

LE MELE DI VEZZOLANO: UNA QUALITÀ PER LO SVILUPPO LOCALE

Estratto della Relazione Finale sul Progetto realizzato nel 2009-2010 con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti

A cura del Prof. Dario REI, Presidente della Associazione Frutteto di Vezzolano – per la salvaguardia del paesaggio rurale

Ringraziamenti

Il progetto “Le mele di Vezzolano-una qualità per lo sviluppo rurale” è stato proposto dalla Associazione Frutteto di Vezzolano e realizzato con le risorse umane di cui dispone e con la collaborazione ed il lavoro competente dell’ Istituto Penna, nelle persone del preside prof. Angelo Barruscotto, degli insegnanti Daniele Piotti, Burbello, Demaria, Turcato e degli studenti delle classi IV e V.

Dario Rei ha steso la presente relazione, avvalendosi dei contributi di riflessione , elaborazione e scrittura, forniti da Luigi Dorella - Giovanni B.Filipello(parte II), Daniele Piotti - Mario Tovo(parte III), Lorena Charrier-Giovanni B.Filipello(parte IV).

Al ringraziamento di tutti coloro che hanno consentito questo progetto, si aggiunge il ringraziamento alla Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, che ha apprezzato l’idea e contribuito alla sua riuscita.

I. STORIA E CONTESTO DEL PROGETTO

1. Il Frutteto e il suo Comitato

Nell' ottobre 1996 la Soprintendenza ai Beni architettonici avviò, nel terreno di proprietà demaniale retrostante la Canonica di Vezzolano, e con riferimento a forme di paesaggio rurale tradizionale testimoniato da disegni e stampe dell' Ottocento, l'impianto di un Frutteto.

Un Comitato appositamente costituito condusse i primi lavori, per le cure di Leonardo Mosso e Gino Gaiato di Cerreto. Con donazione di Claudio Caramellino furono ottenuti 48 portainnesti, e altrettanti esemplari, di 21 antiche varietà di mele piemontesi; le marze furono innestate con la tecnica dello spacco diametrico nella primavera del 1997. A partire da tale data, il Comitato ha curato il Frutteto dei Meli, d'intesa con la Soprintendenza per il Beni culturali e il Paesaggio del Piemonte e la Direzione della Canonica di Vezzolano. Ha avuto come presidenti Roberto Radicati di Marmorito (1996-2001), Ludovico Radicati di Brozolo (2001-2006), Dario Rei (2006-2010).

Sono stati nominati soci onorari Carlo Fruttero, Leonardo Mosso(+), Ludovico Radicati di Brozolo, Paola Salerno, Gian Luigi Beccaria, Giorgio Calabrese, Aldo A. Settia. A Luigi Dorella, curatore del Frutteto, è stato conferito nel 2009 dall' Osservatorio del Paesaggio per il Monferrato e l' Astigiano il riconoscimento di "Alfiere del Paesaggio".

2. Missione e attività dell' Associazione

Nell'aprile 2010 il Comitato, mantenendo ragioni e finalità originarie, ha assunto la forma della Associazione "Frutteto di Vezzolano- per la salvaguardia del paesaggio rurale". Il Consiglio direttivo comprende Dario Rei, Giovanni B. Filippello, Mario Tovo, Luigi Dorella, Lorena Charrier.

L' Associazione unisce alla conduzione del Frutteto che è la sua attività principale le attività connesse di accoglienza e informazione dei visitatori, nonché attività di sensibilizzazione sui temi del paesaggio rurale e culturale e della sua tutela, fra cui corsi di formazione per la cura delle piante da frutto (informazioni, documenti e scritti sono reperibili al sito www.fruttetodivezzolano.it).

Il Frutteto dei Meli è visibile dall'alto nella parte retrostante l'abside ed il refettorio della canonica.

Carlo Fruttero, in *Donne informate sui fatti*, Milano 2006, aggiunge di suo un consiglio iperbolico: "Ma perché non andate a vedervi il pomario, diceva Casimiro, è il momento giusto, è tutto in fiore, un vero spettacolo, vale il viaggio. Del suo pomario è fierissimo, ha avuto lui l'idea qualche anno fa e con altri amici appassionati ha piantato (" con le mie mani!") cinquanta o sessanta meli di qualità tutte diverse, rare, neglette, scomparse dal Monferrato " (pp.113-114).

