agricoltura. **CH**

*Willi Kremer-Schillings, 66 anni, keynote speaker di Interpoma Congress 2020, è un agricoltore tedesco che vive a Rommerskirchen, vicino a Colonia. Nel 1981 ha conseguito un dottorato in agronomia e in seguito ha lavorato anche per l’industria. Da quando è in pensione è attivo come scrittore e divulgatore. Si è fatto conoscere dal grande pubblico nel 2015 con la sua “Lettera ai consumatori”, che ha avuto un grande riscontro mediatico internazionale e in cui criticava l’insufficiente riconoscimento del ruolo dell’agricoltore. Nel 2016 sullo stesso tema è uscito il libro “Sauerei! Bauer Willi über billige Lebensmittel und unsere Macht als Verbraucher” (Porcheria! Willi il contadino sul cibo a basso costo e il potere dei consumatori). La lettera ai consumatori e altri testi sono disponibili (in tedesco) su [www.bauerwilli.com](http://www.bauerwilli.com)*



## I COLORI DEL NOSTRO RACCOLTO

---

Tante sfumature, sapori e aromi. Le mele dell'Alto Adige/Südtirol si distinguono per il vasto assortimento varietale, perché qui abbiamo la mela giusta per ogni gusto. Dalla coltivazione alla raccolta fino al confezionamento e alla consegna, i rigorosi controlli eseguiti dal VOG garantiscono la massima qualità delle mele dell'Alto Adige.

**VOG** | **75** YEARS  
Vicino alle mele. Vicino ai clienti.

*Markus Bradlwarter, classe 1968, dal 2011 dirige il Consorzio Innovazione Varietale Alto Adige (SK Südtirol), fondato nel 2002 come associazione tra i consorzi frutticoli VOG e VIP con la missione di scovare le nuove varietà più interessanti di tutto il mondo e verificarne l'idoneità a una coltivazione in Alto Adige.*

# II talent scout

*Markus Bradlwarter, direttore del Consorzio Innovazione Varietale Alto Adige, gira il mondo per scoprire le varietà di mele più promettenti. Il suo resoconto.*

**Trascrizione** Silvia Oberrauch  
**Fotografie** Patrick Schvienbacher

“Prima della fondazione del Consorzio Innovazione Varietale Alto Adige, non avevamo una visione d’insieme su chi coltivate quali mele nel mondo e dove, o su chi gestisse le singole varietà. Oggi siamo in contatto con breeder e licenziatari di tutto il mondo e regolarmente li visitiamo o li invitiamo da noi. Non possiamo certo restare qui seduti ad aspettare che le novità arrivino da sole: del resto la concorrenza non dorme mai. A volte mi sento come un talent scout calcistico alla ricerca del nuovo fenomeno.

Per esempio c’è un breeder negli Stati Uniti con il quale lavoriamo bene già da molti anni. Ci fa visita spesso e conosce il nostro territorio e il clima. Una volta mi ha detto:

perché non vieni da noi ogni anno alla fine di ottobre e ti mostro tutte le varietà che vi interessano? Possiamo degustarle insieme. Da allora sono anni che facciamo questi assaggi, spesso degustando la stessa varietà più volte. Anche la mela dell’anno scorso era così buona? Nel breeding può capitare anche questo: un anno una mela è eccezionalmente buona, l’anno successivo è insapore.

Se la mela ci piace importiamo la marza, cioè una porzione di ramo. Comincia tutto da qui. Prima dell’esportazione le marze restano spesso in quarantena, dove vengono esaminate attentamente. Può passare anche un anno prima che arrivino effettivamente in Europa.



# Ogni varietà deve dare frutti regolarmente, altrimenti l'agricoltore non avrebbe di che vivere.

Giunta qui da noi la marza passa a Laimburg, il centro di ricerca più importante per l'agricoltura in Alto Adige, dove si coltivano le prime piante, sempre all'interno di una stazione di quarantena: ogni esemplare può essere portatore di malattie e parassiti che non devono diffondersi. Dopo circa un anno i primi alberi di prova sono cresciuti e vengono piantati. Solo da questo momento possiamo osservare come si comporta la pianta durante la crescita. Dopo due anni, quando darà i primi frutti, potremo vedere se la mela che all'estero ci era piaciuta così tanto è in grado di prosperare anche nel nostro clima.

Studiamo la forma, la dimensione e la colorazione dei frutti, anche nel corso degli anni. Il colore è spesso un problema: finché gli alberi sono giovani, le mele ricevono molto sole e ottengono una bella colorazione rossa, poi le foglie fanno più ombra e i frutti si colorano troppo poco o per nulla. Le varietà club devono raggiungere una percentuale minima di colore, e se non raggiungiamo la qualità richiesta non possiamo vendere la mela con il suo marchio.

Un criterio fondamentale è la resa. Ogni varietà deve dare frutti regolarmente nel corso degli anni, altrimenti l'agricoltore non avrebbe di che vivere. È importante anche sapere: la mela matura in tempi simili come la Braeburn, la Gala o la Fuji, o no? Il coltivatore difficilmente è in grado di raccogliere più varietà insieme, deve poter lavorare in modo continuativo.

Infine il momento cruciale è il raccolto. Se lavoriamo con una nuova varietà non sappiamo ancora quand'è il momento giusto, poiché dipende sempre dalla zona climatica. Perciò facciamo dei test di maturazione che durano da tre a cinque settimane, in cui misuriamo la solidità, l'acidità, il contenuto di zucchero e di amido. Successivamente raccogliamo le mele, ma non tutte; ne lasciamo alcune sull'albero un'altra settimana per vedere se migliorano ulteriormente. Poi avviene lo stoccaggio, in condizioni standard. A fine novembre, quando tutte le varietà sono state raccolte, c'è una prima degustazione per valutare quanto una mela si presti alla conservazione.

A volte siamo già in dirittura d'arrivo e solo allora vediamo che qualcosa non funziona: per esempio durante il trasporto la mela riporta ammaccature e graffi e quando arriva al consumatore ha un aspetto poco attraente. Lavorare con un prodotto vivo comporta sempre sorprese, anche spiacevoli, ma vanno messe in conto. L'agricoltore vuole una varietà robusta, facile da produrre, resistente, che fornisca rese buone e regolari. Il venditore non richiede solo una mela che abbia un aspetto eccezionale, ma anche un prodotto facile da manipolare e con un comportamento ottimale sia in fase di conservazione che di vendita. E naturalmente il consumatore cerca una mela dall'ottimo sapore. Bisogna far andare d'accordo molti aspetti, è questa la sfida più grande." **so**

Nel mondo sono attivi circa 100 programmi di breeding, un tempo in gran parte a gestione statale e oggi spesso a cura di soggetti privati. Solitamente i breeder e/o i gestori delle singole varietà percepiscono una royalty calcolata per pianta e per chilogrammo di frutti raccolti. È prevista anche una tassa iniziale per ogni progetto varietale, che varia molto a seconda del successo commerciale della singola varietà. In media trascorrono circa 15 anni dall'importazione della marza alla commercializzazione della mela: è il tempo richiesto dalla fase di esame. Considerata la forte domanda questo periodo in alcuni casi si riduce a circa 10 anni. Ogni anno il centro di Sperimentazione Laimburg accoglie tra le 20 e le 30 varietà provenienti da tutto il mondo per l'esame di primo livello; di queste, in media, soltanto una varietà passa poi al secondo livello di prova del Consorzio Innovazione Varietale.



