

3 domande
a Gerhard Dichgans*

Perché c'è tanta attenzione alla bellezza della mela?

«Perché il consumatore nel supermercato acquista con gli occhi, ma poi ricompra la Marlene per il suo gusto. Perciò i moderni macchinari del Consorzio Vog, che raggruppa 17

cooperative in quattro poli, sono tarati per selezionare la miglior qualità».

Riuscite a esportare le Marlene?

«Il 60 per cento del nostro fatturato è rivolto all'estero, anche verso i nuovi mercati come il Nord Africa e i Paesi

Arabi. Siamo leader in Italia».

Come mai tante varietà?

«Si calcolano 15mila diverse qualità, anche se alcune prevalgono, come la Golden Delicious. Ma nessuna con tecniche Ogm, solo innesti naturali».

*Direttore cooperativa Vog-Marlene



Pagina a cura di **Gigi Padovani e Clara Vada**
twitter@Gigi Padovani

Gigi Padovani

La mela è in ottima salute. Nonostante la crisi mondiale e la tendenza dei giovani a consumare frutta esotica come papaja e ananas, il professor Desmond O'Rourke - considerato il massimo esperto melico al mondo - ha dato questo responso qualche giorno fa a Interpoma, l'unica esposizione mondiale specializzata nella mela, che si tiene ogni due anni. Con circa 400 espositori da una ventina di nazioni, alla Fiera di Bolzano si è celebrato il frutto che, consumato una volta al giorno, secondo il proverbio «toglie il medico di torno». Ma è davvero così? Eva Negri, dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano, ha ricordato, nella sua relazione, che «una porzione quotidiana di frutta e verdure porta a diminuire il rischio di un tumore del 10-20%». Ma soprattutto le mele sono fonte primarie di catechine e flavonoli, quindi sono ottimi anti-ossidanti. Golden Delicious, Gala, Renette, Granny e Annurche sono l'amico più fidato per l'inverno. L'Alto Adige ne

Da Interpoma tutte le novità sul frutto prezioso che «toglie il medico di torno»



COLORE
A sinistra, una buona, sana e coloratissima mela ancora sull'albero (foto dall'archivio Mele Marlene).
twitter@Gigi Padovani

998mila
Tonnellate in Alto Adige nel 2012

Il tempo delle mele dura tutto l'inverno

produce da solo 998 mila tonnellate, circa la metà di tutta l'Italia, e il marchio Marlene è conosciuto in tutti i continenti.

A Merano c'è un grande centro, il Cafa, dove confluiscono e si preparano per la vendita 600mila quintali di mele ogni anno, conferite da un migliaio di soci. Spiega il direttore Stefan Mittermair: «Grazie al nostro magazzino automatizzato, alto 20 metri, la frutta respira e arriva al consumatore sem-

pre fresca e in buono stato». La raccolta della Pink Lady, la varietà più cara e particolare, dal colore rosso-viola-cco, aromatica e succosa, è appena finita e l'annata è andata bene, nonostante qualche avversità meteo, come conferma l'agricoltore Michael Komiss, con 20 ettari vicino a Bolzano: è calata la quantità del 10% ma la qualità è ottima. Nel resto d'Italia ci sono stati meno problemi, come ci dice da Cuneo Valter Giordano.

A Interpoma le qualità più pregiate (sono circa 15 mila) sono state presentate come piccoli «gioielli», da acquistare prima con gli occhi e poi gustare anche in tante ricette casalinghe, oppure usate come ingredienti per il sidro, succhi, o già pronte da mangiare in sacchetti mono-porzione da distribuire nelle scuole, come Apple-Snack del Consorzio Vog (www.vog.it). Una vera «melomania», a tutto vantaggio della salute.

www.claragigipadovani.it

IL VINO



Lo Charmat atesino Iduna

Da quattro generazioni la famiglia Maffei, a Cortina sulla strada del vino, si dedica alle mele e all'uva, con 5 ettari coltivati. Ora Giorgio Maffei, enologo, ha unito le due attività in una nuova avventura della sua cantina: uno spumante brut con metodo Charmat, prodotto con succo di mela Grammy Smith e Braeburn. L'ha battezzato Iduna Alpin Apple Charmat, in una slanciata bottiglia, presentata in questi giorni: ha solo 5 gradi, è profumato. Un ottimo aperitivo o anche, perché no, con un dessert.

Prezzo: 12-15 euro
Zona: Cortina
Gradazione: 5°
www.maffei.info

LA RICETTA

Biancamela Annurca alla mozzarella

Rosanna Marziale, chef a Le Colonne (www.lecolonnenarziale.it) di Caserta, ha appena ricevuto la prima stella Michelin: ecco «Biancamela», la sua ricetta con la Annurca, qualità campana.

Ingredienti per 4 persone
1,2 kg di mozzarella per 500 ml di latticello; 500 g di mele Annurca; 150 g di zucchero di canna; 300 g di mandorle pelate; 200 g di panna liquida fresca; 1 limone; 1 baccello di vani-



glia; 10 g di colla di pesce.
Preparazione
Mondate le mele, riducetele a pezzetti e appassitele poco tempo sul fuoco. Aggiungete il succo del limone, la vaniglia e la metà dello zucchero: appena si

sarà sciolto, aggiungete l'altra metà. Continuate a cuocere per circa 1 ora. Fate raffreddare. Per ricavare il latticello, sminuzzate e passate al passaverdura la mozzarella aggiungendo poco liquido di governo. Tritate le mandorle nel mixer, mettetele poi in una ciotola, copritele con il latticello, unite la purea di mele e lasciate in infusione per un'ora. Filtrate il composto

e addensatelo quindi a fuoco molto lento. Spegnete e dopo qualche minuto incorporate la colla di pesce precedentemente ammorbidente in acqua fredda. Fate così raffreddare, unite la panna ben montata e versate il tutto negli stampini. Ponete in frigorifero per 30 minuti. Decorate con alcune fette sottili di mela essicata. (C.Vad.)



Vedi questo film
LA COPPIA

I matrimoni ed i rapporti di coppia s'infrangono a causa di personalità incompatibili. Se tu ed il tuo partner state avendo problemi, venite a vedere il film presso la Chiesa di Scientology di Milano Continentale Via Lepontina, 4 - 20159 Milano. Telefono: 02.607581 - 800.199.089 e-mail: milano@scientology.net

INGRESSO LIBERO