II IL FRUTTETO E LE SUE VARIETA'

3 Varietà presenti in Frutteto

Nel Frutteto sono presenti ventuno varietà di meli tradizionali del Monferrato e dell'Astigiano per un totale di 48 esemplari.

- 1 Calvilla rossa d'inverno
- 2 Ciocarin-a bianca
- 3 Pom arnènt
- 4 Giraudet
- 5 Fulminei (Firminei)
- 6 Calvilla bianca d'inverno
- 7 Pom del Re
- 8 Pom d'la còsta
- 9 Ciocarin-a rossa dolce
- 10 Pom marcon
- 11 Ruscaieu
- 12 Carpendù
- 13 Pom ëd San Gioann
- 14 Pom rava
- 15 Pom limon
- 16 Pom d'la bota
- 17 Pom rusnènt
- 18 Pome
- 19 Pom matan
- 20 Carlo bianco
- 21 Calvilla rossa d'autunno

..

4 Le schede pomologiche

Di ciascuna varietà, l'Associazione predispone ed aggiorna una scheda tecnica e di uso, con le principali proprietà note.

1 Calvilla rossa d'inverno

Fioritura nella seconda settimana di aprile.

Frutto di forma allungata, di media grandezza.

Buccia cerosa, colore rosso bordeaux.

Polpa soda, croccante, mediamente succosa.

Raccolta a fine ottobre, si consuma da dicembre a marzo.

2 Ciocarin-a bianca

Diffusa in tutto il Monferrato e riconosciuta tra i prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte. Il nome deriva dai semi che, alla maturazione, si staccano dall'alveolo e producono -agitando il frutto-

un suono caratteristico.

Fioritura nella seconda- terza settimana di aprile.

Forma allungata.

Buccia liscia, gialla sfumata di rosso.

Polpa croccante, dolce.

Raccolta ad inizio ottobre, si conserva fino a marzo.

3 Pom arnènt

Fioritura nella seconda- terza settimana di aprile.

Frutto di forma arrotondata.

Buccia ruvida, rugginosa.

Polpa croccante, dolce.

Raccolta ad inizio ottobre, si conserva fino a marzo.

Adatta alla cottura.

4 Giraudet

Fioritura nella seconda metà di aprile. Manca un riscontro nella letteratura scientifica, probabile denominazione locale di varietà altrove nota con altro nome.

5 Fulminei (Firminei)

Fioritura nella terza settimana di aprile.

Forma appiattita, media grandezza. Peduncolo corto.

Buccia verdina ruvida.

Polpa bianca, succosa, dolce acidula.

Raccolta a fine ottobre, si conserva fino ad aprile.

6 Calvilla bianca d'inverno

Fioritura nella terza settimana di aprile.

Frutto di forma tondeggiate, di media grandezza, con costolature evidenti alla fossa calicina.

Buccia liscia, cerosa, sottile, gialla. Rugginosità a livello della cavità peduncolare.

Peduncolo corto, medio- grosso. Polpa croccante, succosa, dolce acidula, profumata.

Raccolta nella terza decade di settembre, si consuma da novembre ad aprile. Quando comincia a diventare gialla è pronta per il consumo e raggiunge il massimo dell'aroma e del gusto dopo un mese o più.

La sua origine è assai antica. Ideale per la classica torta di mele francese che nel XIX e all'inizio del XX secolo era servita con i formaggi nei caffè parigini. Eccezionale anche per la preparazione del sidro e di un aceto molto apprezzato.

Il suo contenuto di vitamina C è molto alto, superiore a quello delle arance.

7 Pom del Re

Probabile denominazione locale di varietà altrove nota con altro nome (forse pom d'Argnan o pom real) Pom del Re Frutto di buona pezzatura di forma globosa e pezzatura media. Buccia lucida e verde con sfumatura rossa. Polpa croccante con sapore e aroma erbaceo intenso;

8 Pom d'la còsta

Di origine sconosciuta.

Fioritura nell'ultima decade di aprile.

Forma tronco- conico breve, asimmetrica.
Buccia liscia con lenticelle piccole, rugginose. Peduncolo corto.
Colore di fondo giallo- verde con sfumature rosse.
Polpa bianca, croccante, succosa, dall'aroma intenso
Si raccoglie nella seconda decade di ottobre.