## Maximum productivity

Vuoi aumentare i profitti della tua azienda?

Vuoi risparmiare sui costi?

Vuoi lavorare più velocemente?

TopControl offre le migliori soluzioni per ottimizzare il vostro processo di confezionamento di frutta, verdura, carne o formaggio.

4.0  
INDUSTRY



VEGETABLES & FRUITS



MEAT



CHEESE



Da 30 anni TopControl è specializzata in soluzioni hardware e software per l'incremento della produttività nelle operazioni di pesatura, etichettatura e confezionamento nell'industria alimentare. Punto di forza è la personalizzazione di ogni progetto sulle esigenze del singolo cliente.



# Il futuro della mela

In Alto Adige l'economia legata alla mela ha una lunga tradizione ed è sempre stata in grado di adattarsi ai costanti cambiamenti. Anche il XXI secolo pone nuove sfide per rilanciare il fascino di questo frutto classico. *Uno sguardo al futuro.*

Testo Susanne Pitro

Fotografie Patrick Schwenbacher



# “L’agricoltura è sopravvissuta fino a oggi perché è cambiata continuamente.”

Andreas Rottensteiner, *agricoltore del maso Pieracherhof, Signato*

Il posto giusto per iniziare a esplorare il futuro della mela altoatesina? Il maso Pieracherhof di Signato. Qui, a 800 metri sul livello del mare nel cuore di un panorama da cartolina e con ai piedi il capoluogo altoatesino, su 6 ettari di terrazzamenti maturano mele particolari: non ancora commercializzate – vista la quantità limitata – ma già portatrici di marchi dal suono armonioso, come ad esempio SweeTango. “Il loro raccolto è un po’ laborioso perché a ogni frutto va tagliato il picciolo in modo che non danneggi le altre mele”, spiega l’agricoltore Andreas Rottensteiner mostrando i frutti rossi, ancora immaturi. “Ma per sapore e consistenza sono mele di assoluta qualità premium. Quindi spero che il lavoro in più sarà ben ricompensato.”

La famiglia Rottensteiner gestisce da ben 260 anni il maso sull’altipiano di Renon, sopra Bolzano, e da sempre è impegnata a salvaguardare la tradizione con la giusta dose di innovazione: per esempio sostituendo un po’ per volta i prati da fieno con i meleti, facendo da apripista nell’irrigazione a goccia e nella posa delle reti antigrandine. Oppure, appunto, coltivando mele club: nel 2003 Rottensteiner – socio di VOG, il Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell’Alto Adige – decise di coltivare per un periodo di prova le mele Kanzi. Oggi coltiva varietà brevettate sul 60 per cento dei suoi terreni: Envy, Yello, SweeTango e da quest’anno per la prima volta la Cosmic Crisp. Quest’ultima, creata alla Washington State University di Wenatchee, nel cuore della più importante zona di melicoltura degli Stati Uniti, al suo debutto è stata celebrata dal *New York Times* come “la mela più promettente e importante del futuro”. “L’agricoltura è sopravvissuta fino a oggi perché è stata capace di mutare continuamente”, è la convinzione di Rottensteiner. “L’errore più grande che si possa commettere è quello di non fare nulla e restare fermi alla coltivazione delle solite varietà.”

- 1 L’agricoltore *Andreas Rottensteiner* al maso Pieracherhof di Signato, a 800 metri sul livello del mare.
- 2 Dai meleti la vista spazia lungo la bassa valle fino al capoluogo altoatesino.
- 3 Rottensteiner coltiva su sei ettari mele che in parte non sono ancora in vendita.
- 4 La famiglia gestisce da 260 anni questo maso sul Renon.
- 5 I Rottensteiner hanno salvaguardato la tradizione con l’innovazione e un’attitudine pionieristica. Hanno sostituito i prati da fieno con i meleti e hanno sperimentato precocemente l’irrigazione a goccia, le reti antigrandine e le varietà club.





**1** Per mantenere le posizioni di mercato l'Alto Adige punta sull'*innovazione varietale*, la produzione naturale, tecnologie all'avanguardia e un servizio che non teme concorrenza.

**2** Circa il 90% delle *mele VOG* sono coltivate in base alle linee guida sulla produzione integrata, mentre il 10% è bio.

**3** *Walter Pardatscher*, direttore di VOG, la più grande organizzazione per la vendita delle mele.

A maggior ragione quando la concorrenza dei Paesi a basso costo di manodopera inonda i mercati di varietà tradizionali altoatesine, come Golden Delicious o Gala, a prezzi irrisori. “Se nelle annate migliori si vendono vagonate di mele a 30 centesimi al chilo, anche le aree di coltivazione caratterizzate da una lunga tradizione finiscono sotto pressione”, spiega Alessandro Dalpiaz, direttore di Assomela, l'organizzazione che raggruppa i produttori di mele italiani. In particolare se queste aree, come l'Alto Adige, si distinguono per la presenza di aziende di piccole dimensioni a conduzione familiare che devono sostenere costi di produzione elevati. Inoltre anche qui conta il fatto che, a fianco di una concorrenza sempre più nuova ed esotica sugli scaffali dell'ortofrutta, le buone vecchie mele a prima vista possano sembrare un po' datate.

Se questo è il contesto come può l'Alto Adige – l'area di coltivazione continua più vasta d'Europa – riuscire a difendere la propria posizione di mercato? Puntando anche in futuro sulla massima qualità, è la risposta delle più grandi associazio-

oni di produttori: il sopra citato VOG e l'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta (VIP). Ma per realizzare questo obiettivo non bastano le ottime condizioni climatiche del territorio. Innovazione delle varietà, produzione rispettosa dell'ambiente, tecnologie all'avanguardia e un servizio che non teme la concorrenza sono gli strumenti più importanti con cui si cerca di garantire il futuro degli oltre 7.000 coltivatori di mele altoatesini.

E se i punti focali di VOG e VIP sono in parte differenti, l'obiettivo è unico soprattutto nel rinnovamento della gamma prodotti da quando, diciotto anni fa, è stata creata una divisione comune di ricerca e sviluppo denominata Consorzio Innovazione Varietale Alto Adige (SK Südtirol). All'epoca il successo trionfale del marchio Pink Lady aveva dimostrato che accanto alle varietà standard si apriva un nuovo mercato, quello delle *managed varieties* o mele con protezione varietale, i cui diritti varietali e marchi sono nelle mani di imprese private o consorzi. In cambio di prezzi più elevati per alberi e roy-

# “Non lavoriamo solo sul gusto dolce o aspro ma su come conservare a lungo la freschezza delle mele.”

Walter Pardatscher, direttore di VOG



alties, i coltivatori ottengono i diritti di coltivazione e, con essi, la speranza di ottenere prezzi di mercato migliori, grazie alla coltivazione controllata ed esclusivi diritti di commercializzazione. Allo stesso tempo, queste nuove varietà si distinguono per le loro particolari caratteristiche organolettiche: dalla polpa particolarmente croccante ai sapori completamente nuovi fino all'ottima shelf life.

