

La frutta del saluzzese presentata alla stampa internazionale

In occasione della rassegna MELA GUSTO, La qualità della vita, organizzata a Saluzzo dal 24 al 26 Ottobre p.v., la Regione Piemonte, con la collaborazione della Fondazione Amleto Bertoni, ha organizzato, nell'ambito di un rilevante programma di comunicazione e promozione internazionale del territorio regionale e del saluzzese, un "viaggio –educational" dedicato alla stampa estera a cui parteciperanno le più importanti testate straniere, tra cui: Le Monde, The Times Magazine, Esquire, Tiempo, Die Zeit, Exel+Class Evasion, Nepszabadsag, Tele Tdydzien'-Twoj STYL, Le Soir e altri importanti rappresentanti dei media europei.

Il programma della giornata prevede in data 16 ottobre l'atterraggio da un elicottero direttamente nei frutteti di Lagnasco, a seguire la visita dei più importanti produttori della zona per conoscere la realtà della mela.

Successivamente, in occasione del Convegno scientifico dal titolo "La Grande Mela - Le mele della Granda: tra economia e salute" che si terrà a Saluzzo domenica 26 ottobre sarà presente una rappresentanza della stampa internazionale.

La visita proseguirà poi per Alba, dove si svolge la Fiera del Tartufo.

Mela rossa piemontese Dalla vocazione del territorio al marchio IGP

La produzione di mele a buccia rossa in Piemonte ha una storia secolare, ma è soprattutto negli ultimi decenni che i frutticoltori hanno scommesso sulla vocazione territoriale per questo tipo di mele.

E' andata così diminuendo l'incidenza delle Golden, che nei nuovi impianti non occupa ormai più del 30% del terreno coltivato a mele.

Gran parte delle mele rosse coltivate in Piemonte è costituita da *Red Delicius*, una varietà importata negli anni '30 dagli Stati Uniti, diffusa in Europa soprattutto dal secondo dopoguerra. A partire dagli anni '80 si è verificato un importante fenomeno di selezione

naturale degli areali di produzione: le *Delicius* subirono così un rilevante calo nella pianura padana, affermandosi invece dove la conformazione del territorio e le condizioni climatiche erano ottimali: l'altopiano cuneese.

Il Piemonte, e l'area del cuneese in particolare, si è perciò trovato ad essere la regione europea a più alta percentuale di produzione di *Delicius* rosse, passate dal 31,4% del 1981 al 41,2% del 1997.

La particolare vocazionalità per le mele rosse ha indotto gli operatori cuneesi a ricercare altri gruppi varietali adatti alle condizioni climatiche e ambientali. Tra il 1980 e il 1990, l'attenzione dei frutticoltori si è rivolta ad una nuova varietà di mele, proveniente dalla Nuova Zelanda: le *Gala*, frutti rosso striato che si adattano molto bene alle particolari condizioni climatiche e ambientali dell'altipiano cuneese, affiancando le *Delicius* nella produzione delle mele rosse di Cuneo.

Esistono altre, antiche varietà a buccia rossa, particolarmente rustiche e resistenti e quindi adatte alla coltivazione di tipo biologico. Varietà particolarmente aromatiche e profumate, che si conservano a lungo: tra queste, la Runsé ha colore rosso vinoso, buccia lucente e senza ruggine, gusto acidulo; è un'ottima mela da tavola, a maturazione tardiva (inizio novembre). La Gamba Fina deriva il suo nome dal peduncolo lungo e sottile, cresce bene in collina e ha colore rosso scuro e polpa bianca dolce; la piccola Magnana, che esprime al meglio le sue qualità organolettiche dopo qualche mese dalla raccolta, quindi da Natale in poi, conservandosi perfettamente per sei-sette mesi.

La "*mela rossa delle valli cuneesi*" sarà presto una IGP: indicazione geografica protetta. Lo hanno chiesto le associazioni di produttori *Asprofrut* e *Lagnasco Group*, con il tramite della Camera di Commercio di Cuneo, avviando il procedimento per il riconoscimento del disciplinare.

