infomela
visitlana.com/infomela

LANA – IL COMUNE DELLE MELE

Torna il periodico “Infomela“ della regione turistica di Lana e dintorni, pubblicato con il sostegno del Comune di Lana. Un decimo della produzione di mele nell‘UE proviene dall’Alto Adige, di cui l‘uno per cento cresce nel Comune di Lana, ricco di tradizioni e noto per l’intensa coltivazione di frutta. Nel Museo della Frutticoltura Sudtirolese, sito all‘interno della tenuta medievale “Larchgut”, con una superficie espositiva di circa 1.000 metri quadrati, forniamo informazioni sullo sviluppo della frutticoltura. Con il periodico “Infomela“ avete a portata di mano tante interessanti informazioni sul mondo della mela. Divertitevi a leggerlo e gustate le tante deliziose varietà di mela.

Il Sindaco del Comune di Lana
Harald Stauder

STAMPATA SU “CARTAMELA“

COLOPHON **Editore** AG Apfelpost **Art Direction** Philipp Aukenthaler, hype my limbus **Stampa** LanaRepro **Foto** Michael Messner, Patrick Schwienbacher, Günther Pichler, Alex Filz, Shutterstock/Just dance **Per ulteriori informazioni** info@obstbaumuseum.it **Con il sostegno di** Comune di Lana

LA FRUTTICOLTURA A LANA

Sono quasi 500 le aziende a conduzione familiare a Lana, che coltivano intorno ai 1.300 ettari di frutteti e raccolgono circa 70.000 tonnellate di mele all’anno.

Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Granny Smith e Braeburn, ma anche Fuji, Pink Lady e Kanzi sono le più note delle circa 20 varietà, che da metà agosto a metà novembre vengono raccolte a mano e in seguito fornite alle tre cooperative frutticole della zona, fra queste la Biosüdtirol, unica cooperativa Bio del Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole Altoatesine VOG della regione. Qui i frutti vengono selezionati, immagazzinati correttamente e messi in commercio. Circa il 50% del raccolto viene esportato nel mondo, soprattutto in Germania, Scandinavia e Spagna.

La frutticoltura non è solo sinonimo di produzione di frutta sana. Altrettanto collegati sono importanti aspetti dell’economia locale e le opportunità lavorative, sia in campo edilizio, che commerciale e industriale.

PROVARE RISPETTO

La maggior parte dei frutticoltori lavora secondo i principi della produzione integrata, riducendo al minimo l’uso di fertilizzanti a base chimico-sintetica e usando metodi biologici e meccanici.

Alcuni contadini lavorano secondo le direttive biologiche e rinunciano totalmente a sostanze chimico-sintetiche. L’insieme dei coltivatori ha come meta la produzione di frutti sani e cerca di evitare che i loro frutteti vengano “contagiati” da prodotti fitosanitari convenzionali. Tutti insieme hanno già investito in macchinari tecnici innovativi, che dovrebbero evitare la dispersione di prodotti irrorati. Di primaria importanza è però che i contadini di Lana sono consapevoli della loro responsabilità. D’altra parte si conta sulla comprensione di abitanti e ospiti per la necessità dei lavori nei frutteti. Un contadino al lavoro sul suo trattore non sempre è in grado di notare un ciclista in arrivo, che schizza lungo i sentieri consorziali; quindi da entrambi i lati è necessario provare attenzione e rispetto. Altrettanto rispetto si richiede per le proprietà contadine.

LE ROGGE "WAALE" DI LANA

Una particolarità del Sudtirolo è l’ampia rete delle rogge, gli antichi canali d’irrigazione, la cui cura e conservazione sono di responsabilità dei contadini.