Dalla fondazione del Consorzio Innovazione Varietale sono stati introdotti in Alto Adige una decina di questi marchi club. Nel 2011 la cooperazione regionale si è ampliata grazie alla partecipazione nella International Pome Fruit Alliance, in cui VOG e VIP vanno a caccia delle varietà più promettenti incontrando le organizzazioni di produttori di Sudafrica, Nuova Zelanda, Australia, Cile e Stati Uniti. Un risultato concreto sarà presentato, insieme ad altre due novità, a un pubblico internazionale nel gennaio del 2021: è la varietà Ipador, una mela che si distingue per la sua straordinaria capacità di conservazione e si presta quindi alla commercializzazione nella seconda metà della stagione, compresa tra marzo e luglio. I diritti esclusivi sulla Ipador spettano ai sei membri della International Pome Fruit Alliance, spiega il direttore di SK Markus Bradlwarter. “Ogni organizzazione associata può decidere autonomamente sulle quantità da produrre nel suo territorio.”

Musica per le orecchie di VOG, fondato nel lontano 1945, che ha appena festeggiato il suo 75° anniversario: la più grande organizzazione europea per la commercializzazione delle mele riunisce circa 4.600 contadini organizzati in dodici cooperative e totalizza una produzione di 490 mila tonnellate. Il 63 per cento della produzione viene esportato e deve destreggiarsi tra la concorrenza e le tendenze di mercato di oltre sessanta Paesi. Una sfida affrontata tenendo saldo in mente il principio guida: “Tante mele per accontentare tutti i gusti”. La filosofia di fondo? Poter fornire per 365 giorni l'anno la mela giusta a ogni mercato europeo ed extraeuropeo, attraverso un raffinato sistema di Category Management. “Non si tratta solo della preferenza tra dolce o aspro e delle dimensioni o colorazioni delle mele ma anche della capacità dei frutti di resistere a lunghi trasporti, oppure di mantenere intatta la loro freschezza in un Paese a clima tropicale e con ridotte infrastrutture logistiche”, afferma il direttore di VOG, Walter Pardatscher.

Un fattore centrale dell'attività di VOG è rappresentato dalla sostenibilità: circa il 90 per cento delle mele viene coltivato secondo le linee guida della produzione integrata, mentre il 10 per cento è prodotto biologicamente su 1.000 ettari di terreno. Con circa 30 mila tonnellate, VOG è uno dei maggiori produttori di mele biologiche. L'associazione si concentra inoltre sulla costante internazionalizzazione del suo marchio Marlene, sviluppato nel 1995 per il mercato italiano e oggi presente in venticinque Paesi: in Spagna, ad esempio, Marlene è uno dei marchi più conosciuti del settore ortofrutticolo.



**1 + 2** In Alto Adige la coltivazione integrata vede un'autentica competizione per le pratiche ecologiche: muretti in pietra, nidi artificiali e rinuncia agli erbicidi.

**3** Dietro la facciata geometrica a fasce metalliche intrecciate della cooperativa Juval si conservano le mele bio venostane.

**4** Il nuovo magazzino verticale può accogliere 18.000 casse da 300 chili ciascuna.

**5** *Martin Pinzger*, direttore di VIP, l'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta.

**6** VIP comprende 1.700 aziende familiari organizzate in 7 cooperative che si occupano di selezione, stoccaggio e vendita.





## “I comportamenti di consumo cambiano di continuo, cresce la richiesta di usare meno plastica.”

Martin Pinzger, direttore di VIP

Anche le nuove varietà dal gusto accattivante e dalle qualità fuori del comune aiutano VOG a rilanciare il consumo delle mele. “Addentare una mela deve tornare a essere cool”, dice Pardatscher. Allo stesso tempo questo permette di adattare ancora di più la produzione dei meleti altoatesini alla domanda globale. Ecco perché, per pianificare al meglio l’innovazione varietale, già dal 2017 nell’ambito di un programma quinquennale sono state piantate nuove varietà su 1.600 ettari di meleti, ossia circa il 15 per cento della superficie coltivata dalle aziende associate a VOG. “Per ottenere la massima qualità dalle singole varietà forniamo indicazioni concrete per la coltivazione, garantendo che ogni varietà cresca nelle zone microclimatiche più adatte, comprese tra i 200 e i 1.000 metri di altitudine”, afferma il direttore VOG.

Un microclima interessante si trova anche nell’Alto Adige occidentale, in Val Venosta. Qui tra i 500 e i 1.000 metri di altitudine troviamo il territorio omogeneo di coltivazione più in quota d’Europa, caratterizzato da molti giorni di sole e poche precipitazioni, notti fredde e giornate calde a cui si aggiunge una brezza costante, il vento venostano. Condizioni grazie alle quali persino una varietà standard come la Golden Delicious raggiunge la sua forma migliore, con le sue piccole “guancette” rosse. Per questo una mela popolare come la Golden di montagna rappresenta ancora oggi il 60 per cento delle 320 mila tonnellate di mele raccolte dall’associazione dei produttori venostani VIP. 1.700 aziende a conduzione familiare organizzate in sette cooperative sono riunite sotto l’ombrello dell’associazione, che nel 2020 ha festeggiato i trent’anni dalla fondazione.

Anche in Val Venosta, oggi, tutti i terreni poco adatti alle Golden vengono allestiti per nuove varietà. Lo stesso fermento si registra anche nella produzione naturale. In tutto



l'Alto Adige nel settore della coltivazione integrata c'è una vivace competizione sulle pratiche più ecologiche da adottare: dai muretti in pietra alle cassette per la nidificazione degli uccelli, dalle strisce fiorite alla rinuncia agli erbicidi, pratica in cui la Val Venosta è all'avanguardia. Lo stesso vale per le mele bio: con il 15 per cento di superficie coltivata con metodi biologici i melicoltori altoatesini sono i primi in Europa nell'offerta di prodotti bio, una percentuale che in Val Venosta sale già oggi al 20 per cento. È un trend in crescita che proseguirà in tutti i meleti del territorio, anche grazie a un programma per l'agricoltura sostenibile a cui si sta lavorando attualmente sul versante politico.

Un edificio simbolo di tutto quello che è stato realizzato finora sorge a Castelbello, in Val Venosta. Qui, nelle celle frigorifere della Cooperativa Juval, si conservano tutte le mele biologiche venostane. Per ora la produzione arriva a 35 mila tonnellate, che diventeranno 50 mila nei prossimi cinque anni. Nel 2019, per lo stoccaggio temporaneo delle mele in cassette da 300 chili ciascuna è stato costruito un nuovo magazzino verticale alto 30 metri, con un'originale facciata di fasce di metallo intrecciate.

Attualmente oltre il 90 per cento delle mele venostane è processato in questi magazzini verticali completamente automatizzati. "Un vantaggio competitivo per quanto riguarda la qualità, la velocità e la tracciabilità, grazie al quale in Europa siamo ai vertici per il servizio", afferma il direttore VIP, Martin Pinzger. Nei cinque corridoi del deposito le cassette di mele sono inserite e prelevate a grande velocità da carrelli scorrevoli. Un ritmo che VIP mantiene anche nelle consegne: entro 24 ore dall'ordine le mele arrivano in negozio, questa la garanzia. Che viene sempre rispettata quando le distanze dalla clientela lo permettono.

