La Comunità Montana dei Monti Azzurri nel 2005 ha deciso di dare corso alla riscoperta dell'ecotipo della mela rosa. Perche?

Il Presidente
Giampiero Feliciotti

---

L'idea di attuare un programma relativo allo stato di coltivazione delle piante fruttifere più diffuse nel territorio della Comunità Montana dei Monti Azzurri quali il mandorlo, il melo, il pero, l'olivo, ecc. varietà autoctone in fase di estensione genetica, è nata sotto l'egida dell'Assessore all'Agricoltura e d'intesa con il Presidente nelle proposte programmatiche dell'Ente sin dall'inizio del quinquennio amministrativo 2005÷2009.

L'iniziativa si è confermata con il 1° convegno del 10 dicembre 2005 sul tema "La mela rosa e le mele dimenticate – valorizzazione di ecotipi locali di melo – orientamento culturali e produttivi magistralmente illustrato da Dr. Virgilio Settimi dell'Assam di Ancona e del Prof. Leonardo Seghetti dell'Istituto Tecnico Agrario Statale di Ascoli Piceno

La necessità della istituzione di un Consorzio per la tutela e la valorizzazione della mela rosa si è concretizzato anche e soprattutto per l'incisività degli Agricoltori del territorio comunitario con particolare e spiccato interesse da parte di tre frutticoltori del Comune di Monte San Martino che già per proprio conto disponevano di impianti perfettamente produttivi.

Si ricorda essere Gobbi Umberto con un impianto di varietà di ecotipi locali di melo tra cui la mela rosa a confronto con altre varietà internazionali di recente introduzione e perfettamente colonizzate alle condizioni pedoclimatiche della zona, Peretti Alfonzo con impianti analoghi e Vita Luciano con impianti analoghi e tradizionali.

################

# IL CONSORZIO DELLA MELA ROSA

= spiegazione politica = DA FARE = Che finisce con la creazione del Consorzio

È stato costituito in data 21/02/06 e successivamente approvato con Atto consiliare n. 17 del 03/04/06 il Consorzio di Tutela della Mela Rosa ed ecotipi della mela in genere.

Il Consorzio non ha scopo di lucro ma si propone di

- esplicare funzioni di indirizzo, coordinamento e vigilanza fra i produttori aderenti e di rapporto con gli EE.LL. preposti ed interessati allo sviluppo del settore;
- migliorare ed incrementare la produzione della Mela Rosa, incoraggiando la diffusione di piantagioni idonee nelle località vocate alla coltura;
- promuovere corsi di istruzione professionale, incontri tecnici e convegni al fine di migliorare la qualità nella produzione e la commercializzazione.

Il Consorzio ha la sede in San Ginesio c/o la sede della Comunità Montana dei Monti Azzurri e può istituire sedi secondarie in ogni Comune del territorio comunitario, altresì l'Ente comunitario è Socio di diritto.

Possono essere soci del Consorzio i proprietari di meleti che si impegnano a coltivare e salvaguardare la biodiversità dei cloni e dei ecotipi locali della Mela Rosa.

Sono organi del Consorzio:

- l'assemblea,
- il Consiglio direttivo,
- il Presidente,
- il Collegio dei Probiviri.

I soci fondatori del Consiglio direttivo sono:

- Giorgi Vittorio in qualità di Presidente,
- Gobbi Umberto quale Consigliere e frutticoltore,
- Feliciotti Giampiero quale Consigliere rappresentante della Comunità Montana dei Monti Azzurri,
- Morlupi Mario quale Consigliere e componente del Collegio dei Probiviri,
- Peretti Alfonzo quale Consigliere e frutticoltore.

Il Consorzio deve fare sistema tra produzione, trasformazione e commercializzazione, inoltre, ha il ruolo fondamentale come punto di riferimento per attivare le appropriate iniziative e conseguire la fondamentale competitività mercantile.

Solo percorrendo questa strada il Consorzio potrà dar vita ad una reale filiera della mela rosa e sviluppare le sue potenzialità, in modo da garantirne l'apprezzamento oltre che nella provincia di Macerata anche nella Regione Marche.

Le strade da percorrere sono impegnative e dovrà essere perseguita la possibilità di coniugare tipicità ed innovazione sostenibile (ad esempio I.g.p. e prodotto "INTEGRATO").

Il Consorzio dovrà attivare le giuste iniziative di integrazione con il territorio, applicando una strategia "a rete" che coinvolga il settore agrituristico, la ristorazione, l'offerta turistica locale, le mense scolastiche, le strade del vino e dei sapori, le fattorie didattiche, ecc. .

Il programma di rilancio della melicoltura nell'Appennino dovrà prevedere l'inserimento accanto la varietà locale "mela rosa marchigiana" di altre cultivar di moderna diffusione, particolarmente vocate per una positiva coltivazione in areali montani, al fine di ampliare l'offerta pomologica e caratterizzare le produzioni sotto l'aspetto qualitativo, legato all'ambiente ed al metodo di produzione.

# CONSORZIO DI TUTELA

- STATUTO

Ministero dell'Economia e delle Finanze € 14,62
Agenzia Entrate
00007326 00000717 W06M8001
00012050 13/03/2006 08:50:45
0001-00009 53935B55CCFE8FED
0 1 05 129208 578 9

## *ATTO COSTITUTIVO*

***Consorzio per la tutela delle mela rosa ed ecotipi della mela in genere***

Con la presente scrittura privata da valere a tutti gli effetti di legge , oggi 21 febbraio 2006, in via Piave n. 14 del Comune di San Ginesio sono presenti i signori :

- Giorgi Vittorio, nato a San Ginesio il 27.5.1936 e residente a San Ginesio viale Conero s.n.c CF : **GRG VTR 36 E 27 H 876 G**
- Morlupi Mario, nato a Colmurano il 11.8.36 ed ivi residente in Via Fiastra 11, CF : **MRL MRA 36 M 11 C 886 F**
- Peretti Alfonso nato a Monte San Martino il 18 ottobre 1947 ed ivi residente in c.da molino N ° 100 CF **: PRT 47 R 18 F 622 Y**
- Gobbi Umberto, nato a Amandola il 13.8.39 e residente a Monte San Martino ,in c.da S.Venanzio n° 29 CF : **GBB MRT 39 M 13 A 252 I**

- Giampiero Feliciotti , nato a Serrapetrona il 15.11.52 e residente a Belforte del Chienti in Via I.Giovannini n° 7 CF: **FLC GPR 52 S 15 I 651 U**

I presenti signori partecipano a questo atto e convengono quanto segue:

**Art 1** – E' costituito con sede in San Ginesio via Piave 14 presso la sede della Comunità Montana dei Monti Azzurri il **consorzio di tutela della mela rosa ed ecotipi della mela in genere di cui i signori sopradescritti e firmatari di questo atto sono soci fondatori.**

**Art 2** – L'associazione ha sede legale in San Ginesio (MC) via Piave 14 e può istituire sedi secondarie in ogni Comune della Comunità Montana con delibera dell'assemblea.

**Art 3** – L'associazione non ha scopo di lucro e si propone i seguenti scopi:

a) - esplicare funzioni di indirizzo, coordinamento e vigilanza fra i produttori aderenti e di rapporto con gli enti locali preposti e interessati allo sviluppo del settore;
b) - provvedere all'assistenza tecnica ed economica dei produttori associati, anche fornendo ai medesimi servizi necessari per il raggiungimento degli scopi statutari;
c) - contribuire allo sviluppo della cooperazione per il settore;
d) - curare e coordinare la propaganda collettiva in Italia e all'estero della mela marchigiana, avvalendosi anche della collaborazione di enti e istituti interessati al settore;
e) - assumere e svolgere per conto dei soci servizi tecnici ed organizzativi comuni, anche previsti dalle norme per la tutela delle denominazioni, collaborando su richiesta dei singoli, all'organizzazione dei servizi di controllo e repressione di frodi
f) - promuovere studi e iniziative sia nel campo della coltivazione sia in quello della trasformazione in gelatina, marmellata o liquorosi;
g) - migliorare ed incrementare la produzione in particolare della mela rosa, incoraggiando la diffusione di piantagioni adatte nelle località meglio indicate nonché promuovendo corsi di istruzione professionale, conferenze e dibattiti, al fine di perfezionare la produzione.

**Art 4** – Attività periferica

Il Consorzio nell'esplicazione delle sua mansioni alla periferia, fa capo ai singoli associati

**Art 5** – Dei soci

CONSORZIO DI TUTELA DELLA MELA ROSA DEI MONTI AZZURRI • 62026 San Ginesio (MC)

Possono essere soci tutti coloro che sono in possesso di piante e che si impegnano a custodirle a salvaguardia dei cloni ed ecotipi prestabiliti dal regolamento consortile. E'socio di diritto la Comunità Montana dei Monti Azzurri .

**Art 6** – Organi del Consorzio

Sono organi del Consorzio

a) l'Assemblea
b) il Consiglio Direttivo
c) il Presidente
d) il Collegio dei Probi Viri

**Art 7** – Assemblea

L'Assemblea dell'Associazione è costituita:

a) - dai soci singoli possessori di piante di mela rosa
b) - dalla Comunità montana ed altri eventuali enti associati

Possono far parte dell'Assemblea anche rappresentanti degli imprenditori agricoli, coltivatori diretti e cooperative, designati dalle organizzazioni più rappresentative a livello regionale.
L'Assemblea è convocata dal Presidente del Consiglio Direttivo almeno una volta l'anno, nonché quante volte lo stesso Consiglio lo ritenga opportuno, oppure ne sia fatta richiesta da tanti associati che rappresentino un terzo del numero totale.
La convocazione è fatta con avviso raccomandato indicate le materia da trattare e comunicato ai soci almeno 10 giorni prima della riunione. L'Assemblea è presieduta dal Presidente del Consorzio e, in sua assenza, dal Vicepresidente, salvo che l'assemblea stessa non ritenga di eleggere altra persona. Il verbale dell'adunanza è redatto da un segretario, nominato dal Presidente dell'Assemblea anche fra non delegati.