9 Ciocarina rossa dolce

Diffusa nel basso Monferrato e riconosciuta tra i prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte.
Fioritura intorno alla metà di aprile.
Forma allungata.
Buccia liscia di colore rosso vivo.
Polpa gialla, dolce, talvolta farinosa.
Raccolta a fine settembre, si consuma fino a febbraio.

10 Pom marcon

Fioritura nella terza- quarta settimana di aprile.
Frutto di forma arrotondata, di taglia media.
Buccia liscia, di colore rosso sfumato di verde.
Polpa croccante, dolcissima e aromatica.
Raccolta ad inizio ottobre, conservazione fino ad aprile, se mantenuta in ambiente fresco.
Adatta al consumo fresco e alla cottura.
È usata per preparare dolci con ricette di una volta.

11 Ruscaieu

Detta anche Ruscai- o o Pom roscaieu
Riconosciuta tra i prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte. Fioritura nella terza settimana di aprile.
Forma arrotondata, leggermente appiattita, di taglia media. Buccia verde con sovra colore rosso e numerose lenticelle chiare.
Polpa croccante, non esageratamente dolce.
Raccolta a metà novembre . Al momento della raccolta veniva interrata per la conservazione si consuma in primavera.

12 Carpendù

Sinonimo di carpendola, conosciuta da tempi molto remoti. Se ne conoscono diversi tipi.
Fioritura nella terza settimana di aprile.
Buccia più o meno rugginosa, giallo- verde con sfumature rosse. Polpa fine croccante, dolce- acidula e aromatica. Raccolta a metà settembre, si consuma fino a marzo.

13 San Giovanni (Pom ëd San Gioann)

Frutto piccolo, tondeggiante.
Buccia sottile, giallo- paglierino.
Polpa bianca, croccante, succosa, dolce acidula.
Matura a fine giugno- inizio luglio, da consumarsi

appena raccolta

14 Pom rava

Di origine sconosciuta e senza riscontro in letteratura.

Frutto con forma globosa appiattita e buccia sottile. Polpa consistente con sapore asprigno, mediamente succosa. Colore della buccia verde con sfumature gialle;

Fioritura nella seconda settimana di aprile.

15 Pom limon

Forma allungata.

Buccia gialla, puntinata.

Polpa bianca, acidula, profumata.

Raccolta nella seconda quindicina di ottobre, si conserva fino a marzo.

Adatta per pasticceria.

16 Pom d'la bota

Fioritura nella seconda- terza settimana di aprile.

Frutto di forma allungata.

Buccia di colore rosso- intenso. La colorazione si accentua lasciando qualche tempo le mele già raccolte esposte all'aperto.

Polpa soda, dolce- acidula, succosa.

Raccolta a inizio ottobre, maturazione da dicembre a marzo.

17 Pom rusnènt

Probabile denominazione locale di varietà altrove nota con altro nome.

Frutto con forma globosa e buccia rugginosa non omogenea e colore dominante verde. Polpa con aroma erbaceo e croccante, sapore acidulo;

18 Pome

Fioritura a metà aprile.

Varietà antica presente in Frutteto di cui finora non è stato trovato riscontro in letteratura.

Probabile denominazione locale di varietà altrove nota con altro nome

19 Pom matan

Frutti grandi e globosi.

Buccia liscia, gialla.

Polpa dolce, gialla, croccante.

Raccolta a metà ottobre, si conserva fino a marzo

20 Carlo bianco

Appartiene al gruppo delle mele Carle, conosciute da tempi remoti.

Frutto tondeggiante con buccia verde e sottile.

medio- piccolo, un po' allungato.

Buccia liscia, cerosa, gialla- verdastra.

Polpa soda, dolce, tendente alla farinosità.
Sapore dolciastro e consistente.
Si raccoglie nella seconda decade di settembre,
si conserva fino ad aprile.