In confronto a VOG, il mercato di sbocco dei produttori della Val Venosta è più contenuto. Circa la metà delle mele venostane viene venduta in Italia, il resto raggiunge la Germania, la penisola iberica, la Scandinavia e altri cinquanta mercati che i venostani presidiano in qualità di partner di grande affidabilità, come fornitori per i marchi propri di catene della grande distribuzione oppure come specialisti di imballaggi innovativi. "I comportamenti di consumo cambiano di continuo, i nuclei familiari sono sempre più ristretti e cresce la richiesta di prodotti pronti ma anche di un uso minore della plastica", spiega Pinzger. Una flessibilità che si ripercuote sui packaging offerti dall'associazione di produttori: "A questo riguardo con le nostre strutture ci posizioniamo ai massimi livelli nel settore delle mele su scala mondiale".

Posizionarsi ai massimi livelli: è questa la formula con cui i coltivatori di mele dell'Alto Adige e le loro cooperative dribblano gli ostacoli di un mercato difficile. Perché il futuro della mela altoatesina è sempre là dove gli altri non sono ancora arrivati. Cercare nuove strade, percorrerle, fare da apripista agli altri, che si tratti di qualità o innovazione varietale, di servizi o tecnologie. Una specialità della melicoltura altoatesina grazie alla quale questo antico frutto è sempre in grado di reinventarsi. **SP**

**1 + 2** Entro 24 ore dall'ordine le mele sono già in negozio, è la promessa.

**3** Il futuro delle mele dipende da varietà completamente nuove come la SweeTango nella foto.



# “È una grande sfida”

Tre esperti internazionali del settore delle mele parlano del futuro di questo frutto, tra difficoltà incombenti, soluzioni innovative e nuovi spunti.

## Robb Myers, Direttore vendite CMI Orchards Washington State, Stati Uniti

La grande sfida del mercato statunitense consiste nel commercializzare sempre nuove varietà di mele anche se il consumo ristagna. Inoltre nel commercio sono sempre meno le superfici a scaffale a disposizione delle mele, mentre nel settore della frutta la concorrenza di nuovi prodotti è continua. Possiamo garantirci un futuro solo se per tutte le nostre varietà disponiamo di materiale genetico di prima categoria. Nella distribuzione e nel marketing non esistono soluzioni standard, dobbiamo puntare alla massima automazione e ritagliare le nostre strategie di mercato sulle esigenze dei commercianti al dettaglio, in particolare nelle piattaforme digitali.



## Alastair Moodie, Chairman Melsetter & Fruitways Groups, Città del Capo, Sudafrica

In Sudafrica il cambiamento climatico sta creando molti problemi a causa dell'aumento delle temperature e della scarsità di precipitazioni. Il protezionismo crescente rende difficile l'accesso ad alcuni dei nostri mercati principali, e anche a causa di tempi di conservazione sempre più lunghi perdiamo il nostro vantaggio stagionale tra nord e sud. Per restare competitivi e tutelare il nostro futuro dobbiamo investire decisamente – anche con alleanze internazionali – nello sviluppo delle varietà, anche in quelle che si adattano al meglio alle conseguenze del cambiamento climatico, e dobbiamo restare all'avanguardia tecnologicamente.

## Rowan Little, General Manager Montague Fresh, Melbourne, Australia

In Australia dal lato dell'offerta ci troviamo di fronte a due sfide: la carenza di manodopera e la disponibilità d'acqua. Dal lato della domanda quello che ci crea più difficoltà è che sempre più australiani sostituiscono le mele con altri snack o frutti. La strategia più efficace resta creare varietà di mele nuove e appetibili. La sfida è quella di puntare sui breeder giusti e di sviluppare una strategia di marketing che consenta un buon profitto. A medio termine i nostri sforzi si indirizzano anche sulle nuove tecnologie e sui processi dell'intera filiera. Solo con l'innovazione possiamo abbattere i costi di produzione, arrivare più velocemente al cliente e offrire prodotti stimolanti che regalino una nuova esperienza di gusto.





*...qui cresce la qualità...*



**Gala Schniga®**  
**SchniCo red®**



**Bonita** RESISTENTE



**Rubelit** RESISTENTE



**KING® Grofn Fuji®**  
KING® Fuji è un marchio registrato, non un nome varietale.  
Licenza: KIKU Srl.

...Il Vostro partner per una frutticoltura di successo in Italia



BAUMSCHULE · VIVAIO  
NURSERY · PÉPINIÈRE

**malleier**

[info@baumschule-malleier.it](mailto:info@baumschule-malleier.it) | [www.baumschule-malleier.it](http://www.baumschule-malleier.it)

*Le origini delle mele vanno cercate nella regione montuosa del Tian Shan, nelle cui foreste vergini sono molto diffusi i meli selvatici.*

# Ritorno alle radici

Dopo una vita intera dedicata alle mele, per chiudere in bellezza la sua carriera Kurt Werth ha realizzato un sogno: un viaggio in *Kazakistan* alle origini di questo frutto.

**Intervista** Lenz Koppelstätter  
**Fotografie** Jewgeni Roppel, archivio Kurt Werth

## **Come ha iniziato a occuparsi di mele?**

Sono originario del paese vitivinicolo di San Paolo, mio padre era cantiniere. Sono cresciuto più o meno tra cantine e vigne ma i meleti sul fondovalle mi hanno sempre attirato di più. Ho frequentato l'Istituto agrario di San Michele all'Adige, in Trentino, poi per trent'anni ho lavorato al Centro di consulenza per la fruttiviteicoltura dell'Alto Adige. In seguito ho amministrato i frutteti e i vigneti dei beni ecclesiastici della provincia, e infine ho coordinato il Consorzio Innovazione Varietale Alto Adige (SK Südtirol), joint venture dei consorzi di frutticoltori VIP e VOG. Giravo il mondo per scoprire nuove varietà, per poi farle arrivare in Alto Adige e verificarne i diritti di breeding e brevetto: un mestiere davvero complesso. La grande diversità delle mele mi ha sempre affascinato e negli scorsi decenni, grazie a numerosi contatti internazionali, siamo riusciti a innovare le varietà utilizzate nella melicoltura.



*Kurt Werth ha lavorato per anni per il Centro di consulenza per la fruttiviteicoltura dell'Alto Adige ed è partito per il Kazakistan con degli amici del settore melicolo.*





### Come sono nati questi contatti internazionali?

All'inizio della carriera ero semplicemente uno dei pochi colleghi del Centro di consulenza che parlavano dignitosamente l'inglese, nonostante a scuola non l'abbia mai studiato. Nel 1977 fui invitato a tenere una conferenza nella Mecca dei coltivatori di mele, il centro di sperimentazione di East Malling, in Inghilterra. Accettai e mi buttai a capofitto a studiare l'inglese per un'intera estate, con un insegnante privato. Ebbi il coraggio di tuffarmi, per così dire, in acque profonde e in qualche modo, nel mio inglese-tirolese fatto in casa, tenni con successo la mia conferenza. Da quel momento ho avuto accesso al mondo degli esperti internazionali del settore e ho iniziato a costruirmi una rete di contatti. Durante la mia carriera ho visitato quasi ogni Paese del mondo in cui vengono coltivate le mele. Ho accompagnato innumerevoli esperti stranieri in Alto Adige e ho organizzato viaggi all'estero per i coltivatori di frutta altoatesini.

