

224

La frutta
 Di Ivan Barrel,
 Ricercatore e Insegnante Institut Agricole Régional

La Valle d'Aosta è un ambiente dove natura ed uomo hanno imparato a convivere in armonia dando vita ad un'agricoltura rispettosa dell'ambiente circostante, che anche grazie alle particolari caratteristiche del microclima produce frutti esaltanti per bellezza, profumi, qualità organolettiche e ricchezza in preziosi contenuti nutrizionali. La mela in particolare è da sempre un frutto assai importante nella nostra cucina e nelle nostre abitudini alimentari. La necessità sempre più avvertita ormai di abitudini dietetiche sane che prevedano il consumo di prodotti naturali, poco manipolati ed a basso contenuto calorico ha fatto sì che la mela trovasse sempre maggiore spazio nelle diete alimentari. La qualità riconosciuta della nostra frutta è data da un clima asciutto e ventilato che permette di limitare al massimo i trattamenti fitosanitari riducendo quindi i residui chimici. La Valle d'Aosta, protetta dal punto di vista climatico dalla catena delle Alpi che assicura un clima temperato, è una realtà produttiva eccellente ed economicamente importante. La fascia di territorio compresa tra i 500 e i 1000 metri di altitudine, il territorio particolarmente fertile, la luminosità dell'atmosfera, l'ottima esposizione delle colline ed i ricchi ed irrigui terreni, sia di collina che del fondovalle, hanno favorito la produzione di frutta con ottime proprietà qualitative. I comuni maggiormente interessati alla coltivazione del melo sono quelli compresi tra Saint-Vincent e Villeneuve, in particolare Saint-Pierre, Gressan, Jovençan, Sarre e Saint-Christophe. I frutteti sono concentrati soprattutto nella vallata centrale, partendo dal fondovalle, per le varietà con limitate esigenze in fatto di luce come la Renetta, fino ad interessare i versanti della sinistra e della destra orografica per le varietà che necessitano una buona illuminazione come la Golden, la Jonagold, la Fuji, la Gala, con un limite altitudinale attorno ai 1100 metri.

La coesistenza di numerosi microclimi influenzano positivamente la qualità della frutta a seconda della varietà coltivata: per le specie che necessitano di una buona colorazione della buccia, come Golden, Jonagold o Fuji,



sono ottimi i terreni in pendenza, con buona esposizione e quindi buona illuminazione e con una discreta escursione termica tra il giorno e la notte che permette una ottimale maturazione. La Renetta del Canada e la Golden Delicious, le due mele maggiormente coltivate in Valle d'Aosta, sono varietà robuste e facilmente adattabili a realtà diverse, ma per raggiungere il più alto livello di qualità, ovvero la massima espressione della specie, devono essere coltivate nelle aree giuste rispettando la loro vocazionalità. La Golden Delicious è una varietà dal frutto medio-grosso, di forma tronco- conica, con la buccia giallo-verde che vira al giallo intenso a maturazione. Molto importante è il sovracolore a faccetta rosa-arancio, cioè la "faccetta" colorata sulla parte della buccia esposta al sole, caratteristica soprattutto delle mele provenienti da terreni in collina con buona esposizione, come quelli lungo i versanti della vallata centrale, e da zone con una buona escursione termica tra il giorno e la notte, in particolar modo nel periodo che precede la raccolta. La coltivazione della Golden in terreni



doLab ium
harchit, velessi
tem reium elit
re porerum non
nonest omnite
que nem su-
mquam vendae
nonsequiAquaes
voluptatur
minullatum sunt
mosfi con res et
eos utectem



ben esposti, oltre a permettere il raggiungimento di una buona sfaccettatura, riduce notevolmente il problema della rugginosità sull'epidermide, difetto spesso presente su mele derivanti da zone di pianura. Un'altra gustosa peculiarità di questa cultivar è la polpa bianco-crema, compatta, croccante, succosa, dolce e di buone caratteristiche qualitative, tutti parametri che vengono esaltati sulle mele coltivate in altitudine. La qualità della frutta, infatti, è influenzata notevolmente dall'ambiente di coltivazione; frutti di Golden Delicious provenienti da zone di produzione collocate a differenti altitudini mostrano caratteristiche qualitative diverse: frutti provenienti da aree di montagna presentano, rispetto a quelli provenienti da zone ad altitudini inferiori, meno zuccheri ed un più equilibrato assetto aromatico alla raccolta. La Renetta Canada, varietà molto legata al territorio ed alla tradizione frutticola della Valle, può essere ascrivibile a quel gruppo di vecchie varietà la cui produzione diventa anche strumento di valorizzazione del territorio e tutela delle sue tipicità per alimentare piccoli sbocchi commerciali. Caratterizzata per la produzione nel fondovalle in zone non troppo esposte al sole con terreni leggeri o medi, la Renetta è apprezzata solo se presenta la caratteristica rugginosità sull'epidermide. L'indice di ottimo grado di maturazione è dato non solo dal colore giallo-verdastro ma anche da una presenza di "grana" sulla superficie esterna. Sebbene il frutto sia poco appariscente dal punto di vista estetico, per la sua buccia ruvida e per la forma spesso irregolare e asimmetrica questo aspetto con-



trasta con una polpa pastosa, finissima, fondente, di sapore molto aromatico e moderatamente acidulo, e di elevate caratteristiche gustative.

Un'altra varietà abbastanza coltivata è la Jonagold, caratterizzata da un frutto grosso, la buccia liscia, il colore rosso brillante su un fondo giallo-verdognolo, e la polpa giallastra, leggermente acidula, molto succosa, aromatico e profumato. Per le sue dimensioni, la Jonagold si adatta bene all'altitudine e dovrebbe essere coltivata in collina per permettere una buona colorazione della buccia.

Per quanto riguarda le altre specie di frutta è da ricordare il pero con il Martin Sec, varietà tipica caratterizzata da un piccolo calibro, una buccia rugginoso-bronzata, e un gusto molto caratteristico e aromatico; questa varietà è considerata la regina delle pere da cuocere poiché conserva ottime caratteristiche di consistenza della polpa.

Infine tra i piccoli frutti spicca il lampone, con le sue molteplici varietà che si possono coltivare fino ad altitudini intorno ai 1300 metri s.l.m. anche se oggi la maggior parte della produzione è destinata all'autoconsumo.



doLab ium
harchit, velessi
tem reium elit
re porerum non
nones omnite
que nem su-
mquam vendae
nonsequiAquaes
voluptatur
minullatum sunt
mosti con res et
eos utectem