La frutta piemontese in cifre (fonte ISTAT dati riferiti al 2002)

Produzione annua di frutta

	<i>Piemonte</i>	<i>Prov. Cuneo</i>	%
<i>mele</i>	1.399.700	1.029.400	73,4
<i>pesche</i>	1.017.000	630.000	61,9
<i>nettarine</i>	756.200	708.000	93,6
<i>pere</i>	247.000	134.000	54,3
<i>susine</i>	103.700	84.500	81,5

<i>kiwi</i>	814.700	602.000	73,9
Tot. frutta fresca	4.626.200	3.378.100	73,1

Produzione annua di frutta nel saluzzese: 2.200.000 q.li

Aziende frutticole in provincia di Cuneo: oltre 5000

Numero di addetti stabili in provincia di Cuneo: oltre 20.000

Fatturato delle aziende frutticole in provincia di Cuneo:

	<i>euro</i>
<i>mele</i>	70.000.000
<i>pesche</i>	40.000.000
<i>nettarine</i>	60.000.000
<i>kiwi</i>	75.000.000
<i>albicocche</i>	6.000.000
<i>susine</i>	5.000.000
TOTALE	256.000.000

Piemonte frutteto d'Europa Una vocazione storica

All'inizio del '900 il Piemonte era il frutteto d'Europa e possedeva migliaia di varietà di alberi da frutta.

Soprattutto la melicoltura piemontese ha una storia antica e gloriosa, dalle radici molto antiche: nell'Alto Medioevo si è documentata la coltivazione di frutteti da parte degli ordini monastici, che miglioravano e conservavano le varietà sopravvissute alla crisi agricola dovuta alle invasioni barbariche. Ma è intorno alla metà dell'800 che si costituiscono i primi frutteti: le mele sono un frutto prezioso, perché conservabile a lungo e la loro raccolta può essere diluita per un lungo periodo, da luglio fino all'autunno.

La conformazione orografica del territorio saluzzese, il clima, la disponibilità irrigua, ma anche la caparbietà, la volontà, le conoscenze tramandate, il lavoro di generazioni di

agricoltori hanno contribuito a realizzare il miracolo economico legato alla frutticoltura saluzzese.

L'abbandono dei metodi tradizionali a favore delle produzioni razionali ed intensive fu attuato intorno agli anni '30 del secolo scorso. A Lagnasco, nel 1927, Michele Ceirano impiantò, primo in Piemonte, un pescheto di Hale, varietà fatta giungere appositamente dalla California, e nel 1930 introdusse nella sua azienda alcuni esemplari di Mele Golden. Si può parlare per questo periodo di epoca pionieristica per la moderna frutticoltura saluzzese, che conoscerà il suo sviluppo nel secondo dopoguerra, quando la grande maggioranza degli agricoltori convertì le produzioni cerealicole, i prati e le colture dedicate all'allevamento del bestiame, in più moderni appezzamenti di filari di colture arboree.

La successiva ed improvvisa crescita del settore, che portò a un raddoppio tra il 1958 e il 1968 della produzione in provincia di Cuneo, creò nuove esigenze per i frutticoltori, che trovarono una risposta adeguata nella cooperazione; questa soluzione evitava un eccessivo frazionamento dell'offerta e razionalizzava i costi di commercializzazione. I primi esperimenti di cooperazione presero il via alla fine degli anni '60, con la nascita di gruppi che rappresentano oggi i punti di riferimento per il settore, indiscussi colossi economici: "*Lagnasco Frutta*", che diventerà la più grande cooperativa ortofrutticola del Piemonte con 350 mila quintali di produzione annua, e "*Piemonte Asprofrut*", associazione di produttori capace di raggiungere, trent'anni dopo, un fatturato di 55 milioni di euro.

Il Piemonte produce frutta fresca su 29.750 ettari per una quantità di 4.626.200 quintali (mele, pere, albicocche, ciliegie, pesche, susine, kiwi, nocciole). Il Cuneese copre l'80% della produzione regionale, con 5000 aziende e 20.000 addetti, per un fatturato stimato di oltre 100 milioni di euro per i produttori. L'area che si estende da Cuneo a Pinerolo, con capitale Saluzzo, è zona particolarmente vocata alla produzione intensiva di frutta. La conformazione orografica ai piedi del Monviso origina le giuste escursioni termiche; l'altitudine compresa tra i 250 ed i 600 metri s.l.m. assicura un'intensità ed una qualità della radiazione luminosa ideale; la giacitura pianeggiante e la disponibilità irrigua completano il fondamentale aiuto della natura alla volontà umana. In queste terre si coltivano mele, pesche, nettarine, kiwi, pere, albicocche, fragole, frutti di bosco, ciliegie e susine, ma a farla da padrone sono indiscutibilmente le mele, seguite da pesche e kiwi.