### Come le è venuta l'idea di un viaggio per scoprire le origini della mela?

Solitamente i pomologi non guardano mai indietro: pensano solo al futuro, a nuove varietà e nuove tecnologie. Ma chi ha

dedicato una vita intera alle mele, come ho fatto io, prima o poi si interessa anche alla loro storia. Si chiede: dove è nata la mela? Da dove arriva veramente questo frutto?

### E cosa se ne sa?

L'origine della mela attuale va cercata nella regione montuosa del Tian Shan, che si trova soprattutto nel Kazakistan sud-orientale. Qui in tempi lontanissimi il melo si era diffuso su migliaia di ettari di foreste vergini. Nel 1795, su incarico della zarina Caterina la Grande, il botanico tedesco Johann August Carl Sievers viaggiò in questa regione allora sconosciuta alla ricerca di piante medicinali. Così scoprì le foreste di meli selvatici e la varietà che in seguito ebbe la denominazione scientifica di *malus sieversii*, dedicata proprio a lui. Incrociata con il *malus orientalis* del Caucaso questa pianta, non si sa esattamente quando, arrivò in Europa portata dai nomadi che percorrevano la Via della Seta e subì un'evoluzione che diede origine al *malus domestica*, il melo che coltiviamo oggi.

### Ci racconti del suo viaggio nel Tian Shan.

Sono andato con quattro amici altoatesini, anche loro del settore. Ci hanno accompagnato un autista, una cuoca e un



botanico kazako. Abbiamo viaggiato su un van fuoristrada, per ferrovia e spesso e volentieri anche a piedi. Siamo stati via oltre due settimane, portandoci sulle spalle gli zaini con tutto quello che ci serviva. Dormendo in capanne, lavandoci la mattina nei ruscelli: un'avventura.

### Quanto è grande questo territorio?

Un tempo queste foreste primigenie dovevano avere un'estensione quasi infinita. Ma in epoca sovietica furono abbattute quasi al 90 per cento, sparirono molte decine di migliaia di ettari. Ci fu un botanico russo, Aymak Djangaliev, che viaggiò per mesi in questo territorio, selezionando e descrivendo varie specie. Ma i suoi sforzi non erano graditi a Mosca: fu arrestato diverse volte e le sue collezioni varietali furono distrutte continuamente. Dopo la caduta della Cortina di ferro per fortuna ci fu un cambio di mentalità: oggi, nove aree residuali di foresta vergine, in luoghi remoti, sono sotto tutela ambientale. Per le nostre ricerche ne abbiamo attraversato sette.

### E cosa avete scoperto?

Superate le steppe e i deserti di sale, alla fine siamo approdati in queste valli che custodiscono le ultime foreste di meli selvatici rimaste al mondo; valli talmente remote che spesso non abbiamo incontrato anima viva per diversi giorni. Lì, tutto è ancora come nella notte dei tempi, nessuno ha mai toccato questi meli. Il territorio brulica di orsi bruni, ci imbattevamo di continuo in rami spezzati, cortecce d'albero graffiate e feci d'orso piene di semi. Ogni mela contiene fino a dieci semi, e da ognuno può nascere una nuova varietà. In queste foreste ci sono milioni di alberi con milioni di varietà differenti che crescono insieme a erbe selvatiche, more, biancospini, luppoli. Ce ne sono di ogni forma e di ogni colore. Certe mele non sono più grandi di una ciliegia e alcuni alberi superano i venti metri di altezza.

### Cosa ha rappresentato per lei questo viaggio?

Per me è stata la chiusura di un cerchio: se per anni mi sono occupato di coltivare varietà e svilupparne di nuove, in Kazakistan ho visto cosa accade ai meli quando li si abbandona completamente alla natura. Nel mondo ormai quasi ogni centimetro di terra è documentato, ma questa affascinante diversità di specie è incomprensibile nel vero senso della parola. In queste foreste, tutto è ancora come la natura ha previsto. È tutto biologico, nel vero senso della parola! Le mele sono piene di ticcholate, ragni, cicale, tarme, virosi, insomma: tutto quello che oggi attraverso la difesa delle piante cerchiamo di tenere sotto controllo responsabilmente, con prudenza e lungimiranza. Le foreste di meli selvatici del

Kazakistan non hanno nulla a che fare con la coltivazione delle mele come la conosciamo oggi. Sono lontani migliaia di anni da una Kanzi o una Pink Lady. Questo spettacolo ci ha confermato che per le esigenze del mondo odierno, coltivare queste piante senza alcuna protezione sarebbe impossibile. Di molte di queste varietà selvatiche abbiamo tagliato delle marze, in più abbiamo raccolto delle mele e ce le siamo portate dietro per chilometri. Non senza inconvenienti: una notte in una capanna i topi si sono avventati sopra il nostro bottino. Ma siamo riusciti a portarne in Alto Adige, sane e salve, circa 150. Il materiale per la propagazione oggi si trova nel Centro di Sperimentazione Laimburg. E se l'utilità immediata dal punto di vista genetico è comunque minima, la botanica è davvero affascinante.

### Che sapore hanno queste mele?

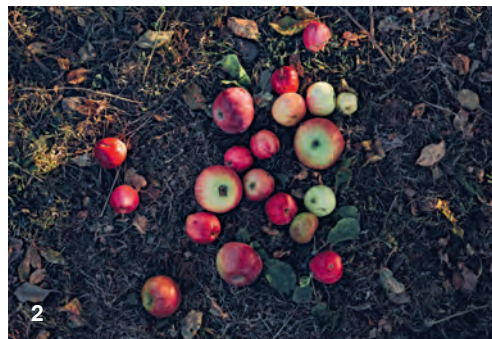
Molte sono amare o aspre. Ma gli orsi sono dei buongustai: seguendo le loro tracce ci siamo imbattuti nelle varietà più dolci. Questo ci ha confermato che gli animali selvatici sono decisivi per la riproduzione dei frutti commestibili.

### Vi siete imbattuti anche negli orsi?

No, per fortuna no. Anche se ci avevano detto che sono molto mansueti. E vegetariani. **LK**

**1** Un tempo queste foreste primigenie si estendevano a perdita d'occhio. Ma in epoca sovietica furono abbattute per il 90%, pari a decine di migliaia di ettari.

**2** Ogni mela contiene fino a dieci semi, da ognuno dei quali può nascere una nuova varietà. Nei territori visitati ci sono milioni di varietà.



# Uno sguardo all'anima

I valori interiori sono importanti anche nelle mele, dove la qualità della polpa è decisiva. L'azienda Biometric ha sviluppato uno scanner che rivela aspetti invisibili all'occhio umano.

Grazie all'intelligenza artificiale integrata lo Scanner "Q Eye XP" è in grado di identificare difetti qualitativi come i danni provocati dalla cimice marmorata e dal marciume.

**L'Interpoma Technology Award** per la categoria Post Harvest è stato assegnato nel 2018 a "Q Eye XP" di Biometric, un'azienda di Bressanone. Si tratta di uno scanner integrato nella linea di imballaggio che perfeziona i controlli di qualità esterni e riconosce eventuali danni all'interno del frutto. "Q Eye XP" è un sistema innovativo perché utilizza i raggi X in modo del tutto sicuro sia per l'operatore che per il prodotto e rappresenta lo strumento ideale per effettuare un controllo di qualità finale prima che la frutta giunga al consumatore. Può essere integrato direttamente nella linea di produzione o posizionato nell'area di ingresso della merce presso il punto vendita.

