

INIZIATIVE

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

PROGETTO DI FRUTTICOLTURA COLLINARE

PER L'IMPIANTO DI MELETTI 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 cultivar 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 fitosanitaria, 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

- esplicitare 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 punto 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" .

Gli 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 della 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, altresì, 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 Giampiero 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 Gabriel, 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 meleli.

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 Ortoflorofruitticoltura 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 Convegno 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 florale 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 dei 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 rafforzino 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'organizzazione 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 unanimamente 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 suo 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.