L'Assemblea:
a) - esamina ed approva il rendiconto morale e i bilanci consuntivo e preventivo del Consorzio
b) - approva i programmi
c) - stabilisce contributi straordinari da corrispondersi dagli associati stessi
d) - elegge componenti di spettanza dell'Assemblea, del Consiglio Direttivo, del Collegio Sindacale e del Collegio dei Probi Viri e tratta tutti gli altri argomenti che verranno indicati nell'avviso di convocazione.
Le deliberazioni sono prese a maggioranza assoluta, salvo che si tratti di elezione nel qual caso risulteranno eletti coloro che riporteranno il maggior numero di voti.
L'Assemblea è legalmente costituita in prima convocazione con l'intervento di tanti partecipanti che rappresentino almeno la metà più uno dei componenti. In seconda convocazione l'Assemblea è valida qualunque sia il numero dei presenti. All'Assemblea ogni partecipante può rappresentare per delega scritta non più di un altro avente diritto. La seconda convocazione potrà avere luogo anche soltanto un'ora dopo quella fissata per la prima convocazione.

**Art 8** - Il Consiglio Direttivo.

E' costituito da un minimo di 3 ed un massimo di 15 componenti, con un membro riservato alla Comunità Montana . I membri del Consiglio durano in carica tre anni e sono rieleggibili.

CONSORZIO DI TUTELA DELLA MELA ROSA DEI MONTI AZZURRI • 62026 San Ginesio (MC)

Il Consiglio elegge fra i suoi componenti il Presidente ed il Vicepresidente. Il Consiglio è validamente riunito quando è presente la maggioranza dei suoi componenti. L'avviso di convocazione può essere fatto anche per telefono.
Il Consiglio delibera a maggioranza assoluta dei presenti e, nel caso di parità di voti, nelle votazioni palesi prevale il voto del Presidente. Il Consiglio delibera sui tutti gli atti di ordinaria e straordinaria amministrazione che rientrano nei compiti del consorzio e che non siano riservati all'Assemblea.
In particolare il Consiglio:
**a** - cura il raggiungimento degli scopi del sodalizio, attuando il programma tracciato e le deliberazioni adottate dall'Assemblea in armonia con gli enti interessati allo sviluppo del settore.
**b** - amministra i fondi messi a disposizione ed approva il rendiconto consuntivo e preventivo della gestione sociale
**c** - può emanare le norme regolamentari per l'applicazione del presente statuto, da sottoporsi all'approvazione dell'assemblea
**d** - nei casi di comprovata urgenza adotta le deliberazioni di competenza dell'assemblea dandone ad essa comunicazione per la ratifica nella sua prima riunione

**Art 9** – L'Associazione consegue i propri fini anche svolgendo manifestazioni, convegni, dibattiti, e corsi interni di formazione, oltre ad ogni altra iniziativa utile per la affermazione del prodotto. A tal fine l'Associazione potrà anche svolgere attività di gestione conduzione manutenzione ordinaria di impianti e attrezzature per l'esercizio delle proprie attività o di quelle affidategli dai soci, anche con la collaborazione di organismi aventi analoghe finalità. Il tutto con concetto mutualistico ed escludendo espressamente ogni fine di lucro.
L'Associazione garantirà inoltre la democraticità della struttura, l'elettività e gratuità delle cariche e delle prestazioni fornite dagli associati.

**Art 10** – Il patrimonio dell'Associazione è costituito:

**a)** dalle quote sociali stabilite all'inizio di ogni anno dall'assemblea dei soci , oltre ad eventuali contributi volontari degli associati o di altri enti che potranno anche essere espressamente richiesti in relazione alla necessità e al funzionamento dell'Associazione
**b)** dai contributi di enti pubblici ed altre persone fisiche o giuridiche
**c)** da eventuali erogazioni donazioni e lasciti
**d)** da proventi di eventuali attività marginali di carattere commerciale
**e)** dai beni acquistati o comunque pervenuti da enti o privati.

**Art 11** – Attribuzioni cariche
I soci fondatori , coma sopra descritti ad unanimità di consensi attribuiscono le cariche di cui appresso :
**Consiglio Direttivo :**
**Giorgi Vittorio - Presidente**
**Gobbi Umberto - Consigliere**
**Giampiero Feliciotti - Consigliere per la Comunità Montana**

---

**Morlupi Mario e Peretti Alfonso - Probiviri che** dichiarano espressamente di accettare le rispettive cariche sottoscrivendo l'atto.
L'Associazione è disciplinata dal presente statuto e dalle leggi ora vigenti in materia .
**Art. 12** – per l'anno 2006 i fondatori stabiliscono una quota individuale di € 20,00 cad. e un quota per Enti e Associazioni di € 100,00. Le eventuali spese di redazione e registrazione del presente atto sono a totale carico dell'associazione.

CONSORZIO DI TUTELA DELLA MELA ROSA DEI MONTI AZZURRI • 62026 San Ginesio (MC)

ORGANI del Consorzio della mela rosa

Il Consorzio della mela rosa è stato realizzato a cura dei **SOCI FONDATORI** come risulta nell'apposito statuto del 21/02/2006 e sono:

- Giorgi Vittorio in qualità di Presidente,

- Feliciotti Giampiero,

- Gobbi Umberto quale frutticoltore,

- Morlupi Mario,

- Peretti Alfonzo quale frutticoltore.

- **L'ASSEMBLEA**

  Tale assemblea è costituita da n. 18 consiglieri che sono stati di fatto riconosciuti soci pruttori nella 1a riunione del 22/04/2006.

  Risultano essere stati eletti :

  1. Bonomi Giuliano,
  2. Corvini Alfonso,
  3. Francia Franco,
  4. Giorgi Vittorio,
  5. Giovannini Roberto,
  6. Gobbi Umberto,
  7. Gramanti Tarcisio,
  8. Mochi Alberto
  9. Morlupi Mario,
  10. Passarotti Otello
  11. Peretti Alfonso,
  12. Pierbom Arnaldo,
  13. Splendiani Riccardo,
  14. Terenzi Liliana,
  15. Tiburzi Maria Rita,
  16. Vita Luciano,
  17. Feliciotti Giampiero, quale rappresentante della Comunità Montana dei Monti Azzurri,
  18. Ghezzi Valeriano quale rappresentante del Comune di Monte San Martino,

- IL **CONSIGLIO DIRETTIVO**

  Tale organo è stato eletto dall'Assemblea sempre nella 1a riunione del 22/04/2006 con durata in carica triennale, pertanto nella 5a riunione dell'Assemblea del 29/06/2010 si è provveduto alla riconferma all'unanimità dei precedenti eletti che di fatto si trattato dei Soci fondatori:

  1. Feliciotti Giampiero,
  2. Ghezzi Valeriano,
  3. Giorgi Vittorio,
  4. Gobbi Umberto,
  5. Morlupi Mario,
  6. Peretti Alfonso,
  7. Splendiani Riccardo,
  8. Vita Luciano,

- IL **PRESIDENTE**

  Il Presidente è stato eletto dall'Assemblea nella 1a riunione del 22/04/2006 con durata triennale, altresì, nella 5a riunione dell'Assemblea del 29/06/2010 si è provveduto alla sua riconferma che all'unanimità ha incaricato:

✦ Giorgi Vittorio

- il **COLLEGIO DEI PROBIVIRI**

  Tale Collegio è stato eletto dall'Assemblea sempre nella 1a riunione del 22/04/2006 con durata in carica triennale, pertanto nella 5a riunione dell'Assemblea del 29/06/2010 si è provveduto alla sua riconferma all'unanimità.

  Tale collegio è composto da n.2 Consiglieri:

  1. Morlupi Mario,
  2. Peretti Alfonso

La Comunità Montana dei Monti Azzurri ha aderito al Consorzio con proprio Atto consiliare n.17 del 03/04/2006

Il Comune di Monte San Martino ha aderito al Consorzio della mela rosa con proprio Atto consiliare n. 21 del 06/10/2008

La Comunità Montana dei Monti Azzurri ha pure aderito con proprio Atto consiliare n. 23 del 16 luglio 2008 alla Associazione Nazionale "Città della Frutta" con sede in Firenze presso la Società diOrtofrutticoltura Italiana che svolge attività senza fine di lucro ed ha come finalità la valorizzazione della frutticoltura italiana e la promozione dei territori ad essa interessati, incentivandone lo sviluppo sociale ed economico e salvaguadandone gli aspetti storici e culturali.

- INIZIATIVE

  - PROGETTO DI FRUTTICOLTURA COLLINARE
  - PROPOSTE PROGRAMMATICHE E STRATEGIE DEL TRIENNIO 2006-2009

# PROGETTO DI FRUTTICOLTURA COLLINARE

PER L'IMPIANTO DI MELETI DI CULTIVAR LOCALI E DI CULTIVAR INTERNAZIONALI INDICATE PER I TERRITORI DI COLLINA PEDEMONTANA,
PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE
NELLA ZONA DELLA COMUNITÀ MONTANA "MONTI AZZURRI" DI SAN GINESIO.

La coltivazione delle piante da frutto in collina e montagna assume oggi un ruolo preminente nella protezione dell'ambiente e nella gestione sostenibile di ecosistemi misti agro-silvo-pastorali concorrendo a migliorare, mediante opportune sistemazioni idrauliche e inerbimenti controllati, la regimazione delle acque in eccesso, la lisciviazione dei nutrienti e l'erosione, estremamente pericolosa in terreni declivi. A fronte di questa valenza ambientale, i prodotti pregiati che la coltivazione del melo in montagna può fornire sono sempre più richiesti per un'alimentazione sana/ naturale ed equilibrata, in grado di esaltare sapori e profumi tipici delle nostre tradizioni e al tempo stesso migliorare il valore nutrizionale della dieta moderna, forse troppo sofisticata.