# Progetti per il futuro

Con la strategia “**sustainapple**” e un pacchetto di provvedimenti per il 2030, il settore delle mele altoatesino sta progettando un futuro sostenibile e compiendo un salto verso l’innovazione. A partire da nove obiettivi.

## Modello di successo

Con la sua vocazione alla sostenibilità, l’agricoltura altoatesina deve diventare un modello: piccole imprese familiari, associazioni e cooperative locali e regionali, collaborazione con il turismo e altri settori.

## Nutrire il pianeta

L’agricoltura altoatesina produce oltre sei miliardi di mele l’anno, un frutto pregiato che raggiunge milioni di persone. Allo stesso tempo va migliorata la consapevolezza sul tema della nutrizione tramite programmi di formazione.

## Benefici per il clima

Le coltivazioni di frutta altoatesine devono avere effetti positivi sul clima, cioè fissare più CO<sub>2</sub> di quella prodotta dalla coltura e dalla lavorazione delle mele.

## Una mela al giorno...

Mangiare mele rinforza il sistema immunitario e previene le malattie. La mela altoatesina deve essere posizionata come un alimento salutare.

## Piante sane

Impiego appropriato delle tecniche di difesa delle piante, insediamento di organismi utili nei frutteti, innovazione tecnologica e più dialogo e trasferimento di conoscenze.

## Circularità

La macroregione alpina dev’essere all’avanguardia nella circular economy: chiudere i cicli, nutrire i suoli in modo equilibrato con concimi organici, evitare il più possibile i materiali non biodegradabili o riutilizzarli.

## Forza d’innovazione

Attenzione alle varietà, biodiversità e innovazione tecnologica caratterizzano da generazioni la frutticoltura in Alto Adige. In futuro sarà posta un’attenzione ancora maggiore a salute, sicurezza alimentare e soddisfazione.

## Legami familiari

Le famiglie contadine sono la base della frutticoltura altoatesina e devono essere sostenute e rafforzate. Allo stesso tempo devono beneficiare di innovazioni sociali attraverso progetti come gli asili nido nelle aziende agricole o corsi di formazione sulla successione familiare.

## Tutelare la diversità

I frutticoltori si impegnano a migliorare la qualità dei suoli, proseguire i loro sforzi pionieristici nella gestione dell’acqua e curare e tutelare la biodiversità.

# Compagno di viaggio

Con la sua società di consulenza plenum, l'esperto di sostenibilità Alfred Strigl ha contribuito in modo decisivo a disegnare la strategia "sustainapple" dei coltivatori di mele altoatesini. Un breve ritratto.



**Name:**

Alfred W. Strigl

**Data di nascita:**

28/11/1966

**Luogo di nascita:**

Innsbruck, Austria

**Formazione:**

Studi al Politecnico di Graz, Dottorato in Biochimica e chimica alimentare (1996)

**Come sono diventato quello che sono:** Con un lavoro incessante soprattutto su me stesso. Da figlio di contadini della Ötztal, in Austria, sono cresciuto in mezzo alla natura, alle montagne, alle persone e al loro rapporto tra modernità e tradizione. Poi l'università a Graz e gli anni di lavoro in Africa, Giappone, America del sud ed Europa mi hanno plasmato profondamente. Amo il mondo e le persone. E per me l'umanità e la terra sono una cosa sola. Siamo parte della natura ed essa è parte di noi.

**Il mio lavoro in poche parole:** Accompagno persone e organizzazioni a cogliere l'essenza delle cose attraverso un legame profondo con l'amore. Che cosa mantiene il suo

senso nel tempo? A cosa mi chiamano gli esseri viventi? Dove porta ogni percorso sostenibile? Io e il mio team siamo le guide, i compagni di viaggio che aiutano a trovare risposte a queste domande.

**La sostenibilità per me è:** Amore costante per la vita. "Sono una vita che vuole vivere, circondato da altre vite che vogliono vivere", dichiara Albert Schweitzer in *Rispetto per la vita*. Gioia, coraggio e vitalità sono elementi essenziali della sostenibilità.

**Il mio idolo, e perché:** Mio nonno Johann Strigl, soprannominato "il vecchietto delle erbe di Sautens". Sin dalla mia prima infanzia mi ha svelato la vitalità, il potere curativo e la bellezza delle piante e della natura. Mi ha insegnato ad apprezzare i profumi, i sapori e i suoni, anche con il cuore.

**Cosa mi rende orgoglioso:** Il fatto che in ogni progetto dò completa fiducia a tutti fin dall'inizio. Amo l'umanità e credo che siamo capaci di qualsiasi cosa: distruggere il pianeta o riscattare il mondo. Il punto è decidere in cosa impiegare energie, slancio e verve.

**Il mio prossimo progetto:** In Colombia, dove sto collaborando con l'Università di agronomia al salvataggio di 8.000 ettari di foresta pluviale, mentre in Austria mi sto occupando della tutela di una superficie forestale equivalente: sono quasi due progetti gemelli, con al centro la sostenibilità. Ovunque è necessario un approccio coraggioso.

**Tra trent'anni anni il mondo sarà...** Sempre bello.



Anatre, hotel per insetti, nidi per uccelli: la vincitrice del concorso *Iris Steck* ha dedicato tanta pazienza e creatività al suo meleto.

## Il prato più bello

Con diverse iniziative di comunicazione il Consorzio Mela Alto Adige punta a creare armonia tra contadini, popolazione e turismo.

“In Alto Adige le mele non crescono su migliaia di ettari situati chissà dove. Ma al centro dei paesi, tra i giardini dei vicini o lungo le piste ciclabili dove pedalano i turisti”, afferma Georg Kössler, presidente del Consorzio Mela Alto Adige. Sono situazioni di potenziale conflitto, “perciò vogliamo rafforzare il dialogo con la popolazione non contadina e con il turismo. Ma anche con i coltivatori stessi, i nostri ambasciatori più importanti”.

Come lavorano i contadini nei frutteti? “Cerchiamo di comunicarlo in modo trasparente grazie a diverse iniziative”, risponde Kössler. Per esempio con eventi informativi per il settore turistico, contenuti per le famiglie con le mascotte “Pauli e Marie” o il concorso “Mei liabste Wies” (Il mio prato preferito).

**I prati vincitori.** La giovane coltivatrice Iris Steck di Parcines ha vinto l'edizione 2019: nel suo prato si trovano una casa per le api e una per i ricci, un albergo per gli insetti e nidi artificiali per pipistrelli e uccelli. Anatre e oche ciondolano placide tra gli alberi e mangiano i parassiti: “Così nell'agricoltura integrata impieghiamo meno fitofarmaci”, spiega Steck. Il secondo classificato, Thomas Niedermayr di Appiano, nel suo frutteto ha ricavato uno stagno che ospita insetti utili. L'obiettivo del concorso? Mostrare quanto ai contadini stiano a cuore l'ecologia e la biodiversità.