21 Calvilla rossa d'autunno

Varietà del gruppo delle calville.
Fioritura nella seconda- terza settimana di aprile.
Frutto grosso, un po' allungato. Buccia rossa sfumata di verde.
Polpa croccante, mediamente succosa.
Raccolta nella seconda metà di ottobre, matura a
partire da novembre

III IL PROGETTO: OBIETTIVI SVOLGIMENTO RISULTATI

5 L'impostazione e l'avvio

L' Associazione "Frutteto di Vezzolano" ha ideato un progetto- sostenuto con un contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti- nel cui ambito ha preso corpo la proposta rivolta all'Istituto Tecnico Agrario "Giovanni Penna" di località Viatosto 54 Asti, che dispone di Laboratori attrezzati, di specifiche competenze tecnico-professionali e gestisce in sede una Azienda agricola ("La favorita ").

L'Associazione ha proposto all'Istituto di approfondire ed analizzare le differenze varietali di alcune vecchie mele piemontesi, studiando le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche delle singole varietà, anche allo scopo di individuare la miglior forma di consumo (frutto polpa succo) di ciascuna. Il benchmarking metodologico è stato fornito dalle attività svolte dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Torino (dott.e Peano e Bosio) su cultivar conservate all'Istituto Malva - Arnaldi di Bibiana. Tale attività è riferita nella pubblicazione *Antiche cultivar di melo in Piemonte* (Assessorato all' Agricoltura della Regione Piemonte, 2006, nuova edizione 2009) .

La proposta ha ricevuto l'approvazione degli organi dell' Istituto, anche nella previsione che un gruppo di allievi delle classi IV e V prendesse parte a scopo didattico alle analisi di laboratorio e alle prove di trasformazione. Le schede delle singole varietà predisposte dell' Associazione hanno fornito la base per avviare la collaborazione con l'Istituto Penna

Non è stato tuttavia possibile realizzare il lavoro come previsto già nel corso dell' anno 2009. L' andamento meteorologico e climatico ha limitato la possibilità di compiere sul terreno le osservazioni previste, ha condizionato la maturazione e reso scarsa la raccolta di prodotti, che non erano disponibili in quantità sufficienti per le previste attività di analisi prova e trasformazione (almeno 5 kg.di frutti per ogni varietà)..

L'inizio effettivo dei lavori è stato rinviato a febbraio- marzo 2010. Grazie alla situazione decisamente più favorevole , nel corso della primavera-estate si è dato corso alle seguenti attività

- osservazione sul terreno degli andamenti di fioritura
- rilevazione dei processi di maturazione dei frutti
- trasmissione dei dati rilevati
- raccolta dei frutti maturi, con talune varietà a minor grado di maturazione
- trasmissione dei campioni in quantità adeguata all'Istituto Penna per le analisi e la trasformazione.

Le operazioni sono eseguite da esperti agronomi : il sig Luigi Dorella, già tecnico dell'azienda sperimentale di Chieri dell'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Torino e curatore del Frutteto, il dott. Giovanni Battista Filipello, specializzato in progettazione di giardini e alberate dell'Università di Torino, il dr. Mario Tovo, laureato in Agraria e professionista consulente aziendale, il prof. Daniele Piotti docente dell' Istituto Penna.

6 Varietà trasmesse e risultati delle analisi

Le tabelle che espongono i risultati ricavati dai test di laboratorio e dalle prove di degustazione sono opera di Daniele Piotti.

Vecchie varietà di mele zuccheri acidità pH indicazioni e colore

1) Calvilla rossa d'inverno	11,2	3,68	4,55	
2) Ciocarín-a binaca	11,8	1,34	5,12	
3) Pom arnèt	16,8	5,9	4,28	molto acida
4) Giraudet	nd			
5) Fulminei	11,4	2,01	4,46	
6) Calvilla bianca d'invern	nd			
7) Pom del Re	17			piacevole dolce intenso e croccante
8) Pom dla costa	13.5			
9) Ciocarín-a rossa dossa	nd			
10) Pom marcon	13.6	1,21	5,11	
11) Ruscaieu	10.4	4,22	4,36	
12) Carpendu	10.6	7,37	4,34	
13) Pom èd San Gioann	nd			
14) Pom rava	10.2	8,64	3,86	molto succosa, asprigna
15) Pom limon	nd			
16) Pom dla bota	11.8	6,57	3,90	
17) Pom rusnent	12.0	9,85	3,81	poco succo, acida, croccante
18) Pome	nd			
19) Pom matan	13.1			
20) Cart bianch	13			
21) Calvilla rossa d'otogn	10.2			

La trasformazione

Le analisi effettuate sui campioni di cultivar trasmessi all'Istituto sono servite per individuare - per ciascun tipo - le principali proprietà sensoriali e chimico-fisiche, con particolare riferimento al sapore ed alla acidità.