Il compito primario delle rogge è quello di fornire acqua ai campi coltivati e per l’irrigazione antigelo. D’altra parte spesso si dimentica, che i 40 km di canali d’acqua vengono utilizzati anche come deviazione dell’acqua piovana di strade, parcheggi e edifici. Quindi le case private, i condomini e gli edifici pubblici, che attraverso le grondaie deviano le proprie acque bianche nelle rogge, devono essere consapevoli che utilizzano le rogge come infrastruttura. Inoltre l’acqua delle rogge è utile ance in caso di incendio. Non meno importante è il fatto che l’ampia rete delle rogge e i sentieri lungo i suoi corsi sono parte integrante del paesaggio culturale.

REGINA DELLE MELE 2019/20

Il 13 ottobre 2019 Maria è stata eletta 27a Regina delle Mele. Come ambasciatrice della mela per un anno Maria vorrebbe rappresentare l'altopiano delle mele a Naz-Sciaves e fare conoscere a tutti gli ospiti e interessati i prodotti dei nostri contadini.

La Regina delle Mele Maria non vede l'ora di poter festeggiare il 21° Festival Reale della Fioritura il 1° maggio 2020.

DATI PERSONALI

Nome: *Maria Fusco*
Data di nascita: *20 novembre 2000*
Fratelli: *1 fratello*
Scuole: *istituto tecnico economico*
Professione: *studentessa*
Hobby: *calcio, musica*
Mele preferite: *Golden Delicious*

IL MONDO DELLE MELE

Il Museo della Frutticoltura Sudtirolese ospita un mondo tematico interamente dedicato alla mela illustrandone la storia dall'antichità fino ai nostri giorni.

Il frutto proibito dell'albero della conoscenza, nella mitologia greca è legato alla dea dell'amore e nel Medioevo diventa simbolo di potere. Nell'epoca moderna la mela perde il suo significato simbolico, ma diventa un soggetto assai diffuso e presente nell'arte, protagonista in particolare delle nature morte.

La mela è al centro dell'interesse letterario di poeti come Friedrich Schiller, che nel suo Guglielmo Tell ne fa il simbolo della libertà. L'antico proverbio "Una mela al giorno toglie il medico di torno" ne pone in rilievo il valore salutistico e la sua centenaria tradizione come elisir di bellezza.

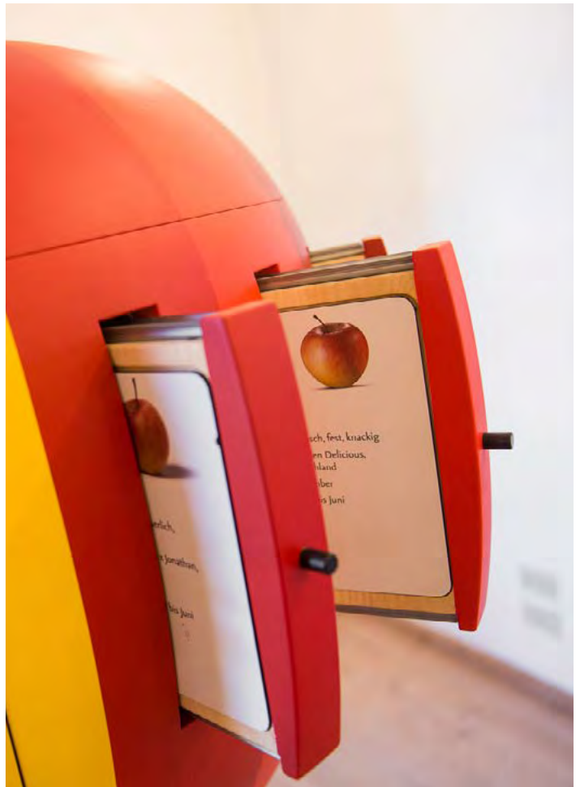
Al museo ci si può documentare anche sulle moderne forme di coltivazione e sui processi di lavoro avanzati, sulla produzione integrata e biologica, sulle nuove varietà di mele, sui costi e i ricavi della frutticoltura, sulle cooperative, gli istituti di formazione e consulenza e il marketing.

Il Museo della Frutticoltura offre un'interessante, a tratti anche divertente occasione di contatto col mondo della mela.