# First Class Service dal Paradiso delle Mele

1.700  
MELICOLTORI



CONTROLLO QUALITÀ  
in ogni fase produttiva



TECNOLOGIA  
AVANZATA



Calendario 2020

✓ GEN	✓ FEB	✓ MAR	✓ APR
✓ MAG	✓ GIU	✓ LUG	✓ AGO
✓ SET	✓ OTT	✓ NOV	✓ DIC



DISPONIBILITÀ  
IP+BIO  
365 giorni l'anno



MIGLIOR  
SELEZIONE



100% FSC  
imballi certificati

*Il magazzino verticale della  
Cooperativa Juval, in Val Venosta,  
ha una capacità di 18.000 casse.  
È controllato da un sistema  
informatico e sfrutta le tecnologie  
di stoccaggio più moderne.*



---

# Sogni d'oro

---

Come si tengono “in letargo” le mele prima della vendita?  
Ce lo spiega Angelo Zanella del Centro di Sperimentazione  
Laimburg, docente di Post-harvest management presso  
la Libera Università di Bolzano.

## Il respiro lento

Durante lo stoccaggio le mele assorbono ossigeno ed emettono anidride carbonica e acqua. Nei magazzini CA (Controlled Atmosphere), in cui regnano basse temperature e basso contenuto di ossigeno, i frutti cadono in una sorta di efficiente letargo che rallenta notevolmente il processo di maturazione. “I vegetali sono in grado di fare una cosa impossibile per gli esseri umani: respirare meno”, spiega Angelo Zanella. Così i frutti invecchiano più lentamente e restano freschi più a lungo.

## Il fungo fastidioso

Zanella studia anche come eliminare in fase di stoccaggio il fungo della fumaggine, che affligge soprattutto le coltivazioni bio. Nel frutteto la mela entra in contatto con organismi patogeni e in magazzino si sviluppa così il fungo, quando non viene portato da fuori. “Sto compiendo degli esperimenti per contrastare il fungo tramite atmosfera ionizzata o satura di ozono. Vorrei mantenere belle e sane le mele bio senza prodotti chimici utilizzando le migliori tecnologie di immagazzinamento.”

## La mela parlante

Nei magazzini DCA (Dynamic Controlled Atmosphere) è la mela stessa a segnalare di cosa ha bisogno. “Non siamo noi a stabilire qual è l’atmosfera migliore per la mela, ma i sensori presenti sulla buccia che ci dicono cosa le serve”, spiega l’esperto. La concentrazione di ossigeno nell’aria si adatta in modo continuo e automatico all’attività respiratoria dei frutti, il che diminuisce la possibilità di malattie come il riscaldamento, ne aumenta la resistenza e prolunga la durata dello stoccaggio.

## Lo stress negativo

In realtà, il trasporto delle mele crea molti più problemi dello stoccaggio. “Simuliamo le fasi del viaggio e controlliamo in quale stato la mela arriva in ogni parte del mondo”, spiega Zanella. In India ad esempio le mele sono esposte tutto il giorno fuori dai negozi, a una temperatura di 30 gradi, e di sera tornano in frigorifero. “Questo crea un grande stress alla frutta che rilascia etilene, l’ormone dello stress e della maturazione.” E se l’etilene aumenta eccessivamente vanifica ogni sforzo fatto fin qui per rispettare la catena del freddo.

# Il raccolto intelligente

Pixofarm è una app per smartphone che consente di formulare previsioni affidabili sulla crescita dei frutti, ottimizzare i report sul raccolto e gestire al meglio le risorse.

Veicoli a guida autonoma e macchinari che comunicano tra loro sono il segno che la digitalizzazione è entrata da tempo nell'agricoltura. La startup di Vienna Pixofarm ha compiuto un passo ulteriore decidendo di sfruttare intelligenza artificiale, tecnologie di elaborazione delle immagini digitali e algoritmi su misura per ottenere previsioni sui raccolti.

“L'idea è nata nel 2019, quando ci siamo chiesti perché non sfruttare la digitalizzazione per sostituire le rilevazioni e i conteggi a mano con gli smartphone”, spiega Farid Edrisian, a capo di Pixofarm. Con un team di dieci persone tra programmatori, esperti di big data e sviluppatori di intelligenza artificiale si è dato così l'obiettivo di semplificare il lavoro dei coltivatori e delle cooperative. La app fornisce in tempo reale ai produttori informazioni precise sulla crescita della frutta e sul volume del raccolto, permettendo un controllo sistematico dei frutteti. “Così si sfruttano le risorse in modo più efficiente, adottando provvedimenti utili per ottimizzarle e riducendo al minimo i rischi”, spiega Edrisian.

Si parte dalle foto delle mele e degli alberi scattate con lo smartphone e dai dati sulle aree di coltivazione, come l'estensione e la posizione dei campi o la varietà di mele. “Al termine del campionamento la app elabora le previsioni e le visualizza in tempo reale sullo smartphone. Questo permette agli utenti di prendere decisioni razionali e di ottimizzare processi come la logistica, l'imballaggio e la vendita.” Tra i clienti figurano produttori e cooperative di Italia, Austria, Germania, Polonia, Gran Bretagna e Olanda.



Fotografare i frutti ed elaborare previsioni; Farid Edrisian, CEO di Pixofarm.

# MeLand

Il vostro partner per la vendita e le riparazioni  
in Italia

## PLUK - O - TRAK

*La macchina per la Vostra raccolta*

50 anni di esperienza.

Raccolta efficace ed economica in  
pianura e in pendenza.

Utilizzabile fino a 4 m di altezza di  
lavoro.

Certificato 4.0.

## PERFECT

*Trinciatrici a martelli e tagliaerbe*

Utilizzato in tutto il mondo nel  
settore dell' agricoltura  
professionale.

L'alta qualità e la costruzione  
robusta garantiscono un  
funzionamento efficace.

Via J.Kravogl, 40  
39012 Merano

Cell. +39 (0)473 422 470  
Cell. +39 342 593 8228

info@meland.bz  
www.meland-bz.it

# Prodotti



## PACKAGING

### L'imballaggio che sparisce

**Sostenibile.** Confezionare le mele bio in vassoi di carta ecologica e poi avvolgerle in pellicole di PVC per garantire protezione e visibilità? Non ha senso, ci si è detti alla cooperativa Biosüdtirol che riunisce 250 coltivatori bio. Dall'esigenza di adottare un packaging innovativo è nato un vassoio di carta composto fino al 50% di fibre d'erba essiccate, al cui interno trovano posto quattro mele che restano protette da ogni lato ma ben visibili. Biosüdtirol ha trovato una soluzione anche per i sacchetti di plastica: il nuovo imballaggio per le mele, in canna da zucchero e oli vegetali, si può smaltire in casa insieme al compost, poiché si biodegrada quasi del tutto in 180 giorni. [www.biosuedtirol.com](http://www.biosuedtirol.com)

## PARTNERSHIP

### Il primo gin di mela

**Nuovo.** Nasce da due anni di ricerche KIKU Apple Gin di Roner, una partnership tra la distilleria di Termeno e i detentori dei diritti di questa varietà Club. La mela KIKU, che con il suo "cuore di miele" è la variante Fuji più dolce, è distillata insieme ad altre sostanze: il mastro distillatore ne ha ricreato infatti l'aroma con alcune erbe classiche del gin come il ginepro. Il risultato è un London Dry Gin puro e aromatico a 42 gradi, da gustare liscio o con un'acqua tonica neutra. Come la Tyrol Tonic prodotta in Alto Adige, la cui composizione è pensata specificamente per il gin di mela. 0,5 litri, 38 euro.