Successivamente a ciò, sulle varietà risultanti più idonee sono state fatte le prove di trasformazione delle polpe, che hanno prodotto succhi fruibili per la degustazione. La trasformazione è avvenuta con un procedimento di pastorizzazione uguale per tutte le varietà, che non ha comportato alcun impiego né di additivi né di conservanti.

I dati di maggiore interesse sono -dal punto di vista analitico - quelli che, oltre a rappresentare i valori più alti nella degustazione, indicano la possibilità di un ottimale utilizzo delle varietà segnalate nella loro trasformazione in succhi. Essa potrebbe avvenire sia singolarmente, sia in miscela con altre varietà meno zuccherine (e più acide per la maggiore quantità di acido malico).

7 La degustazione

I prodotti finali ottenuti sono stati sottoposti a test organolettici e di analisi sensoriale. A tale fine si è svolto il 6 novembre 2010 nella sede dell'Istituto un apposito panel di valutazione: sono state costituite due commissioni, composte da un nutrito gruppo di allievi del 4° e 5° anno dell'Istituto Tecnico Agrario e da un gruppo di esperti esterni, comprendente esperti ONAV, e membri della Associazione Frutteto di Vezzolano.

I parametri adottati per il test di degustazione sono stati:

- la visione del frutto intero e del suo profumo;
- la degustazione e l'analisi sensoriale del frutto tal quale;
- la degustazione dei prodotti trasformati in succo

Le commissioni hanno acquisito in primo luogo le informazioni sulle proprietà rilevate con i test di laboratorio, e ciascun componente ha effettuato le previste prove di assaggio e degustazione sia dei frutti che succhi, pervenendo alla formulazione di osservazioni e giudizi sulla base di scheda apposita predisposta.

Al termine della compilazione individuale, da parte di ciascun componente delle due commissioni, delle schede relative alle singole varietà (frutto e succo) si è proceduto alla rielaborazione complessiva dei punteggi espressi.

La tabella riassume i valori di giudizio, espressi su scala percentuale rispetto ad un massimo di 100. I dati emersi riguardano la valutazione totale (colonne 1-3) e parziale (colonna 4:olfatto, colonna 5 gusto). La valutazione totale viene ulteriormente distinta nelle prime due colonne, per confrontare il giudizio tra la componente degli allievi (1) e quella degli adulti(2)

Per facilità di lettura, i dati relativi alle varietà che hanno riportato gli indici più elevati sono stati evidenziati in colore rosso.

Vecchie varietà di mele (Valutazione frutto e succo) colonne	% valutaz. Comples. Allievi 1	% valutaz. Comples. Adulti 2	% valutaz. Comples. tutti 3	% val. solo olfatto 4	% val. solo gusto 5
--	--	---------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------	------------------------------

1) Calvilla rossa d'inverno	67	71	65	63	65
2) Ciocarina bianca	72	75	74	61	64
3) Pom arnènt	60	77	67	53	63
4) Giraudet	non valutata				
5) Fulminei	65	60	63	64	67
6) Calvilla bianca d'invern	non valutata				
7) Pom del Re	68	58	63	64	63
8) Pom dla costa	58	73	66	55	76
9) Ciocarina rossa dossa	76	64	70	70	60
10) Pom marcon	73	65	69	70	75
11) Ruscaieu	58	66	62	47	57
12) Carpendu	83	67	75	58	62
13) Pom èd San Gioann	non valutata				
14) Pom rava	52	54	53	45	47
15) Pom limon	non valutata				
16) Pom dla bota	52	58	55	37	57
17) Pom rusnènt	58	65	62	56	50
18) Pome	non valutata				
19) Pom matan	81	67	74	78	76
20) Carl bianch	61	70	66	58	58
21) Calvilla rossa d'otogn	58	72	65	59	65

NB i dati della varietà n° 9 Ciocarina rossa dossa, per scarsa presenza di prodotto, sono stati espressi solo come degustazione del frutto tal quale.