ORARI DI APERTURA

aprile, maggio, settembre, ottobre:
lunedì-domenica ore 10 - 17
giugno, luglio, agosto:
lunedì – venerdì ore 10 – 18
www.obstbaumuseum.it

Museo della Frutticoltura
Passeggiata Brandis 4, Lana
0473 564387

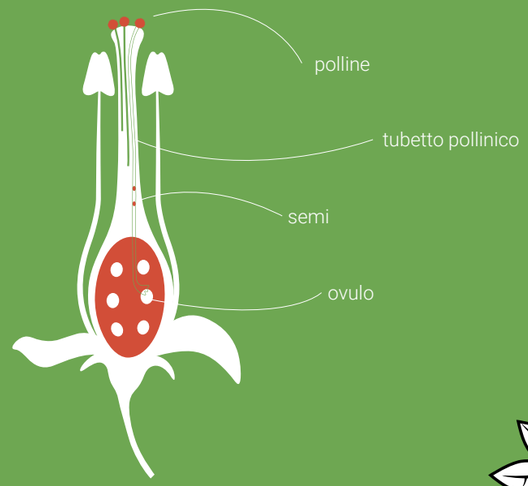


BAMBINI ALLA SCOPERTA DELLA NATURA

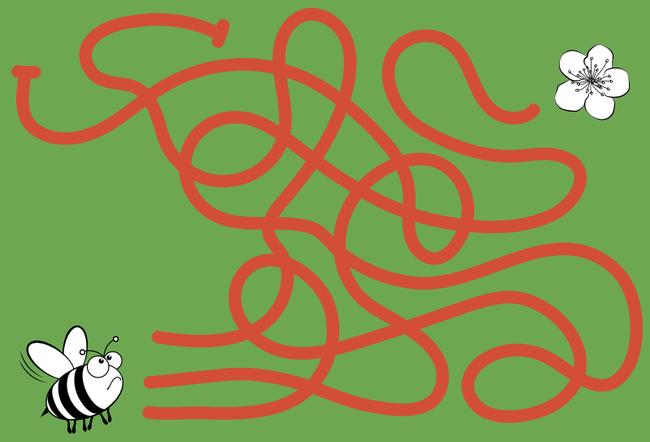
Evviva, ci risiamo! Gli alberi si vestono di bianco e di rosa e io sono nel bel mezzo di questa meraviglia fiorita!

Mi piace succhiare il nettare dei fiori! Ma per trovarlo devo spingermi in profondità affondando la mia proboscide all'interno del fiore. E quando esco sono ricoperta di polline da cima a fondo. Non ho tempo per lavarmi, devo continuare il mio volo perché mi serve tanto nettare per fare il miele che tu mangerai.

Se mi poso con slancio su un altro fiore, un po' di polline cadrà via. Questi pollini germinano e attraverso un tubicino inviano il nucleo cellulare all'ovulo. I due fondono insieme: è quello che chiamiamo fecondazione. La mela nasce così.



Mentre io ronzo operosa nell'aria, anche il contadino ha il suo bel da fare: sminuzza gli ultimi rami recisi durante l'inverno e controlla che sull'albero i fiori non siano troppo fitti. Troppi fiori equivalgono a troppe mele e troppa fatica per l'albero, quindi il contadino elimina quelli in eccesso. In primavera il lavoro del contadino continua anche durante la notte: quando fa molto freddo i fiori potrebbero morire e così il contadino si alza per avviare gli impianti di irrigazione. L'acqua spruzzata congela, ma per congelare deve raffreddarsi rapidamente e nel farlo produce calore, quel calore che avvolge il fiore proteggendolo dalla morsa del gelo.



L'estate sta arrivando. Il tempo della fioritura è finito. Ora mi vedrai più spesso nel giardino di casa. Alcune mie amiche sono già partite per la villeggiatura.

Il contadino stende le reti per proteggere alberi e mele dalla grandine. Col trattore spruzza i fitosanitari per prevenire le malattie degli alberi ed evitare che i frutti vengano attaccati dai parassiti.

