

Frutteto

STORICO
di Cles

Denominazione di origine protetta (D.O.P.)



È un marchio di tutela giuridica che viene attribuito agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono dal territorio in cui sono prodotti.

Le caratteristiche delle mele prodotte nelle valli del Noce dipendono dall'ambiente inteso come l'insieme dei fattori naturali (clima, terreno, acqua, ecc.) e umani che consentono di ottenere un prodotto unico. Affinché un prodotto possa fregiarsi del

marchio D.O.P., le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata.

Chi fa prodotti D.O.P. deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo. La D.O.P. "MELA VAL DI NON" è stata conferita dalla Comunità Europea nell'anno 2003 alle tre varietà

che tradizionalmente sono coltivate nelle valli del Noce: Renetta Canada, Golden Delicious e Red Delicious.

La zona di produzione della Mela Val di Non D.O.P. è quella delle Valli di Non e di Sole che sono situate nel Bacino idrografico del torrente del Noce (Provincia di Trento). La mela D.O.P. Val di Non è stata la prima mela italiana a fregiarsi di questo riconoscimento.

GOLDEN DELICIOUS D.O.P.

È la mela per eccellenza!

È la più coltivata sia in Italia che in Europa; circa il 70% delle mele prodotte in Val di Non appartiene a questa varietà. È la preferita dalle famiglie italiane infatti oltre il 50% delle mele acquistate sono Golden Delicious.

Origine: è stata scoperta casualmente da Anderson H. Mullins nella sua fattoria in Virginia (U.S.A.) attorno al 1890; deriva da un incrocio naturale tra il polline di Golden Reinette e ovario di Grimes Golden.

Colore: giallo di intensità variabile con lenticelle evidenti.

Segni Particolari: le forti escursioni termiche in prossimità della raccolta tra notti fredde e giornate fresche e soleggiate, favoriscono la comparsa di una sfaccettatura di colore rosso intenso chiamata "rosetta", molto apprezzata dai consumatori e indice di una ottima qualità.

Forma: allungata tronco-conica.

Polpa: a tessitura finissima, color bianco o crema, fresca, soda e croccante.

Gusto: amabile, straordinariamente appagante per il suo equilibrato sapore.

Periodo di raccolta: tra il 15 settembre e inizio ottobre.

Disponibilità: facilmente conservabile quindi è presente sul mercato tutto l'anno.

Suggerimenti: ottima consumata cruda.

Indicata per la preparazione di macedonie e fantasie di frutta, è perfetta come completamento dei pasti.



RENETTA CANADA D.O.P.

È la mela più adatta per preparare il famosissimo Strudel!

Origine: la Renetta Canada è una delle varietà più antiche. È presente in Europa dal 1600 ed è arrivata nelle valli del Noce più di due secoli fa. La Val di Non si è dimostrata il luogo ideale per ottenere una produzione di eccellente qualità.

Colore: giallo opaco, tendente al verde.

Segni Particolari: "grana", una rugginosità più o meno intensa ed estesa presente sull'epidermide del frutto, indice di una qualità ottimale.

Forma: sferica e tozza, leggermente appiattita.

Polpa: bianca, morbida e pastosa.

Gusto: molto particolare, raffinato, saporito e aromatico, acidulo e mediamente zuccherato.

Periodo di raccolta: da inizio a fine settembre.

Disponibilità: da metà ottobre a maggio.

Suggerimenti: perfetta per strudel, dolci e frittelle di mele. Cruda può essere gustata e apprezzata solo da veri intenditori,

ma è certamente la più genuina, ricca di antiossidanti... quindi un vero toccasana per la salute.



RED DELICIOUS D.O.P.

La mela di Biancaneve!

Origine: è stata individuata negli Stati Uniti nel lontano 1861. Da oltre cinquant'anni è di casa in Val di Non, dove ha trovato un ambiente particolarmente favorevole.

Colore: rosso intenso e vellutato, frequentemente striato.

Segni Particolari: il frutto presenta le caratteristiche cinque punte, l'epidermide è liscia e cerosa.

Forma: allungata tronco-conica.

Polpa: a tessitura fine color bianco-crema, croccante e succosa al momento della raccolta mentre nei mesi successivi diventa sempre più morbida e aromatica.

Gusto: intenso e dolce.

Periodo di raccolta: da inizio a fine settembre.

Disponibilità: da ottobre a giugno.

Suggerimenti: perfetta se consumata cruda come completamento del pasto o per la merenda.

