Comunità dei produttori delle mele antiche di Monfumo

periodico di informazione n.1 - settembre 2013

della ***comunità dei produttori delle mele antiche di Monfumo***
con sede presso il Municipio di Monfumo, via Chiesa Monfumo 12, 31010 Monfumo (Treviso)
tel. 0423-545068 - fax 0423-545060
www.meleantichemonfumo.it *-e mail:* ***info@meleantichemonfumo.it***

a cura di Sabino Toscan, Gigi Poloni, Agostino Consalter

IL TEMPO DELLE MELE…

Che si arrivi dalla Beccaccia, da Bocca di Serra o dal Casonetto, l'impressione per chi arriva a Monfumo non cambia ed è quella di aver varcato un confine e di ritrovarsi in un luogo magico e impareggiabile.

Un territorio, quasi un'enclave, sorprendente. Con il Grappa e la Valcavasia da un lato e le colline Asolane dall'altro, si configura infatti come uno spazio piuttosto riservato e marginale rispetto alle direttrici di traffico più importanti della pedemontana. Bisogna entrarci, andarci dentro in senso vero e proprio, seguendo i meandri sinuosi delle sue stradine per conoscerlo davvero e coglierne il fascino. Le colline si allineano e si sovrappongono creando infiniti profili e vedute, in un quadro paesaggistico d'insieme che appare a tratti selvaggio e misterioso e che cela o rende impercettibile la mano dell'uomo.

Ma si tratta di uno splendido inganno perché qui il connubio tra l'opera della natura e l'opera dell'uomo è stato quanto mai accorto e felice; qui gli abitanti hanno imparato a vivere con saggezza e semplicità, e sono stati in grado di costruire un rapporto di equilibrio e di rispetto con la natura.

Ora questo rapporto è messo in discussione dall'avanzata inesorabile del cemento e dal degrado della collina, dovuta a sua volta all'abbandono del lavoro agricolo per la scarsa redditività di produzioni ormai considerate "marginali" o residuali come l'allevamento di mucche da latte, la viticoltura o la melicoltura.

Fino agli anni sessanta invece tutte queste attività, costituivano la principale risorsa del territorio e dei suoi abitanti. E la melicoltura aveva una sua importanza se è vero che la produzione arrivava a qualche migliaio di quintali, che il commercio era fiorente e che da tutti Monfumo era considerato il paese delle mele. Quello fu veramente il tempo delle mele.

scorcio d'altri tempi

Le varietà coltivate (*es. rossat, sambaril rosso e bianco, rosa gentile, pom de l'oio, papadopoli, corlo, pom de l'acqua, renetta di champagne, canada rosso, giallo e ruden e molte altre..)* erano resistenti ai parassiti, le mele avevano un gusto straordinario e si conservavano per tutto l'inverno; le piante erano sparse sui pendii più impervi per non occupare i pochi terreni pianeggianti destinati alla semina di mais, grano o alla coltivazione della vite. Insomma era un paesaggio curato da una sapiente mano.

Luigi Poloni

Slow Food Colline Trevigiane

Montello e Colli Asolani

SOMMARIO

Il tempo delle mele	2
Monfumo, terra di biodiversita'	3
Il progetto mele antiche	3-4
Schede varietali	5-6
Impianto dei meleti	7
La comunità dei produttori	8
La festa della mela	9
Curiosità e amenità, proverbi	10-11
Melaègusto	12
Ricette con le mele	13-14
La scuola elementare e le mele antiche	15

MONFUMO, TERRA DI BIODIVERSITA'

Proprio il carattere di marginalità e relativo isolamento del territorio di Monfumo, ha favorito e permesso la sopravvivenza di varietà di frutta, mele e pere in particolare, che si sono rivelate più adatte a questo tipo di terreno, di clima e temperatura. E alcune di queste varietà difficilmente si trovano altrove, come ad esempio l'autoctona "Rosa di Monfumo" o la rarissima, probabilmente unica, "Fior d'Arancio". Ciò vale anche per la flora e per la fauna.

Basti pensare alle erbe spontanee, alcune di queste molto conosciute e apprezzate in tavola. Eccone alcune: rustegot, rosoine, aglio orsino, pane e vin, finocchio selvatico, radicio de camp, sciopet, taiadee dea Madona, bruscandoi, ortica, ecc.