Per produrre mele particolarmente buone, il contadino stacca dall'albero i frutti troppo piccoli e quelli danneggiati: in questo modo quelli che rimangono sui rami diventeranno ancora più grandi e più belli. Anche i ramoscelli che fanno ombra vengono tagliati. La storia non è finita qui!

Nella prossima edizione vi racconterò tutto sull'autunno nei meleti.

IL MONDO DEI BIMBI AL MUSEO DELLA FRUTTICOLTURA DI LANA

Come finisce la mela sull'albero?
Perché le foglie non sono blu?
Dove abita l'ape?

Abbiamo le risposte e molto di più. Risolvi insieme a noi le domande e vinci un bel premio!

CHUTNEY DI MELA E CIPOLLA

per 4 vasi da 250 g ciascuno circa
di Heinrich Gasteiger

Ingredienti

300 g	mele
200 g	cipolla
400 g	zucchero
70 ml	aceto di vino bianco
100 ml	acqua
1	spicchio d'aglio tagliato a fettine
1	chiodo di garofano
1	pezzetto di cannella (la scorza intera)

pepe nero appena macinato

Preparazione

Sbucciare le mele, tagliarle a spicchi, togliere il torsolo e ridurle poi a fette. Pelare la cipolla, tagliarla a metà e poi a fette. Versare lo zucchero in una pentola e farlo leggermente caramellare. Irrorare con l'aceto di vino bianco e l'acqua, cuocere il caramello fino a che si sarà sciolto. Unire al caramello le mele, la cipolla, l'aglio, il chiodo di garofano e la scorza di cannella, proseguire la cottura fino a quando il tutto risulterà morbido. Dare un tocco piccante aggiungendo il pepe. Versare ora il chutney di mela e cipolla in vasi da conserva sterilizzati, chiudendo immediatamente e con cura.

Variazione
Chutney di pera e cipolla:
al posto delle mele usate delle pere.

Suggerimenti

Il chutney di mela e cipolla si accompagna a diversi tipi di formaggio. Servite questo chutney anche con del manzo bollito, dei volatili lessati o arrosto e con terrine di fegato, prosciutto crudo e altro ancora.

Ricetta tratta da:
Gustare nelle Dolomiti 33x Fatto in casa

DAI NOSTRI CONTADINI:

I vari prodotti regionali direttamente dai masi sono reperibili presso i mercati contadini a Lana ogni martedì e sabato (da inizio aprile a metà dicembre) e negli altri giorni della settimana nei paesi limitrofi.

Questa passeggiata piacevole e poco impegnativa, attraversa i meleti di Tirolo ed è particolarmente suggestiva durante la fioritura dei meli.

Descrizione percorso: Partendo dall'ufficio turistico di Tirolo, si segue via Aica fino alla chiesa di S. Ruperto. Qui si imbocca la salita a sinistra per via Ling, proseguendo in salita fino al di sotto del Seminario dove si svolta a destra. Superata la centrale elettrica, si sale a sinistra per Castel Auer e per l'hotel Küglerhof. Attraversata via Aslago, si prosegue fino al maso Wörndlehof. Qui il sentiero scende verso il maso Lutzhof e prosegue fino a Doss. Lungo via Falkner si ritorna al punto di partenza.

Durata: 1:30 h
Dislivello: 199 hm
Lunghezza: 4,3 km

IL SENTIERO DELLA MELA A TIROLO

FRUTTA E VERDURA FRESCHE DIRETTAMENTE DAL PRODUTTORE:

www.suedtirolerapfel.com/it/il-mondo-delle-mele/punti-vendita.html

VARIETÀ

Le esigenze del mercato e le varietà sono soggette a costanti cambiamenti: una situazione che si riflette in maniera diretta sul comparto frutticolo altoatesino dove fanno il loro ingresso varietà sempre nuove.
In collaborazione con il Centro di sperimentazione Laimburg, il Centro di Consulenza per la fruttiviticoltura (Südtiroler Beratungsring) e le cooperative VOG (il Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige) e VI.P (cooperativa di produttori della Val Venosta), il consorzio per l'innovazione varietale dell'Alto Adige (SK Südtirol) esamina le varietà più promettenti per la coltivazione in Alto Adige. Per la VOG e la VI.P i risultati di anni di prove varietali sono essenziali per introdurre nuove varietà in Alto Adige, fornire ai produttori indicazioni sulla coltivazione e avviare una possibile commercializzazione.