La valorizzazione della tipicità e dell'unicità delle mele tradizionali delle Marche rappresenta inoltre un'importante occasione di integrazione al reddito di imprese diverse (aziende agricole e agrituristiche, operatori interni a parchi e aree protette) in un contesto di sviluppo sostenibile che contrasta l'estensivazione delle coltivazioni attuali e la mancanza di rispetto delle risorse umane e ambientali in parte favorita da politiche comunitarie poco vincolate alle esigenze locali.

Da queste considerazioni, si evince che l'urgente necessità di porre rimedio alla progressiva erosione genetica delle specie da frutto non è solo un dovere etico di salvaguardia della biodiversità e di tutela dell'ambiente, ma è anche un presupposto economico indispensabile per valorizzare le risorse di un territorio che nella sua storia ha accumulato un sapere tecnico e un patrimonio genetico unici.

In effetti, un delicato equilibrio in grado di preservare autonomamente la biodiversità del melo nelle Marche si è mantenuto fino a qualche decennio fa, essendo prioritario per gli agricoltori difendere produzioni tipiche, non solo perché ben adattate e fonte di sussistenza, ma anche per il reddito ottenibile su mercati locali ed extraregionali. Al contrario, negli ultimi decenni, si è avuto un profondo rinnovamento varietale nelle principali specie arboree coltivate, accompagnato da una drastica riduzione dell'utilizzo di risorse genetiche indigene, con l'emarginazione delle vecchie varietà, indubbiamente non prive di difetti, seppure dotate di pregi non trascurabili.

Da qualche tempo è in atto un'inversione di tendenza, e si sta assistendo ad un motivato interesse teso a rivalutare e valorizzare la "frutta antica", attraverso il recupero delle vecchie varietà dotate di peculiari caratteristiche organolettiche, nutrizionali e prodotte con ridotti o nulli trattamenti chimici, grazie alla rusticità e alla resistenza a parassiti e avversità.

Sulla base di queste premesse, l'ASSAM ha sviluppato un progetto di "**recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma melo marchigiano**", che ha consentito di individuare e raccogliere per la conservazione e per la valorizzazione in un campo una serie di vecchie varietà e biotipi, soprattutto della rinomata e tipica "Mela Rosa" marchigiana.

Si ritiene peraltro che l'area preappenninica dei Monti Sibillini sia particolarmente idonea per una reintroduzione della melicoltura, attraverso una coltivazione razionale, sostenibile e per produzioni rivolte al mercato.

Il programma da attuare nel comprensorio della Comunità Montana dei "Monti Azzurri" costituisce inoltre un logico e positivo proseguimento dell'attività svolta dall'ASSAM in

precedenza, consentendo di dare una concreta applicazione ai risultati ottenuti e di dare seguito agli obiettivi fissati da quel programma:

- ottenimento di produzioni tipiche di qualità, certificate sin dal vivaio;
- rilancio della melicoltura dell'Appennino;
- creazione di reddito in zone attualmente marginali e scarsamente sussidiate;
- sviluppo tecnico dei produttori;
- valorizzazione dei prodotti tipici.

Il programma è pertanto finalizzato anche allo sviluppo di un modello che contribuisca, tramite la valorizzazione delle mele della tradizione a vocazione territoriale, alla promozione e sviluppo di aree rurali marginali e oltretutto con la possibilità di una coltivazione eco compatibile.

Si ritiene, altresì, che il programma di rilancio della melicoltura nell'appennino, debba prevedere l'inserimento, accanto alla varietà locale "Mela Rosa marchigiana", di altre coltivar di moderna diffusione, particolarmente vocate per una positiva coltivazione in areali montani, per la possibilità di ampliare l'offerta pomologica e per la possibilità di caratterizzare le produzioni sotto l'aspetto qualitativo, legato all'ambiente e al metodo di produzione.

Il programma di sviluppo della melicoltura nella zona della Comunità Montana dei "Monti Azzurri" prevede di dover inizialmente procedere alla realizzazione di 4 ettari di frutteto.

È stato commissionato a ditta vivaistica di innesti in vivaio per la produzione di n° 1500 astoni innestati, su portainnesto clonale del melo "virus free" MM 111 o M 106, di Mela Rosa marchigiana con materiale di moltiplicazione vegetativa, fornito dall’ASSAM.

Quindi, è stato prenotato a ditta vivaistica la fornitura per la stagione invernale ’06-’07 di astoni innestati, su portainnesto clonale del melo MM 111 o M 106) di cultivar di moderna diffusione.

Nell'estate ’06, con appositi bandi sono stati individuati appezzamenti idonei ad ospitare gli impianti frutticoli, scegliendo la migliore tecnica colturale (sesti e densità d'impianto, forma di allevamento e potatura, preparazione e fertilizzazione del terreno, gestione suolo e difesa fìtosanitaria, da adottare dopo l'impianto).

L'ASSAM fornirà la necessaria assistenza tecnica in tutte le fasi di attuazione, avvalendosi anche, per gli interventi di natura specialistica, di consulenza scientifica della Facoltà di Scienze Agrarie del Politecnico delle Marche - Ancona.

**CONSORZIO DI TUTELA DELLA MELA ROSA ED ECOTIPI DI MELE IN GENERE**

## PROPOSTE PROGRAMMATICHE E STRATEGIE DEL TRIENNIO 2006-2009

Il Consorzio "Tutela della mela Rosa ed Ecotipi di Mela in genere" è stato costituito il 21 febbraio 2006 con sede legale a San Ginesio presso la Comunità Montana dei Monti Azzurri, con la possibilità di istituire sedi secondarie in ogni Comune del territorio comunitario.

La Comunità Montana stessa, con proprio Atto consiliare n. 17 del 03/04/06 ha deciso di far parte del Consorzio.

L'Associazione non ha scopo di lucro ma si propone di

- esplicare funzioni di indirizzo, coordinamento e vigilanza fra i produttori aderenti e mantenere i rapporti con gli EE.LL. preposti ed interessati allo sviluppo del settore;
- migliorare ed incrementare la produzione della Mela Rosa, incoraggiando la diffusione di piantagioni idonee in aree vocate alla coltura;
- promuovere corsi di istruzione professionale, incontri tecnici e convegni al fine di migliorare la qualità nella produzione e commercializzazione.

Per l'organizzazione del Consorzio si rimanda alle previsioni dello statuto, allegato alla presente.

I Soci attuali del Consorzio sono sedici, tutti Agricoltori e Frutticoltori già regolarmente iscritti al registro delle imprese della C.C.I.A.A. di Macerata.

In linea con quanto previsto dall'art. 3 dello statuto consorziale, si ritiene utile evidenziare gli scopi prefissati in tempi brevi, medi e lunghi.

Le proposte programmatiche di questa di prima fase di avviamento sono state discusse ed approvate nella riunione dell'Assemblea dei soci del 4 aprile 2008 che di seguito si riportano:

1. particolare attenzione è stata rivolta alla variabilità genetica per la salvaguardia e la tutela delle risorse genetiche autoctone, in maggiore misura se minacciate dal rischio di erosione genetica;
2. valorizzare le produzioni tipiche, per i forti legami di natura socio-economica che assumono con il territorio un ruolo di primaria importanza nei sistemi di produzione rurale e da essi emergono significative opportunità di sviluppo;
3. propagazione e vivaismo: il Consorzio, in stretta collaborazione con aziende vivaistiche specializzate del centro/nord Italia, è in grado di offrire ai Soci piante di melo cultivar rosa certificate sia dal punti di vista genetico che sanitario;
4. potenziare il valore nutrizionale del frutto: gli sforzi di rilancio e di valorizzazione delle cultivar autoctone, ritenute di pregio, non possono prescindere da una migliore conoscenza delle caratteristiche organolettiche e nutraceutiche sia dei frutti freschi che dei prodotti trasformati;
5. rivalutare l'importante funzione produttiva dei fruttiferi con particolare riferimento al legno per le ottime caratteristiche tecnologiche e la rapidità di crescita della piante;
6. promuovere, nell'ambito delle iniziative per la salvaguardia dei territori collinari e montani, il melo ed il sistema frutteto in genere, che da sempre sono stati un' "ancora di salvezza", perché hanno rappresentato e rappresentano elementi fortemente apprezzati per le qualità estetico-funzionali, capaci di soddisfare le esigenze della società moderna in un territorio quanto più possibile a misura d'uomo;
   questi paesaggi sono veri e propri "archivi di storia" in quanto raccontano vicende umane di un territorio, e come tali vanno gestiti, rispettati e, ove possibile salvaguardati;
7. creare percorsi tematici naturali ed enogastronomici, per portare il turista a conoscere e rispettare il territorio; realizzare, sagre, fiere e mostre itineranti per favorire la conoscenza delle zone frutticole ed apportare indotti alle zone marginali;
   si avverte la necessità di disporre di una guida i cui contenuti siano in grado di coinvolgere e indirizzare gli utenti in merito a sagre e percorsi paesaggistici, turistici ed enogastronomici;
8. realizzare mostre pomologiche e dei prodotti trasformati con esposizioni artistico-fotografiche, tavole rotonde ed attività convegnistiche a livello locale e regionale, corsi di aggiornamento sulle tecniche colturali ed altre tematiche, programmi di ricerca, sperimentazione e divulgazione, che già essitono presso l'Università politecnica delle Marche e l'Assam di Ancona, programmazione di gite e viaggi di studio in zone a spiccata vocazione frutticola sia italiana che estera;
9. realizzazione del sito web, organico di facile consultazione, comprensivo di tutta l'attività istituzionale e programmatica del Consorzio, compresa una chiara modulistica per l'iscrizione all'Associazione.