Analogo discorso per le specie faunistiche a cominciare dall'avifauna: nel nostro territorio sono diffuse e frequenti varie specie, sia stanziali che di passaggio nei periodi migratori. Si possono incontrare il fagiano, l'upupa, la beccaccia, fringuelli, merli, tordi, il gufo, l'allocco, il picchio, rondini, cincie, uccelli rapaci e, nella zona del col degli olivi, il gruccione, uccello migratore proveniente dall'africa, dai colori variopinti. Sono abituali inoltre la lepre, il tasso, la volpe, il capriolo, il cervo, il cinghiale, scoiattoli, ghiri, porcospini.

IL PROGETTO "MELE ANTICHE DI MONFUMO"

Se la biodiversità è una ricchezza, chi ha la fortuna di averla in casa, fa di tutto per conservarla. E' un vantaggio competitivo non sempre compreso da tutti ma si tratta di una idea che comincia a farsi largo, di una strada che comincia ad essere percorsa da molti e il progetto di recupero delle antiche varietà di mele va in questa direzione. Una strada antitetica rispetto a quella più commerciale della poche varietà diffuse e presenti ovunque.

L'idea del recupero delle varietà antiche di mele di Monfumo di per sé non è nuova. Già nel 1999 il comune di Monfumo, con il supporto della Comunità Montana del Grappa, aveva dato avvio ad un primo tentativo di reintroduzione di vecchie varietà di mela nell'ottica di far rivivere questo prodotto tipico locale in armonia con analoghe altre iniziative già in corso nell'ambito del territorio della pedemontana. Presso l'istituto agrario Parolini di Bassano del Grappa esisteva un importante vivaio sperimentale di vecchie varietà di mela realizzato con innesti di marze raccolte in particolare nell'area pedemontana, Monfumo compreso, grazie in particolare alla passione e alla dedizione di Tiberio Arias, ex dipendente Esav.

esemplare di fagiano maschio

il porcospino, ritornato di casa a Monfumo, indice di un habitat sano e naturale

La sperimentazione comprendeva anche un prezioso lavoro di schedatura e analisi organolettica di ogni singola varietà.

Erano state così acquistate 100 piante di melo, distribuite poi tra una decina di produttori di Monfumo, con l'intento di sviluppare ulteriormente, in fasi successive, la coltivazione di queste antiche varietà. La soppressione di importanti compiti ed attività della Comunità Montana del Grappa avvenuta poco tempo dopo, ha però compromesso e bloccato la continuazione del progetto.

Nel 2009, dieci anni dopo, l'associazione Slow Food del Montello e Colli Asolani prende i primi contatti con il Comune e la Pro Loco di Monfumo per proporre la ripresa del progetto, evidenziando l'importanza del recupero delle antiche varietà di mela in un contesto economico e culturale quanto mai attuale.
Inizia così una serie di incontri con un sempre maggiore coinvolgimento di persone potenzialmente interessate. La convinzione della validità del progetto assume via via una maggiore forza e già agli inizi del 2010 appaiono già chiaramente definite le sue linee principali:

- ✓ recupero e reintroduzione di alcune antiche varietà di mela nel territorio opportunamente individuate;
- ✓ valorizzazione e promozione della mela e dei suoi derivati, puntando non solamente sulla vendita diretta, ma anche sulla ristorazione locale con la proposta di piatti preparati con vari tipi di mela.
- ✓ qualificare la festa della mela prevedendo interventi di sostegno e promozione anche diversi, legati ad esempio ai percorsi turistici ed enograstronomici
- ✓ promuovere culturalmente le tradizioni locali coinvolgendo anche le scuole locali.

vecchio melo "Ferro da Cesio"

I nuovi meleti e le scelte varietali

In collaborazione con l'Istituto agrario Parolini di Bassano del Grappa e con Veneto Agricoltura, sono state individuate 18 varietà di mele da assegnare ai produttori locali per la loro reintroduzione e coltivazione : ***pom dea fragola, dal ferro rosso, San Piero rosso, Modenese, pom dea Madona, rossa di montagna, morgenduft, renetta di Champagne, canada giallo, canada rosso, corlo, florina, pom dea rosetta, bella del bosco, sambaril rosso, pom de l'oio, rosa di Monfumo e fior d'arancio.***
Gli innesti e la fornitura delle piantine sono stati effettuati con la preziosa collaborazione del vivaio F.lli Oro di Saonara (PD), l'azienda agricola Novaterra di Cornuda e il vivaio Parolin di Borso del Grappa. Sono state finora messe a dimora oltre 1500 piante di melo suddivise in 25 piccoli meleti.