La verifica delle varietà L'esame di ogni varietà dalle potenzialità interessanti si suddivide in tre fasi.

Prima fase In un primo momento vengono importate in Alto Adige le piante madri di una o più varietà. Si mettono a dimora cinque piante in due distinte zone macroclimatiche dopodiché lo sviluppo di alberi e frutti viene messo sotto osservazione per un periodo che va dai quattro ai sei anni.

Seconda fase Se durante la prima fase la varietà dimostra di avere delle potenzialità interessanti, essa viene ammessa alla seconda fase che consiste nel piantare filari pilota di 50-100 piante in 5-10 zone microclimatiche sparse in tutto l'Alto Adige. Contemporaneamente vengono svolte le prime indagini di mercato e le prove di conservazione per rispondere a diverse domande: Che gusto hanno le mele? Cosa ne pensano i consumatori dei diversi paesi? Per quanto tempo si conservano nelle celle frigo, ma anche fuori, quando arrivano sugli scaffali dei negozi o nelle case?

Terza fase Il terzo livello della prova consiste nella cosiddetta fase pre-commerciale, durante la quale le informazioni acquisite in materia di coltivazione, cura delle piante e frutti vengono ampliate e approfondite e vengono piantati dai 1.000 ai 5.000 alberi. Al termine di questa prova la direzione del Consorzio SK si riunisce per decidere il da farsi, ovvero se introdurre la nuova varietà oppure no in quanto le sue peculiarità la rendono inadeguata alla coltivazione in Alto Adige o alla commercializzazione.

I successi Dopo aver effettuato le prove, il consorzio per l'innovazione varietale dà il suo responso a favore della coltivazione in Alto Adige. Ecco le varietà introdotte con successo:

SQ 159 - NATYRA®
Caratteristiche organolettiche:
saporita e aromatica
Incrocio: Elise x varietà olandese
Raccolto: poco prima della Braeburn
Resistente alla ticchiolatura

Testo e immagini:
Consorzio Innovazione Varietale Alto Adige

NICOTER - KANZI®
Caratteristiche organolettiche: succosa con un buon equilibrio tra acidità e dolcezza
Incrocio: Gala x Braeburn, Belgio
Raccolto: poco dopo la Golden

SCIFRESH - JAZZ®
Caratteristiche organolettiche: soda, aromatica e croccante
Incrocio: Braeburn x Gala, Nuova Zelanda
Raccolto: ca. 1 settimana dopo la Golden

SCILATE - ENVY®
Caratteristiche organolettiche: dolce, succosa, croccante, aromatica
Incrocio: Braeburn x Gala, Nuova Zelanda
Raccolto: dopo la Fuji

AMBROSIA
Caratteristiche organolettiche: dolce, succosa, croccante, consistenza fine
Incrocio: scoperta casualmente in Canada
Raccolto: come la Golden

SHINANO GOLD – YELLO®
Caratteristiche organolettiche: dolce, succosa, croccante
Incrocio: Golden Delicious x Senshu, Giappone
Raccolto: ca. 14 giorni dopo la Golden

BONITA
Caratteristiche organolettiche: buon equilibrio fra acidità e dolcezza
Incrocio: Topaz x Cripps Pink, Repubblica Ceca
Raccolto: ca. 1 settimana dopo la Golden
Resistente alla ticchiolatura