Il raggiungimento degli obiettivi prefissati prevede costi e tempi diversificati comunque quantificabili e da coprire con disponibilità economiche ed umane non ancora presenti nell'attuale base associativa, pertanto in primis, il Consorzio si deve adoperare per aumentare la base sociale convincendo la potenzialità degli organismi interessati (Amministrazioni comunali, Comunità Montane ed altre Istituzioni pubbliche e private) a divenire Soci "attivi".

Pensiamo che questa sia una iniziativa in grado di aiutare il progetto di crescita della produzione delle mele rosa, contribuendo alla diffusione delle conoscenze delle nostre realtà ed al tempo stesso migliorandone la possibilità di accedere ad informazioni importanti anche dal punto di vista scientifico.

L'iniziativa ha mosso i primo passi sicuri ma sembra, sicuramente, in grado di crescere in breve tempo. Si spera che anche l'Amministrazione provinciale voglia aderire al Consorzio alla stregua di altri Enti istituzionali.

**IL PRESIDENTE**
(Dr. Vittorio Giorgi)

- **1° CONVEGNO:**
  **"La mela rosa e le mele dimenticate"**
  **- Valorizzazione di ecotipi locali di melo**
  **- Orientamenti colturali e produttivi**

**Data:** **sabato 10 dicembre 2005**
**Luogo:** **presso Auditorium Comunale "Sant'Agostino" di San Ginesio**

---

Lo scopo del seminario tecnico-divulgativo è stato quello di dare un utile apporto alla crescita delle aree interne in armonia con la vocazione del territorio.

Il promotore è stato Feliciotti Giampiero in qualità di Presidente della Comunità Montana dei Monti Azzurri

Il programma ha previsto dopo il saluto delle autorità da parte di Giampiero Feliciotti quale Presidente della Comunità Montana dei Monti Azzurri e del Dott. Pietro Enrico Parrucci quale Sindaco del Comune di San Ginesio la disamina dei seguenti argomenti:

= da parte del Dr. Vittorio Giorgi - Assessore all'Agricoltura della Comunità Montana dei Monti Azzurri
"la riscoperta delle antiche varietà di melo"

= da parte del Dr. Settimio Virgili del Centro Ricerche Azienda Agricola Sperimentale dell'ASSAM
"esperienze sulla coltivazione del melo in aree montane con orientamenti tecnici sull'impianto e la coltivazione della mela rosa"

= da parte del Prof. Dr. Leonardo Seghetti dell'Istituto tecnico Agrario Statale di Ascoli Piceno
"La mela rosa per la salubrità nella dieta alimentare"

Al contorno della manifestazione, nel chiostro attiguo all'Auditorium è stata allestita una mostra pomologica con le più comuni cvv di melo, coltivate nel territorio della Comunità Montana dei Monti Azzurri ed una degustazione prodotti tipici, con particolare riferimento ai derivati della mela.

- **2° CONVEGNO:**
  **"La mela rosa e le mele dimenticate"**
  **- Valorizzazione di ecotipi locali di melo**
  **- Iniziative della Comunità Montana a favore della coltivazione del melo nelle zone agricole marginali.**

**Data:** **domenica 12 novembre 2006**
**Luogo:** **presso Teatro comunale di Monte San Martino**

---

***Le mele del Crivelli" .***

Gla argomenti trattati nell'ambito del programma sono stati:

= da parte del Dr. Agr. Vittorio Giorgi, Assessore all'Agricoltura della Comunità Montana dei Monti Azzurri:
"Progetto 2006 ed il Consorzio di Tutela della mela rosa"

= da parte del Dr. Agr. Settimio Virgili del Centro Ricerche Azienda Agricola Sperimentale dell'ASSAM:
"Esperienze ed orientamenti tecnici di coltivazione del melo nel territorio comunitario"

= da parte del Prof. David Neri, Docente del la Facoltà di Agraria dell'Università di Ancona:
"Tecniche colturali per la coltivazione del melo"

= da parte del Dr. Agr. Silvano Ramadori, Presidente Consiglio provinciale di Macerata:
"La biodiversità come risorsa della ruralità"

Si è segnalato che tale iniziativa deve essere sostenuta da tutti ed in particolare dalle Istituzioni presenti nel territorio, altresì, il progetto più significativo e qualificante del 2006 ossia il recupero della mela rosa e di ecotipi locali di melo che, per la loro valorizzazione, hanno visto attivate molteplici iniziative tra cui:

a) la realizzazione di nuovi impianti di meleti per una superficie complessiva di oltre quattro ettari ripartiti in dieci frutteti su sei Comuni,
b) la costituzione di un apposito "Consorzio Tutela della Mela Rosa ed ecotipi di mela in genere" allo scopo di riunificare tutti i frutticoltori in un'unica associazione che li assista e li promuova soprattutto dal punto di vista commerciali.

---

*Nelle sale attigue al Teatro comunale è stata allestita una mostra pomologica con le più comuni cvv di melo, diffuse nel territorio della Comunità Montana dei Monti Azzurri, altyresì, sono state previste una visita guidata ai tre frutteti presenti in zona ed un giro turistico per ammirare le bellezze artistiche, culturali e panoramiche dei Monti Azzurri.*

- **3° CONVEGNO:**
  **"La mela rosa e le mele dimenticate e ritrovate"**
  **- Valorizzazione di ecotipi locali di melo**
  **- Orientamenti colturali e produttivi.**

**Data:** **domenica 11 novembre 2007**
**Luogo:** **presso Teatro comunale di Monte San Martino**

---

La manifestazione ha coinciso con la ricorrenza del Patrono San Martino Vescovo, pertanto vi sono state a partire dalla giornata di sabato 10 novembre una serie di eventi e manifestazioni civili e religiose.

La festa di San Martino Vescovo è anche la festa dei "Saperi e sapori" della mela rosa.

Il programma previsto è stato il seguente:

SABATO 10 NOVEMBRE
= stands mele e prodotti tipici
= visita al Polittico del Crivelli e della Pinacoteca Ricci e agli Affreschi
= Cena di San Martino con polentone
= Concerto "I suoni del cinema" a cura della Nuova Orchestra Regionale delle Marche nella Chiesa di Sant'Agostino (Piazza XX Settembre)
= Dopo concerto: Vin brulé

DOMENICA 11 NOVEMBRE
= stands mele e prodotti tipici
= dopo il saluto delle Autorità Valeriano Grezzi, Sindaco del Comune di Monte San Martino, Feliciotti Glampiero Presidente della Comunità Montana dei Monti Azzurri e Giorgi Vittorio, Presidente del "Consorzio di Tutela della mela rosa ed ecotipi di mela in genere"sono iniziate le relazioni:
  = da parte di Virgili dr. Settimio dell'ASSAM della Regione Marche:
  "Esperienze ed orientamenti tecnici del melo nel territorio comunitario e corretta e razionale gestione dei giovani meleti"
  = da parte di Capponi Franco, Consigliere Regionale, Pinciaroli Paolo della Regione Marche e Battistelli Gabrìel, Direttore Coldiretti della Provincia di Macerata sul tema:
  P.S.R. - Piano di sviluppo rurale della Regione Marche - in forte ritardo
  = da parte di Giannini Prof. Enrico:
  "Le fonti rurali e sacralità dell'acqua"
= Premiazione Trofeo Vino novello "Nunc est bibendum"
= visita alle fonti rurali
= Caldarroste con vino novello e musica

Si ricorda che gli organizzatori hanno dovuto sopportare uno sforzo notevole per realizzare tale manifestazione in quanto tutte le produzioni vegetali erano ridotte notevolmente rispetto agli anni precedenti a causa delle calamità naturali avutesi ed in particolare per la carenza idrica avutasi durante tutta la decorsa campagna agraria che secondo gli esperti del settore non si era verificata da almeno cento anni. Nonostante tutto le produzioni vegetali (frutticole, olivicole e viticole) sono state di ottima qualità.

- **4° CONVEGNO:**
  **"La mela rosa e le mele dimenticate"**
  **- Valorizzazione di ecotipi locali di melo**
  **- Iniziative a favore della coltivazione del melo nelle zone agricole marginali**

**Data:** **domenica 9 novembre 2008**
**Luogo:** **presso Teatro comunale di Monte San Martino**

---

Il Consorzio di Tutela della Mela Rosa di San Ginesio, la Comunità Montana dei Monti Azzurri, il Comune e la Pro loco di Monte San Martino hanno inteso rinnovare l'attenzione di Amministratori, Agricoltori e Ricercatori sulla realizzazione e gestione dei meleti.

L'obiettivo del 4° Convegno tecnico-divulgativo è stato quello di dare un utile apporto alla crescita delle aree interne marginali in armonia con la vocazione del territorio e garantire un futuro alle nuove generazioni.

L'iniziativa non è stata solo a carattere locale bensì a livello regionale e di concerto con il Presidio Slow Food dei produttori di mele rosa dei Monti Sibillini.

I Relatori del Convegno hanno trattato i seguenti argomenti:

= Neri Prof. Davide della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche di Ancona:
"Gestione della fertilità e dell'irrigazione nel meleto: sostenibilità e qualità delle produzioni di mela rosa"

= Palara Ugo, Presidente Sezione Frutticoltura Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI) di Firenze
"Mondi da gustare, città da scoprire, la mela rosa e la città della frutta"

= Ferri Dr.ssa Ilaria, Responsabile del Centro Agrometeo dell' A.S.S.A.M. di Ascoli Piceno
"Lotta guidata ed integrata – Progetto confusione sessuale della c.m. del melo"

= Gentili Dr. Nelson, Responsabile del Presidio Slow Food delle "Mele Rosa" dei Monti Sibillini
"Il Presidio delle mele rosa dei Monti Sibillini: percorso formativo e nuovi orizzonti"

= Shaktin Dr.ssa Paula, Responsabile del Presidio Slow Food della mela "Gravenstein" di Sebastopol (California – U.S.A.)