[www.roner.com](http://www.roner.com)



RICERCA

## Valorizzare gli scarti

**Sano.** Bucces, torsoli e sansa sono gli scarti della lavorazione industriale delle mele. La professoressa Raffaella Di Cagno (1), microbiologa della Libera Università di Bolzano, in collaborazione con il produttore di strudel Pan ne ha ricavato una polvere (2) da aggiungere alla farina di frumento. Così il pane è più ricco di fibre e resta friabile più a lungo senza l'aggiunta di conservanti. [www.unibz.it](http://www.unibz.it)



GASTRONOMIA

## Rosso vivo

**Esclusivo.** “Leni’s”, brand consumer di VOG Products, si arricchisce di un nuovo succo di mela. L'impiego di varietà a polpa rossa gli conferisce un colore e un gusto unici, con una decisa componente acidula e note dolci di frutti di bosco. È pensato soprattutto per l'alta gastronomia, come base per cocktail creativi. Confezione da 0,75 litri. [www.lenismele.it](http://www.lenismele.it)



### COLOPHON

**Editore**  
Fiera Bolzano Spa  
Piazza Fiera, 1  
39100 Bolzano  
Tel.: +39 0471 516 000  
[info@fieramesse.com](mailto:info@fieramesse.com)

**Project management**  
Maximilian Alber, Evi Götsch,  
Florian Schmittner

**Consulenza tecnica**  
Gerhard Dichgans

**Ideazione**  
exlibris  
[www.exlibris.bz.it](http://www.exlibris.bz.it)

**Caporedattore**  
Lenz Koppelstätter/exlibris

**Publishing Management**  
Valeria Dejaco/exlibris

**Editorial Design & AD**  
Nina Ullrich  
[www.designnomadin.com](http://www.designnomadin.com)

**Redazione**  
Barbara Bachmann,  
Valeria Dejaco, Christian  
Heinrich, Lenz Koppelstätter,  
Silvia Oberrauch, Susanne  
Pitro, Barbara Tilli

**Fotografie**  
Bloomberg via Getty/D. Acker,  
Consorzio Mela Alto Adige,  
Frumat/H. Parth, Getty/Y. Nazir,  
Laimburg/I. Corrà, Melinda,  
M. Noisternig, Pixabay/  
congerdesign, S. Reimann, J.  
Roppel, Science Photo Library/  
Alamy, P. Schwienbacher, PFR/T.  
Corbett, South China Morning  
Post/E. So, K. Stanley,  
unsplash/Z. Schaeffer, VIP/A.  
Ladurner, K. Werth

**Illustrazione copertina**  
Aleksandar Savić  
[www.agentazur.com](http://www.agentazur.com)

**Traduzioni e correzione bozze**  
Duccio Biasi, Milena Macaluso,  
Valeria Dejaco/exlibris

**Stampa**  
Longo Spa  
Via Johann Kravogl, 7  
39100 Bolzano  
[www.longo.media](http://www.longo.media)

# “Mele blu? E perché no...”

Richard Volz, esperto di breeding, lavora per creare varietà sempre nuove di mele e pere in Nuova Zelanda. In questa intervista ci parla delle insidie del cambiamento climatico, di mele blu e della sua creatura più recente, la “HOT84A1”.



**01 Lei ha sviluppato una varietà di mele adatta alle zone climatiche calde, la “HOT84A1”. È la risposta dei melicoltori al riscaldamento climatico?**

Noi breeder ci confrontiamo da sempre con i cambiamenti climatici. Le aree di coltivazione che ieri erano fredde oggi sono più calde, il che comporta una grande varietà di problemi: ad esempio la colorazione dei frutti. Questo significa che nelle nostre strategie di selezione varietale dobbiamo sempre tenere conto del riscaldamento climatico, oltre che di innumerevoli altri fattori. Trovare il giusto equilibrio è sempre stata la sfida più grande per noi e continuerà a esserlo anche in futuro.

**02 Che sapore ha la varietà “HOT84A1”?**

È croccante e succosa, dolce con una delicata nota di miele. Non solo: la sua polpa morbida la rende molto gradevole da mangiare.

**03 Azzardiamo una previsione per il 2050: che tipo di mele mangeremo?**

Dipende se, e in che misura, il mercato mondiale consentirà di apportare modifiche genetiche alle mele. La tecnologia genetica può modificare radicalmente l'aspetto e il sapore delle mele, cosa impossibile con i metodi di breeding tradizionali. Non è del tutto da escludere, per fare un esempio, che nel 2050 mangeremo mele blu. Perché no? Al di là di questo penso però che il breeding tradizionale continuerà a rivestire un'enorme importanza quando si tratterà di soddisfare nuove nicchie di mercato.

**04 Qual è la cosa più bella del suo lavoro?**

La collaborazione con tanti colleghi esperti, la ricerca che facciamo insieme. Per un breeder come me non c'è nulla di più stimolante che imbattersi in una nuova varietà dalle grandi potenzialità.

**05 Quante mele addenta ogni giorno?**

Un numero molto variabile, dipende dalla stagione. Se devo assaggiare le mele, per esempio per verificare le loro qualità post stoccaggio, posso arrivare a cinquanta al giorno.

*Richard Volz è Science Team Leader del Pip & Summerfruit Breeding Team del New Zealand Institute for Plant & Food Research (PFR) presso l'Hawke's Bay Research Centre di Havelock North, in Nuova Zelanda. Da vent'anni si occupa di breeding di mele e di pere e dirige i programmi di breeding di PFR in Nuova Zelanda nonché il programma Hot Climate in Spagna.*

# BIBAUM®

LA FORMA DI ALLEVAMENTO PIÙ EVOLUTA  
INNOVATIVES ERZIEHUNGSSYSTEM  
THE ULTIMATE TRAINING SYSTEM



**Mazzoni**

GROUP



NURSERY DIVISION

[sales.office@vivaimazzoni.com](mailto:sales.office@vivaimazzoni.com)

[www.mazzonigroup.com](http://www.mazzonigroup.com) - tel. +39 0533 607557

Bibaum® Mazzoni is a registered trademark.  
The production process of twin-leader trees in the nursery is patented.

Bibaum® Mazzoni ist eine eingetragene Marke.  
Das Produktionssystem von doppelachsigen Bäumen in der Baumschule ist  
patentrechtlich geschützt.

Bibaum® Mazzoni è un marchio registrato.  
La tecnica di produzione di piante doppio asse in vivaio è protetta da brevetto.



# Il mondo della Mela Alto Adige



Uno sguardo all'illustrazione aiuta a capire quanto il mondo frutticolo altoatesino sia al tempo stesso complesso e unico. Sono tante le organizzazioni che contribuiscono al suo successo. Tutti i soggetti che vi partecipano collaborano tra loro in modo dinamico e professionale. E proprio questo genera il valore aggiunto delle nostre mele e le rende uniche e inconfondibili.

Informazioni inerenti alle istituzioni e organizzazioni che compaiono sull'illustrazione su:

[www.mondomele.it](http://www.mondomele.it)