TOUR IN BICICLETTA DA RABLÀ A LACES

Descrizione percorso: Partiamo dal parcheggio vicino alla pista ciclabile di Rablà, giriamo a destra seguendo il fiume Adige fino a Naturno. Dopo il paese attraversiamo il fiume e continuiamo a seguire la pista ciclabile. Dopo il "Radbar" a Stava sulla sinistra si trova la stazione ferroviaria d'intrattenimento, che però è aperta solo di domenica pomeriggio. Qui attraversiamo di nuovo il fiume Adige e proseguiamo fino a Castelbello, superando la cooperativa frutticoltori Juval. All'altezza della stretta di Laces il sentiero si fa un po' più ripido e arrivati a Laces attraversiamo ancora una volta il fiume. Proseguiamo per ca. 150 m per poi attraversare la strada statale. Continuiamo sulla pista ciclabile fino a poco dopo l'impianto di teleriscaldamento a sinistra, attraverso frutteti fino alla strada principale. Giriamo a destra fino a raggiungere la cooperativa frutticoltori Mivor, che propone visite guidate attraverso lo stabilimento. La via del ritorno è la stessa dell'andata.

SCOPRIRE IL MONDO DELLE MELE

www.suedtirolerapfel.com/it/il-mondo-delle-mele/visite-guidate-ai-meleti.html

Lunghezza: 20 km una tratta
Dislivello: 180 m

LA FESTA DELLA FIORITURA DEI MELI

www.festadellafioritura.it

La fioritura dei meli è un vero spettacolo della natura: in primavera milioni di piccoli fiori bianchi e rosa sbocciano e i meleti si trasformano in una colorata distesa profumata. Dato che nelle fredde e serene notti primaverili i meli vengono irrigati per proteggerli dalle gelate, al mattino la vista dei rami scintillanti di brina lascia senza fiato. A questa meravigliosa stagione i paesi di Lana, Cermes, Postal e Gargazzone dedicano la festa della fioritura: una rassegna di eventi culturali e gastronomici che si svolge nel mese di aprile.

LA MELA "IN "SCATOLA"

visitlana.com/melainscatola

Le scatole di "cartamela", prodotta dai "rifiuti" della lavorazione delle mele, contengono una mela della coopertiva Biosüdtirol. Una volta mangiata la mela, la scatola funziona anche come portapenne o box regalo.

BLÜTENFESTTAGE LANA FESTA DELLA FIORITURA LANA

MI/ME 01 04 2020
Im Reich aus Wachs und Honig
Nel mondo di cera e miele

DO/GI 02 04 2020
Apfel und Wein
Mela e vino

SA 04 04 2020
Open Day & Golf Turnier
Open Day e torneo Golf

SA 04 04 2020
Entdecke die Welt der Orchideen
Scopri il mondo delle orchidee

SO/DO 05 04 2020
Blütenhöfefest
Festa dei masi in fiore

DI/MA 07 04 2020
Schüler begegnen dem Frühling
Poesia in fiore

DI/MA 07 04 2020
Wiese, Wald & Wunder
Fra prati, boschi e meraviglie

MI/ME 08 04 2020
Führung in der
Obstgenossenschaft Biosüdtirol
Visita guidata alla cooperativa
ortofrutticola Biosüdtirol

DO/GI 09 04 2020
Apfel und Wein
Mela e vino

DI/MA 14 04 2020
Blütenmeer
Un mare di fiori

MI/ME 15 04 2020
Vogelexkursion am frühen Morgen
Escursione ornitologica mattutina

MI/ME 15 04 2020
Führung in der
Obstgenossenschaft Biosüdtirol
Visita guidata alla cooperativa
ortofrutticola Biosüdtirol

FR/VE 17 04 2020
Die heilende Kraft der Bäume
La forza salutare degli alberi

FR/VE 17 04 2020
Mittelalterlicher Frühlingsgenuss
Gustare il medioevo

SA 18 04 2020
Bäuerliche Genussmeile
Sapori del maso

SO/DO 19 04 2020
St. Hippolyt am Morgen
S. Ippolito al mattino

SO/DO 19 04 2020
40. LANAPHIL
40a edizione LANAPHIL