= Virgili Dr. Settimio, Direttore Azienda agraria sperimentale ASSAM – Regione Marche di Petritoli (AP)

= Pinciaroli Dr. Paolo, del Consiglio regionale:
"Il Piano di Sviluppo Rurale (P.S.R.) della Regione Marche – misura 2.1.4 sottomisura D":
incentivi e prospettive per la mela rosa

Durante lo svolgimento del Convegno è stata allestita una significativa Mostra pomologica della Mela Rosa e delle principali cvv internazionali coltivate da tempo nelle ns. zone collinari.

Si è pure parlato dei sidri, dei distillati di frutta e dei trasformati (succhi aceti e confetture) comparando la naturalità della mela rosa con i moderni apparati tecnologici che ne favoriscono la crescita, la lavorazione ed il consumo.

La moderna tecnologia diviene applicata alla filiera della frutta allo scopo di migliorare la qualità del prodotto e certificare la bontà e la salubrità.

È stata pure realizzata la giornata gastronomica della mela con "trasgressive ricette" con le mele inserite negli antipasti, nei primi e nei secondi, e soprattutto nella frutta e nei dolci come era tradizione fare nei tempi passati.

La manifestazione è stata pure divulgata, come negli anni passati, tramite i normali canali di comunicazione: tv, radio, quotidiani e riviste del settore, con riflessi sia dal punto di vista tecnico che culturali e turistici per l'intera regione.

- **5° CONVEGNO:**
  **"La mela rosa e le mele dimenticate"**
  **- Valorizzazione di ecotipi locali di melo**
  **- Iniziative a favore della coltivazione del melo nelle zone agricole marginali**

**Data:** **domenica 8 novembre 2009**
**Luogo:** **presso Teatro comunale di Monte San Martino**

---

Grande partecipazione di pubblico al teatro comunale di Monte San Martino domenica 8 novembre 2009 in occasione del 5° Convegno sulla mela rosa in una bella giornata trascorsa tra cultura ed enogastronomia.

Numerosi convegnisti provenienti da varie località delle provincia e di Ancona, Macerata, Fermo ed Ascoli Piceno, imprenditori agricoli e professionisti di ogni ordine e grado: Agronomi, Ingegneri, Medici, Veterinari.

Il Moderatore del convegno Feliciotti Giampiero allora Commissario straordinario della Comunità Montana dei Monti azzurri ed il Dr. Vittorio Giorgi Presidente del Consorzio di Tutela della mela rosa hanno provveduto alla nomina della commissione giudicatrice per assegnare il trofeo "Vino novello 2009" nelle persone del Dr. Demetrio Ruffini quale Presidente e dei componenti Dr. Nicola Dalmonte, Per. Agr. Mario Morlupi, Per. Agr. Virgilio Tinaro, Per. Agr. Pierino Capponi, Per. Agr. Lorenzo Anselmi ed il Sindaco di Monte San Martino Valeriano Ghezzi.

Feliciotti ha esordito dicendo che questo 5° Convegno è il risultato di un intelligente lavoro con obiettivo mirato e programmato dall'Amministrazione comunitaria fin dagli anni del 2005 e realizzato in collaborazione diretta con il consorzio della mela rosa e dei Tecnici dell'ASSM e la supervisione del Prof. David Neri della Facoltà di Agraria dell'Università politecnica delle Marche.

Ha ripercorso tutte le tappe più importanti dell'attività svolta a favore dei frutticoltori garantendo l'assistenza tecnica e finanziaria per i primi anni degli impianti di meleti.

Giorgi ha fatto risaltare come sia necessario ed urgente la valorizzazione dei tanti saperi e del ricchissimo patrimonio genetico floristico e faunistico acquisito nella sua storia millenaria dal nostro territorio montano.

Ha, quindi, evidenziato come sia stata giusta e lungimirante la scelta effettuata a suo tempo dalla Comunità Montana per la valorizzazione e la riscoperta di tutte le risorse biologiche in erosione genetica, tra cui la mela rosa, l'olivo, il pero, il mandorlo, diverse coltivazioni erbacee ed allevamenti zootecnici autoctoni.

Ha concluso confermando che un primo risultato è stato raggiunto realizzando impianti di meleti con oltre seimila piante di mela rosa selezionata come vera mela rosa marchigiana.

Si riportano di seguito i nominativi dei Relatori e le rispettive relazioni del Convengo come da programma:

= Prof. Davide Neri della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche di Ancona: "Mele locali e mele di nicchia"

= Dr. Giorgio Murri, Direttore dell'Azienda Agraria Sperimentale della Facoltà di Agraria di Ancona: "Biologia florale e programmazione di nuovi impianti"

= Dr. Alberto Belleggia della Facoltà di Agraria di Ancona: "Regolazione della produzione della mela rosa"

= Dr. Paolo Petrini,Assessore all'Agricoltura Regione Marche

= Dr. Settimio Virgili, Direttore dell'Azienda Agraria Sperimentale ASSAM di Petritoli (AP)

= Prof. Aldo Rinaldi, Preside dell'Istituto d'Istruzione Superiore "G. Garibaldi" – ITAGF. IPAA di Macerata

= Dr. Nelson Gentili, Responsabile del Presidio Slow Food delle "Mele Rosa" dei Monti Sibillini

= Dr. Demetrio Ruffini, Presidente dell'Ordine degli Agronomi della Provincia di Macerata

Il Prof. David Neri, da lungo tempo studioso della mela rosa, si è soffermato sulla importanza che le mele locali assumono nell'economia rurale delle zone interne.

Ha seguito il Dr. Giorgio Murri che ha trattato con provata esperienza la biologia fiorale e la programmazione di nuovi impianti di meleti.

Il Dr. Alberto Belleggia ha riferito degli ottimi risultati ottenuti dalla sperimentazione per la regolazione della produzione della mela rosa applicata anche ai frutteti sperimentali dell'Azienda agraria di Umberto Gobbi di Monte San Martino.

Tra gli interventi programmati è emerso senz'altro il Prof. Rodolfo Santilocchi, che dopo essersi compiaciuto per l'ottima organizzazione del Seminario, ha espresso la propria soddisfazione per il Convegno che ha affrontato problematiche di grande attualità come la riscoperta della mela rosa che così potrà garantire un futuro migliore alle zone agricole marginali interne. Si è, quindi, dichiarato disponibile per interventi di sostegno tecnico scientifico tramite la propria Facoltà di Agraria a favore del frutticoltori del Consorzio.

Il Prof. Aldo Rinaldi ha manifestato l'incondizionata disponibilità del suo Istituto per collaborare con il Consorzio ricordando che la sua Scuola gestisce un'azienda agraria sperimentale di bel settanta ettari di terreno con frutteti, oliveti e vigneti con varietà autoctone.

Il Dr. Nelson Gentili del Presidio Slow Food delle mele rosa dei monti Sibillini ha auspicato una forte simbiosi tra le due Comunità montane dei Monti Azzurri e dei Sibillini affinché si rafforzi l'impegno per raggiungere migliori obiettivi produttivi per la mela rosa.

Sono seguite, quindi, la premiazione del Trofeo "Vino Novello 2009" e l'assegnazione di attestati di merito ai tre pionieri (Gobbi, Peretti e Vita) della coltivazione della mela rosa di Monte San Martino, che da oltre quindici anni sono veri produttori di questa mela.

Analogo riconoscimento è stato assegnato ai cinquanta nuovi frutticoltori che hanno iniziato in questi ultimi anni la coltivazione della mela rosa.

Il pomeriggio ha visto lo svolgimento di una visita guidata presso l'Azienda agraria sperimentale di Umberto Gobbi situata a Monte Martino in loc. San Venanzo.

Il Prof. Neri assieme ai suoi valenti collaboratori ha egregiamente svolto una lezione pratica di potatura su alcuni meli allevati in spalliera ed a vaso basso.

Tale esperienza pratica ha completamente monopolizzato l'attenzione di tutti con particolare compiacimento degli Agronomi e frutticoltori presenti.

Il Presidente della Provincia stesso Franco Capponi ha manifestato espressa-mente l'apprezzamento per la puntuale lezione tenuta e si è rallegrato per l'organiz-zazione aziendale del frutticoltore Umberto Gobbi ed infine per l'ottima realizzazione del 5° Convegno della mela rosa. Ha, quindi, ritenuto doveroso assicurare il coinvolgimento della Provincia per iniziative future da costruire assieme al Consorzio.

Una interessante mostra pomologica è stata allestita dai bravissimi frutticoltori: Gobbi, Peretti e Vita con mele di varietà locali e cvv internazionali che hanno fatto bella vetrina espositiva nei locali adiacenti al teatro comunale.

In questa edizione 2009 sono state esposte varietà di fruttiferi minori e dimenticati come pero, noce, mandorlo, nespolo, giuggiole, castagno e kaki ed interessanti varietà di olive da olio e da tavola coltivati in zona.

Tale esposizione ha avuto lo scopo di poter dimostrare che ancora possibile recuperare tanta preziosa biodiversità vegetale ancora disponibile sul nostro territorio.

- **6° CONVEGNO:**

  Sul tema:

  **"La coltura del melo -** Cultivar autoctone ed internazionali
  **Una risorsa per il territorio -** iniziative a favore della coltivazione della mela rosa

**Data:** **domenica 7 novembre 2010**
**Luogo:** **presso Teatro comunale di Monte San Martino**

---

Dopo l'ottima riuscita della conferenza stampa tenutasi c/o la sala conferenze dell'Amm.ne prov.le di Macerata mercoledì 3 novembre u.s., domenica si è concluso il 6° Convegno in una giornata splendida di sole nel teatro comunale che si affaccia sulla piazza XX settembre di Monte San Martino addobbata per la festa del Santo patrono.