8. Commenti e considerazioni tecniche e didattiche

La trasformazione sperimentata è risultata perciò molto adatta a mantenere elevati standard gustativi e olfattivi nel lungo periodo, senza dover ricorrere all'impiego di conservanti. Le mele rustiche analizzate e trasformate, oltre alle rilevate caratteristiche organolettiche di pregio, hanno spesso innate resistenze ai principali agenti patogeni e mostrano una elevata capacità di adattamento ai diversi microclimi

locali di coltivazione, senza che ciò inficci minimamente le loro caratteristiche intrinseche varietali, o richieda particolari trattamenti invasivi.

Inoltre il basso contenuto energetico dei prodotti ottenuti permette un beneficio alla salute dell'uomo; il valore nutrizionale della frutta è infatti accentuato, se si utilizzano varietà che sono coltivate in modo tradizionale, dispongono di proprietà organolettiche intrinseche, e non richiedono l'impiego di tecniche agronomiche di forzatura e prodotti di sintesi.

L' utilità circa la possibile trasformazione di questa frutta si rileva importante - anche alla luce del lavoro sperimentale svolto presso l'Istituto - negli aspetti di corretta *educazione alimentare*. Gli studi sulla nutrizione umana mettono in evidenza l'importanza che, ai fini di prevenzione e benessere, assume una alimentazione sana, comprendente prodotti ricchi di fibra e con vitamine di origine naturale. La ricerca di una educazione alimentare adeguata è una delle vie che la scuola e il sistema sociale possono percorrere, per ridare valore alla ripresa delle abitudini di vita sana.

Temi al riguardo sono presenti in riviste di larga diffusione, rivolte a sensibilizzare gli ambienti scolastici e giovanili (vedasi da ultimo l'articolo *Ritornare alla natura* , comparso sul mensile "ZAI-NET Giovani Reporter ",novembre 2010 pp.52-53).

IV LE VALUTAZIONI POPOLARI E L'EDUCAZIONE DEL GUSTO

9- Il panel popolare

Un panel interattivo è stato effettuato alla Canonica di Vezzolano il giorno 8 dicembre 2010, in occasione dell' annuale Festa dell'Immacolata. L'iniziativa-intitolata *somMELLers-degustazione di succhi di mele del Frutteto*- si è svolta all'interno del complesso dalle 11 alle 18. Hanno partecipato e compilato le relative schede 51 visitatori(sui 44 che hanno indicato anche le loro caratteristiche anagrafiche risultano 52,3%maschi , 47,7% femmine; 66% adulti 30-60 anni, 25% anziani over 60 , 9% sotto i 30 anni).

I visitatori interessati hanno assaggiato dieci varietà di frutti ed espresso giudizi sintetici compilando apposita scheda. E' stato richiesto di assegnare a ciascun succo un punteggio secondo la qualità soggettiva percepita, nella scala :0-1 qualità scadente 2-3 minima 4-5 sufficiente 6-7 buona 8-9 elevata.La tabella-dati elaborati da Lorena Charrier- riporta i valori percentuali di riga.

Fascia	Minima A=1	Sufficiente B=2	Buona C=3	Elevata D=4	media ponderata(in % sul massimo)
Varietà					
Calvilla rossa d'inv	4	6	45	45	82,75
Pom del re	19	8	47	26	70,00
Ruscaieu	6	22	47	25	74,25
Pom rava	6	14	38	42	79,00
Carpendù	2	14	46	38	80,00
Pom dla bota	0	12	57	31	79,75
Pom rusnent	8	16	51	25	73,25
Carl bianch	4 (*)	26	33	37	75,25
Pom matan	2	12	32	54	84,50
Calvilla rossa d'aut	2	12	46	40	81,00

(*) Include anche 2 giudizi di qualità scadente.

Come si nota, rispetto al panel degli esperti(par. 11) la giuria popolare ha formulato giudizi mediamente più spinti verso l'alto , ma le graduatorie di gradimento sostanzialmente non variano. Il giudizio di massimo gradimento per il Pom matan accomuna i due panel , che non divergono neppure sul giudizio relativo alle due varietà Calvilla. Mancava alla degustazione popolare la varietà Pom marcon(non più disponibile), la cui collocazione di gradimento globalmente elevata resta perciò probabile, ma necessita di ulteriori verifiche.

10. RAMP, la rete delle antiche varietà

Una Rete virtuale delle Antiche Mele Piemontesi (R AMP) potrebbe contare su una già discreta quantità di "nodi" e presenze diffusi sul territorio, che perseguono finalità culturali e scientifiche di conservazione e promozione, oltre che di utilizzo commerciale.