Numerosa la partecipazione di operatori agricoli e tecnici amanti della natura e del buon vivere; tra i presenti abbiamo notato:

- l'On. Luca Marconi Assessore regionale,
- i Sindaci della città di Treia, San Ginesio, Sant'angelo in Pontano, Monte Cavallo ed altri,
- l'ex Presidente della Provincia di Macerata Franco Capponi,
- l'ex Presidente del Consiglio provinciale Marcucci Umberto,
- i Rappresentanti sindacali di categoria della Coldiretti e Copagri,
- Insegnanti della scuola media di San Ginesio,
- Insegnanti ed allievi della scuola elementare di Sant'Angelo in Pontano, che in questo anno scola-stico della biodiversità hanno scelto come proprio progetto scolastico la conoscenza della mela rosa.

Erano, inoltre, presenti:

- i Dirigenti della Regione Marche Dr. Giampaolo Baleani e Dr. Cesare Cruciani,
- il Dr. Graziano Pallotto Dirigente dell'Assam di Ancona,
- una folta rappresentanza dell'Associazione "Mele Rosa dei Monti Sibillini" e del presidio Slowfoud,
- medici e veterinari dei vari Comuni della Comunità Montana dei Monti Azzurri,
- professionisti vari provenienti dalle province di Ancona, Macerata, Fermo ed Ascoli Piceno.

È stata resa nota l'iniziativa del Servizio Agricoltura della Provincia di Macerata per realizzare un gemellaggio eno-gastronomico tra il Comune di Treia, patria della produzione del vitellone di razza marchigiana ed il Comune di Monte San Martino terra della mela rosa.
Tale connubio è previsto nel programma 2011 della Rassegna agricola del Centro Italia come "assaggi raci" e nella prova sperimentale dell'assaggio collettivo consumato con una ricca colazione con tutte le pietanze a base di mela è stato unanimante riconosciuto come sia valido l'abbinamento tra la mela rosa saporosa e il rosbif di carne bovina marchigiana.

Gli interventi dei Relatori come da programma sono stati :

= a cura della Prof.ssa Gianna Ferretti del Dipartimento di Biochimica e Genetica dell'Università politecnica delle Marche - Facoltà di medicina e chirurgia di Ancona: "frutta e salute" - aspetti nutrizionali della mela rosa

= a cura del Prof. Davide Neri del Dipartimento di scienze ambientali e delle produzioni vegetali della Facoltà di Agraria dell'Università politecnica delle Marche di Ancona: "prodotti innovativi con frutti antichi"

= a cura della Dr.ssa Graziella Picchi, esperta sociologa rurale ed autrice di pubblicazioni nel settore "risultati della ricerca per la pubblicazione: "la mela rosa dei monti azzurri"

= a cura dell Dr. Settimio Virgili dell'Agenzia servizi settore agroalimentare delle marche: "valorizzazione della mela rosa – esperienze e prospettive"

= a cura del Prof. Rodolfo Santilocchi, Preside della facoltà di Agraria dell'università politecnica delle Marche di Ancona
= a cura del Prof. Aldo Rinaldi, preside dell'istituto d'istruzione superiore "G. Garibaldi" – itagf. ipaa di Macerata
= a cura del Gen. Italo Governatori, Presidente ass.ne onlus lumbe lumbe
= a cura del Dr. Demetrio Ruffini. Presidente dell'Ordine degli Agronomi della provincia di Macerata
= a cura del Dr. Nelson Gentili, Responsabile del presidio slow food delle "mele rosa" dei Monti Sibillini

La relazione della Prof.ssa Gianna Ferretti sul tema "frutta e salute – aspetti nutrizionali della mela rosa" è stata completa ed esaustiva per aver illustrato con ampia padronanza delle caratteristiche e delle funzioni nutraceutiche dei fruttiferi le cui componenti bioattive portano effetti benefici sulla salute umana e possono agire in modo diverso, in particolare quelli della mela rosa.

La Ferretti ha dato ampia lettura degli studi e delle analisi fisico-chimiche da Lei effettuate sin dall'inizio del secolo sulla valutazione delle qualità nutrizionali delle mele del germoplasma marchigiano ed in particolare delle mele rosa di pianura della valle dell'Aso e delle mele rosa di Monte San Martino.

Ha quindi svolto la propria relazione il Prof. David Neri che, come è nel sul stile, ha saputo catturare l'attenzione del folto auditorio con i suoi argomenti di grande attualità come la pubblicità per la diffusione della mela, le nuove utilizzazioni e la commercializzazione della mela rosa che pur rappresentando una piccola nicchia di produzione riesce validamente a promuovere il territorio sia dal punto di vista colturale che turistico.

La Dr.ssa Graziella Picchi si è intrattenuta sulle origini della mela rosa nel ns. territorio anticipando alcune ricerche relative alla nuova pubblicazione sulla mela rosa dei Monti Azzurri.

La parte tecnico-scientifica è stata, quindi, portata a termine dal Dr. Settimio Virgili Dirigente dell'Assam di Ancona che da molti anni segue con particolare attenzione gli impianti sperimentali di meleti siti nel Comune di Monte San Martino e di quelli ubicati nell'ambito del territorio comunitario di recente realizzazione.

Il Dr. Nelson Gentili ha, quindi, parlato praticamente a 360° della mela rosa con le sue esperienze e professionalità; ha esposto il programma relativo alla utilizzazione da parte dei produttori locali della mela rosa per produrre aceto di mele, birra alle mele, olio alla mela rosa e bucce per la cosmesi, ideale in quanto la sua gelatina trova applicazione nei trattamenti della pelle contro l'invecchiamento.

A corollario del Convegno è seguita la premiazione dei tre vini novelli sui ventiquattro presentati dai viticoltori di Monte San Martino.

Il fatto che questo Convegno abbia visto riuniti operatori agricoli, tecnici e professionisti non solo dell'agricoltura ma del mondo della scuola, della medicina, dell'artigianato, del commercio e del turismo, sottolinea la necessità di un sempre maggior collegamento dell'agricoltura con gli altri settori al fine di assicurare migliori condizioni di operatività a tutte le aziende di ogni settore.

Infine, è giusto evidenziare come sia stata naturale e legittima la scelta del Comune di Monte San Martino quale sede del 6° Convegno per il posto di rilievo che occupa nel quadro della produzione e sperimentazione melicola della Provincia di Macerata.

Sono, infine, state svolte una visita guidata ai frutteti dimostrativi della zona ed un giro turistico per ammirare le bellezze artistiche (i polittici di Monte San Martino: Carlo e Vittore Crivelli e Girolamo di Giovanni) e panoramiche dei Monti Azzurri mentre le vie del centro storico risultavano particolarmente vivacizzate dal grande mercato di prodotti tipici locali con abbondanza di frutti della mela rosa.

FOTO GALLERY

UNA MELA AL GIORNO……

MUSO di BUE
Azienda agricola GOBBI
Monte San Martino (MC)

MUSO DI BUE

ana
ENTERPRISE
Azienda agricola GOBBI
Monte San Martino (MC)

ANNURCA
Azienda agricola GOBBI
Monte San Martino (MC)

ROSA
ROSSA
a polpa rossa
GOLD RUSH
Azienda agricola GOBBI
Monte San Martino (MC)

Royal Gala

Golden delicius

Stark delicius

Az. Agr. Pietrara
Monte San Martino
Cerina o Gelata

Az. Agr. Vittorio Giorgi
C.da Collina 62026 San Ginesio
(MC)
C.V.:
Grammy Smith
Su M9 al 39° anno

Az. Agr. Platrara
Monte San Martino
Pink Lady

Az. Agr. Platrara
Monte San Martino
Florina

Fuji

LIMONCELLA

PRINCIPESSA

ROSA GENTILE

- LEZIONI

ECC.

S. Virgili

# *La mela Rosa*

## *Cenni storici, diffusione e caratterizzazione per la valorizzazione*

Una mela piccola e  di forma irregolare, ma nutriente, gustosa, sana e genuina.
La "Mela Rosa", così chiamata per via della colorazione che assume quando è matura e il profumo di rosa che emana quando è in fiore, è uno dei frutti "antichi" dell'entroterra marchigiano. In realtà è diffusa in tutto l'arco appenninico del centro Italia, nelle regioni di Toscana, Romagna, Marche e Abruzzo.

*Mela Rosa marchigiana*
Foto: S. Virgili

Alla mela "Rosa"  viene attribuita origine antica .
Le mele **"Rosa"** infatti, insieme ad altri frutti, sono state raffigurate e accuratamente identificate dalle denominazioni varietali del tempo, dal complesso di tele del **B. Bimbi** (Pittore Mediceo) ed erano già state citate un secolo prima dal Tanara (1649) e dal Molon (1901) *"…..la classe delle mele **rose**  istituita dal Diel  fin dal 1792 … è senza dubbio assai numerosa…")*
Ai tempi nostri ….

- Baldini e Sansavini, 1967*"……il nome di "Rosa" è attribuito a diverse cultivar "Rosa gentile", "di Caldaro", "Mantovana", "Marchigiana o nostrana o Pianella", "Romana"*
- C. Bignami, P. Rosati - 1982 " *….piante sparse sono presenti in Abruzzo, Marche e Romagna; in queste regioni in molti mercati si rinvengono limitati quantitativi di frutti di diverse "Rose"*"

*"Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi, pittore mediceo" - Consiglio Nazionale delle Ricerche – F & F Parretti Grafiche - Firenze - dicembre 1982"*

Tra le cultivar note ai tempi dei Medici, si hanno quindi notizie certe anche della mela "Rosa" .
Quindi già in tempi remoti, più di quanto accade ai nostri tempi, esistevano sicuramente nomi che non indicavano una cultivar ben definita bensì **cultivar - popolazioni** con frutti molto simili tra loro. Questa situazione, cioè della coesistenza di un gruppo di cultivar con lo stesso nome, è esistita anche per la mela "Rosa", la cui molteplicità di "tipi" era nota fin dai tempi passati.

*Alcuni ecotipi di mele "Rosa" che si diversificano dal biotipo tipico marchigiano*

# *La mela "Rosa" tipica marchigiana*

Nelle Marche la mela "Rosa" è diffusa in tutto l'areale collinare pedemontano, con la sua molteplicità di biotipi, che diversificano tra loro per alcuni aspetti comportamentali agronomici e pomologici (piccole modificazioni di forma e grossezza, di colore, di gusto e di serbevolezza del frutto).
E' un albero rustico, molto adattabile, estremamente longevo che entra in produzione con molto ritardo se innestato su proprio piede (franco da seme).
Questa ultima particolarità ne ha limitato la diffusione nelle vaste coltivazioni perché il mercato, per evidenti ragioni commerciali, ha richiesto e chiede l'entrata in produzione molto precoce.
Comunque è in atto una rivalutazione della "Mela Rosa" oltre che per le sue qualità organolettiche, anche per il fatto che essa è resistente alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biotiche; quindi non ha bisogno di particolari trattamenti antiparassitari e per questa peculiarità può essere considerata genuina.
Non se ne è perduta la memoria perché è stata coltivata in modo sparso, per soddisfare le esigenze delle famiglie di campagna, essendo una mela dall'ottimo sapore zuccherino, di grandi qualità salutistiche per l'elevato potere antiossidante e dalla lunga conservazione.
Viene infatti raccolta in autunno e si conserva fino alla successiva primavera in "fruttai" ricavati all'aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi.
Oggi si assiste ad una rivalutazione della frutta antica e nelle Marche la mela "Rosa" è sempre più richiesta, sia da produttori soprattutto dell'area montana per produzioni biologiche e dal consumatore per le rinomate caratteristiche di rusticità, organolettiche e di serbevolezza.

L'ASSAM ha sviluppato un progetto di recupero e conservazione del germoplasma del melo marchigiano e successivamente, nell'ambito delle attività di sperimentazione, ha attuato un progetto di ***"caratterizzazione per la valorizzazione"*** di alcuni ecotipi di mele storicamente presenti sul territorio marchigiano.
Tra le culivar antiche, la mela Rosa è stata quella maggiormente considerata, sia perché si è riscontrato un vasto interesse da parte degli operatori agricoli dell'area montana che praticano coltivazioni tipiche ed alternative, sia da parte dei consumatori per le rinomate peculiarità pomologiche.
Tale attività ha portato alla selezione di alcuni biotipi, nell'ambito della cultivar – popolazione di melo Rosa biotipo tipico marchigiano, che ha consentito agli Enti locali di programmare una serie di interventi volti alla incentivazione per la coltivazione del melo Rosa, al fine di consentire produzioni tipiche, prodotte con metodi a basso impatto ambientale e, nel contempo, per valorizzare territori ed aree vocate della regione.

***Caratterizzazione***
Vocazionalità
E' varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

Descrizione morfologica specifica
Albero di medio-elevato vigore, dal portamento assurgete o espanso che fruttifica prevalentemente su rami misti.
L'albero di mela "Rosa" è abbastanza produttivo in tutte le situazioni, anche se il livello quantitativo è comunque legato alla tecnica colturale adottata. L'albero di melo "Rosa" se innestato su "franco da seme", è dotato di notevole vigoria e longevità ma è estremamente tardivo nell'entrare in produzione. Se innestato su portainnesti clonali deboli, sviluppa un vigore decisamente più contenuto rispetto all'albero tradizionale, ma presenta comunque una buona vigoria ed un pronta entrata in produzione.
Il melo "Rosa" germoglia e fiorisce in epoca medio - tardiva e la raccolta avviene in epoca autunnale (ottobre).
La foglia adulta è allungata, di medio - grandi dimensioni, dal colore della pagina superiore verde scuro intenso e colore della pagina inferiore verde chiaro.
Fruttifica in mazzetti fiorali composti da 5-7 fiori , di colore rosaceo, bianco rosato.
Per una buona e costante produttività si avvale di impollinazione incrociata con altre coltivar locali (altri cv. di mele Rosa, Gelata, Muso di Bue, ecc..) e cultivar di moderna diffusione (Fuji, Florina, Golden D., ecc….).
Il frutto è di dimensioni medio - piccole, irregolare, di forma appiattita asimmetrica, con cavità peduncolare mediamente profonda e stretta e cavità calicina poco profonda e larga. Il peduncolo è molto corto e la buccia

è liscia, di medio spessore, di color verde intenso soffuso o striato di color rosso -vinoso (comunemente detto "rosa"), con rugginosità più o meno diffusa nella zona peduncolare.
La polpa è bianco traslucida, soda, croccante, di sapore zuccherino – acidulo, in genere profumata ma poco succosa; presenta un torsolo grande.
I vari biotipi di mela Rosa presentano in genere una buona rusticità (resistenza al freddo e notevole adattabilità alle diverse situazioni pedologiche) ed i frutti presentano una buona resistenza alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biotiche.

Tecnica colturale
Il portainnesto clonale del melo MM 111, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani; idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica.
Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione. Tuttavia si possono adottare procedure (specifiche tecniche di potatura) volte a precocizzarne l'entrata in produzione.
I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione.
Le densità d'impianto che possono essere adottate per la mela Rosa vanno da investimenti di 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) per impianti tradizionali con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.
Nella programmazione dei nuovi impianti e negli impianti già realizzati con la sola mela Rosa insufficientemente produttivi, è necessario prevedere la consociazione di mela Rosa con altri biotipi antichi (es. 'Gelata') o varietà moderne (es. 'Fuji'), al fine di favorire un'adeguata impollinazione e fecondazione e quindi produzioni elevate e costanti

L'impollinazione del melo è prevalentemente entomofila e quindi è indispensabile favorire la presenza di api e in generale di pronubi nei pressi del meleto

Per quanto riguarda la tecnica di concimazione, essa deve essere particolarmente curata per gli impianti di tipo specializzato, mentre può essere piuttosto blanda negli impianti di tipo tradizionale a basso impatto.
Per quanto riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per tutti i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).

In una moderna frutticoltura, anche nella coltivazione di vecchie varietà locali di melo occorre utilizzare al meglio le informazioni e gli strumenti che la ricerca mette a disposizione, tenendo presenti tutti i fattori in gioco e senza improvvisare. In particolare il diradamento dei frutti deve diventare una pratica abituale.

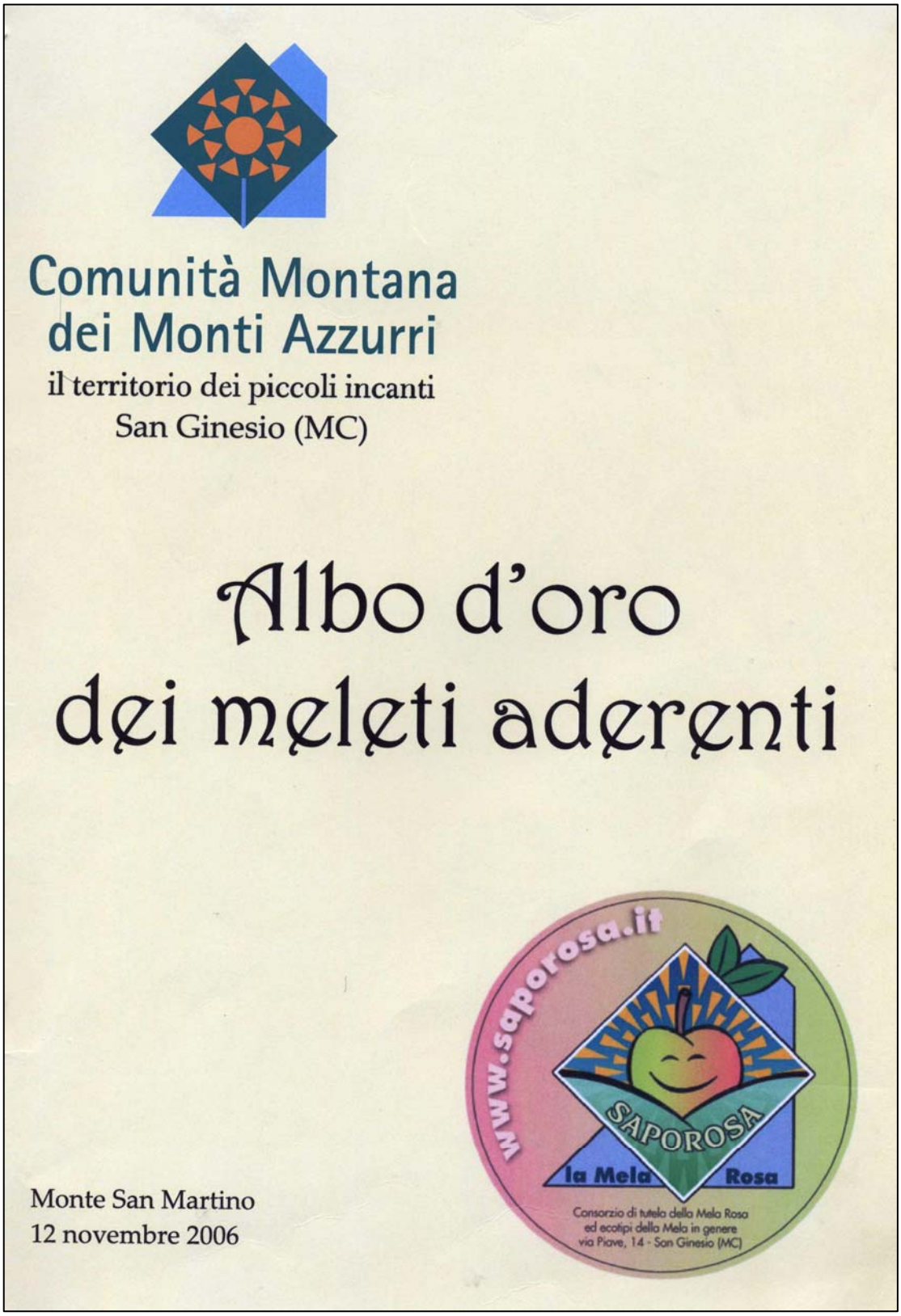
Conservazione e tipo di utilizzazione
Antica popolazione coltivata da sempre sui Monti Sibillini, ha caratterizzato il paesaggio e la tradizione rurale.
Anticamente veniva cotta sotto la brace nei camini delle case di campagna, oppure nel forno, ed aveva un gusto particolarmente buono. Si usava come ripieno per confezionare vari tipi di dolci ed era ideale per preparare gustose mostarde che avrebbero accompagnato succulenti piatti di carni grasse.
Questo tipo di utilizzazione gastronomica, viene ancora oggi praticata, soprattutto a livello famigliare.
La "Mela rosa" è ottima da consumare fresca, specialmente dopo lunga conservazione in luoghi idonei, i tradizionali "fruttai" (all'aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi). La polpa infatti, soda e compatta, con il tempo si ammorbidisce e migliorano le qualità organolettiche (sapore, aroma, ecc..). Invece i frutti conservati in ambiente condizionato, risultano privi di aroma e sono soggetti a riscaldo, disfacimento interno e presentano mediocri caratteristiche organolettiche.
La cultivar presenta ampie possibilità di valorizzazione, già in parte in atto, per il ritrovato interesse da parte dei consumatori legato alle particolari caratteristiche organolettiche ed alla naturalità del prodotto e, da parte dei produttori, soprattutto di determinati areali, per la possibilità di ottenimento di produzioni tipiche conseguite con metodi di coltivazione, rispettosi dell'ambiente e del consumatore.