L'attività del progetto ha consentito di censire: -

- il presidio Slow Food per le antiche varietà di mele piemontesi nel Cuneese

- l'iniziativa "Tuttomele" di Cavour , che realizza laboratori di trasformazione

- il Consorzio Produttori Mela "Divina" di San Marzano Oliveto , che persegue " il ripristino e la valorizzazione delle antiche specie autoctone" (sito portale Astigiano, a cura della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti)

- la scuola Malva Arnaldi di Bibiana specializzata in conservazione ed analisi di antiche varietà;

- il Consorzio delle Pro Loco dell' Alto Novarese che, con l'associazione svizzera Pro specie rara, si adopera per la biodiversità e per l'impiego gastronomico di antiche varietà;
- associazioni volontaristiche che realizzano sagre della mela in località del Torinese prossime all' Alto Astigiano: Pro Loco di San Sebastiano Po(Pom matan) e Movimento Arignanese (pom d'Argnan ottimo per frittelle)

Fuori regione ci si limita a segnalare l'iniziativa "Pomaria" in Val di Non(Trentino), e la Sagra della Mela Annurca(rossa) di Maddaloni presso Caserta.

In dimensione internazionale(Inter-reg) italo-svizzera si ricorda che l'Associazione Frutteto di Vezzolano ha avuto come partner del progetto la Pro Frutteti di Val Capriasca- Lugano, con la quale è da tempo stata avviata una stretta collaborazione. La Pro Frutteti Capriasca gestisce impianti di antiche varietà di mele e cura la diffusione delle piantine e le trasformazioni di prodotto, svolgendo ogni anno in ottobre la Giornata della Mela, con esposizione, concorso e degustazione di succhi(profrutteti@ticino.com)

12. Tutela del patrimonio storico e nuova agricoltura

Il Progetto si proponeva, attraverso la conoscenza analitica approfondita e la trasformazione attenta di vecchie varietà autoctone particolarmente rustiche, di servire un duplice scopo :

- valorizzare il patrimonio storico che le antiche varietà in se stesse costituiscono;
- diffondere la loro conoscenza e l'utilizzo nel consumo, in particolare con bevande ad elevata naturalità, in prospettiva di nuova agricoltura .

Del patrimonio culturale (Costituzione, art.9) si intende facciano parte preminente i beni di elevato e riconosciuto valore culturale artistico e storico, in cui si ravvisano i tratti di una identità nazionale e regionale. Nel patrimonio storico rientrano anche prodotti del lavoro e della cura, che testimoniano l'interazione fra società, economia, cultura e natura in un territorio determinato. Ed anche mele di antica tradizione sono da considerarsi come componenti del patrimonio , da conoscere e tutelare.

Guardando all' attualità ed al futuro, è poi da rilevare che il Piano strategico nazionale per lo sviluppo rurale considera la tipicità dei prodotti come un asset rilevante per la valorizzazione delle aree rurali minori. Essa favorisce la diversificazione anche economica delle aree, rispetto a scelte monoculturali indotte da fattori esogeni di incentivazione ed è risorsa potenziale per uno sviluppo rurale "di nuova generazione".

Le condizioni " al contorno" di tale sviluppo, che il progetto consente di individuare e proporre, sono:

- la stabile e sicura protezione/manutenzione/salvaguardia della base fisica (suoli, vegetazione,bosco, acque ecc.) , che supporta e favorisce la produzione agraria;
- il mantenimento delle caratteristiche riconoscibili del paesaggio rurale, che consentono l'inequivoca definizione del carattere locale dei prodotti;

- un controllo sulla qualità e tracciabilità dei prodotti, che consente una loro attendibile immissione nei circuiti di consumo e fruizione, a partire dallo stesso ambito locale di produzione.

Una produzione sperimentale applicata alle antiche varietà non sarebbe sostenibile né avrebbe modo di generare tutti i desiderati benefici, se non fosse accompagnata anche dalla promozione incrementale di conoscenze, usi e gusti appropriati nel pubblico e nella società.-

Le iniziative future si ripromettono di accompagnare il ciclo completo della lavorazione, dall'impianto iniziale alla raccolta e trasformazione dei frutti.