S. Virgili – ASSAM

ALBO D'ORO

È stato realizzato un Albo d'ora di tutti coloro che hanno aderito al Consorsio della mela rosa sin dalla data della sua costituizione del 22/04/2006 e sino a tuttoggi.

I soggetti interessati hanno presentato la richiesta su apposito modello che di seguito è riportato.



Alla Comunità Montana dei Monti Azzurri
**CONSORZIO TUTELA DELLA MELA ROSA**
**ED ECOTIPI DI MELA IN GENERE**
Via Piave,14
62026 San Ginesio (Mc)

Oggetto: **Richiesta iscrizione** ALBO D'ORO MELETI.

AZIENDA: .....
ubicazione: .....
titolare: .....
tel. ..... tlfax ..... mobile .....
e-mail: .....

Breve Descrizione colturale dell'Azienda
.....
.....
.....

**MELETO ESISTENTE**

accorpato HA. .....
sparso: piante N. .....

Ecotipi presenti:

IN PRODUZIONE
.....
.....

NON ANCORA IN PRODUZIONE
.....
.....

**Il sottoscritto chiede l'iscrizione del meleto di cui sopra all'Albo d'oro del Cosorzio di Tutela della mela rosa ed ecotipi di mela in genere.**

..... .....
[DATA] [FIRMA]

Presa visione dell'Azienda, io sottoscritto Presidente pro tempore **iscrivo** il meleto suddetto al n. ..... dell'Albo d'oro del Consorzio di Tutela dal giorno .....

.....
[IL PRESIDENTE]

ISCRIZIONE N. ..... DEL ..... REGISTRATO .....

Attualmente gli inscitti all'Albo doro del Consorzio della mela rosa sono in numero di 40 e ptrecisamente:

*nel territorio della Comunità Montana dei Monti Azzurri*

1. Comune di Cessapalombo
2. Comune di Colmurano
3. Comune di Monte San Martino
4. Comune di Penna San Giovanni
    5. AGRITURIMO "IL CASOLARE" di Vecchi Giampaolo
    c.da Caselunghe,208 – 62020 Penna San Giovanni (Mc),
6. Comune di San Ginesio
    1. AGRITURISMO "IL CASOLARE" di Fedeli Giovannino,
        c.da Vallimestre – 62026 San Ginesio (Mc),
7. Comune di Sant'Angelo in Pontano
8. Comune di Sarnano
9. Comune di Serrapetrona
10. Comune di Tolentino

*fuori del territorio della Comunità Montana dei Monti Azzurri*

11. Comune di Camerino
12. Comune di Matelica
13. Comune di Pievetorina
14. Comune di Urbisaglia

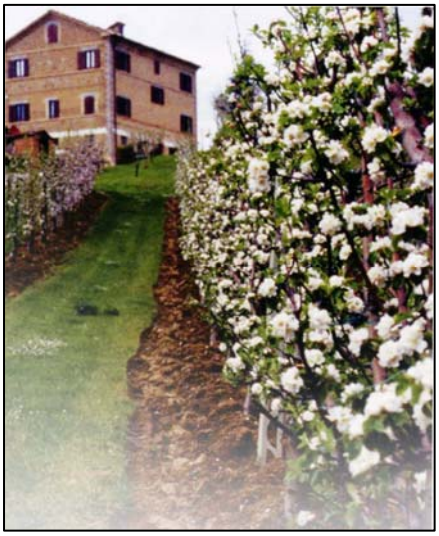
1. AGRITURISMO "TRE QUERCIE" di Lomboni Daniele
    c.da Fosse – 62020 Penna San Giovanni (Mc),
2. ANNAVINI ELIO - frutticoltore
    c.da Carsoducci - 62028 Sarnano (Mc),
3. ARPIERI BARBARA
    c.da Colle – 62026 San Ginesio (Mc),
4. AZIENDA ORTOFRUTTICOLA BIOLOGICA "LE BORETTE" di Pierobom Arnaldo e C.
    loc. Schito, - 62028 Sarnano (Mc),
5. AZIENDA AGRARIA "LA QUERCIA" della memoria" di Di Luca Federica
    c.da Vallato – 62026 San Ginesio (Mc),
6. BONOMI GIULIANO - frutticoltore
    c.da Cerreto – 62026 San Ginesio (Mc),
7. BORRONI GIULIO - frutticoltore
    c.da Campanelle – 62026 San Ginesio (Mc),
8. CALVANI ANGELO
    c.da Schito – 62028 Sarnano (Mc)
9. CAPRADOSSI MARCELLO - frutticoltore
    via Costa,4 – 62029 Tolentino (Mc),
10. CICCONI GIULIANO
    c.da Immacolata – 62020 Sant'Angelo in Pontano (Mc),
11. CONSOLI DAVID
    c.da Casavecchia – 62036 Pievetorina (Mc),
12. CORVINI ALFONSO – frutticoltore
    c.da Colli – 62020 Serrapetrona (Mc),
13. ELEUTERI MEMETTA
    Co.da Moline – 62026 San Ginesio (Mc),
14. GENTILI GIORGIO
    P.zzale Corte,3 – Cessapalombo (Mc),

15. FRANCIA FRANCO – frutticoltore
    c.da Collina – 62026 San Ginesio (Mc),
16. GIORGI VITTORIO - frutticoltore
    c.da Collina – 62026 San Ginesio (Mc)
17. GIOVANNINI ROBERTO - frutticoltore
    c.da Case Meschini – 62020 Cessapalombo (Mc)
18. GOBBI UMBERTO - frutticoltore
    c.sa San Venanzo – 62020 Monte san Martino (Mc),
19. GRAMANTI TARCISIO – frutticoltore
    c.da Fossa – 62020 Penna san Giovanni (Mc),
20. LUCHETTI FRANCO
    c.da Macina – 62010 Mogliano (Mc),
21. MARI FRANCO - frutticoltore
    c.da Cete – 62020 Colmurano (Mc),
22. MARI MAURIZIO
    Loc. Abbadia di Fiastra – 62010 Urbisaglia (Mc),
23. MIGLIORI GIAMPIERO
    c.da andriolo,17 – 62020 Sant'Angelo in Potnao (Mc),
24. MOCHI ALBERTO - frutticoltore
    c.da Salti – 62020 Sant'angelo in Pontano (Mc),
25. MOGLIANETTI GIULIANO
    c.da Immacolata – 62020 Sant'Angelo in Pontano (Mc),
26. MORLUPI MARIO
    c.da Fiastra – 62020 Colmurano (Mc),
27. MOSCIATTI GIUSEPPE
    Via Stoppoloni,15 – 62032 Camerino (Mc),
28. PERETTI ALFONZO - frutticoltore
    c.da Molino – 62020 Monte San Martino (Mc)
29. PIERGIACOMI ANTONIO
    c.da Casavecchia – 62036 Pievetorina (Mc),
30. RAMADÙ CLAUDIO
    Via Remo Pagnali,10 – 620100 Macerata
31. RIPOSATI MARIO
    c.da Endogge – 62026 San Ginesio (Mc),
32. SALUSTRI GIORGIO
    c.da Casoducci – 62028 Sarnano (Mc),
33. SALVUCCI GIUSEPPE - frutticoltore
    c.da Moline – 62026 San Ginesio (Mc),
34. SEBASTIANI GIOVANNI frutticoltore
    c.da Schito – Sarnano (Mc),
35. SPENDOLINI FRANCO
    c.da Santa Maria in Altocialo – 62026 San Ginesio (Mc),
36. TIBURZI MARIA RITA – frutticoltore
    c.da Cerreto – 62026 San Ginesio (Mc),
37. TRONCANETTI GIUSEPPE
    Via Orti – 62024 Matelica (Mc),
38. VITA LUCIANO - frutticoltore
    c.da Molinno – 62020 Monte San Martino (Mc),

- AZIENDE con denomianzione ed indirizzi

Azienda Agricola di Peretti Alfonso di Monte San Martino (Mc)

Azienda Agricola di Gobbi Umberto di Monte San Martino (Mc)



Azienda Agricola di Vita Luciano di Monte San Martino (Mc)

✦ Elenco delle altre (se ci sono)