Censimento delle vecchie piante da frutto

Durante i mesi di luglio e agosto 2010 è stata avviata una prima fase di un censimento delle vecchie piante da frutto (melo e pero) individuate nel territorio di Monfumo. I dati raccolti, comprensivi di foto e di una scheda informativa per ogni singola pianta, sono stati registrati in un apposito software informatico che ne permette una agevole e precisa ricerca e gestione. I principali dati finora raccolti possono essere così riassunti:

- **201** vecchie piante censite con oltre 50 anni di età, di cui 136 meli e 73 peri
- **patriarchi**: sono stati individuati 26 vecchi alberi di melo e pero con oltre 80 anni di età stimata
- **principali varietà del melo** individuate: aquarol, canada, Del Ferro, rosa gentile, rosetta, rossat, sambaril
- **principali varietà del pero**: butiro, gardignol, thucaron, kaiser, limon, mascagnin

Diverse varietà schedate e fotografate, risultano ancora non identificate. Alcune di esse, per la loro particolarità e rarità sono dei veri misteri da risolvere…
La varietà più preziosa e rara è la mela **"fior d'arancio"**, posseduta dalla famiglia Rech Bruno, probabilmente importata dall'area bellunese verso la metà del 1800. Si tratta di una particolarissima mela con la pasta rossa, della quale esiste una sola vecchia pianta, ormai inghiottita dal bosco, il cui recente reinnesto ne ha scongiurato l'estinzione. Particolare attenzione sarà rivolta verso questo frutto per un probabile impiego nella trasformazione in succo per le buone proprietà antiossidanti e la ricchezza di vitamine.

la vecchia pianta madre "Fior d'arancio" in località Castelli, toponimo "pascolon", della famiglia Rech

panel test, 8-10-2010

La rosa di Monfumo

Tra le varie curiosità che emergono da una importante attività di ricerca come questa, c'è il ritrovamento di varietà di mela completamente autoctone, nate da incroci ed impollinazioni naturali e spontanee. Sono stati riscontrati casi di ritrovamento di piantine, apparentemente selvatiche, reperite in zone boschive o in stato di abbandono, che invece, senza alcun innesto, hanno inaspettatamente prodotto delle mele di ottimo pregio. Tra queste, una in particolare ha colpito l'attenzione per il suo aspetto, il suo gusto, il suo aroma. Si tratta di una mela dalla buccia rosata, liscia, gustosa e delicata, dalla buona serbevolezza, ottima per l'uso in cucina, una mela che rappresenta e riassume tutte le migliori caratteristiche di una buona varietà antica. Per questo motivo questa mela, della famiglia Pandolfo Michele, Col degli Olivi, è stata presa come simbolo del territorio di Monfumo e denominata **"rosa di Monfumo".**

Panel test

Il panel test è un metodo di valutazione, tramite una prova di assaggio collegiale, di vari alimenti, in particolare la frutta.
Al fine di valutare una decina di varietà di mele del territorio di Monfumo, l'8 ottobre 2010, presso l'agriturismo "al Casel" a Castelli di Monfumo, è stato organizzato un panel test al quale ha partecipato un gruppo di undici persone, tra le quali Alberto Marangon e Silvano Cossalter di Veneto Agricoltura, Sanson Stefano di Slow food, Alberton Mariano, insegnante dell' Istituto agrario di Feltre.
Con la prova di assaggio delle varie mele, le cui varietà non erano note ai partecipanti, in apposite schede, sono state espresse precise valutazioni, con punteggio numerico in merito ad alcuni parametri organolettici: succosità, croccantezza, durezza, farinosità. Il risultato del test ha prodotto la seguente classifica :

punti 9 **bella di boskoop**
punti 8 **pom de l'oio rosso, pom dea rosetta, rossat, rosa di Monfumo, San Piero rosso, sambaril bianco**
punti 7 **canada rosso, rosetta alpina**
punti 6 **pom dea fragola, rossa di montagna**
punti 4 **canada ruden**
punti 3 **florina**

Il risultato del panel test fornisce importanti indicazioni per la scelta varietale per i prossimi impianti futuri.

schede tecnico-informative di alcune mele

Bella del Bosco

area di diffusione: Bellunese, prealpi Trevigiane e Vicentine

pianta: vigore medio, portamento delle branche aperto

epoca di raccolta: 1^ decade di settembre

caratteristiche del frutto: peso medio 180 grammi, forma tronco conica breve, buccia rugosa, colore di fondo verde chiaro con sovracolore rosso a striature, polpa bianca, croccante, fondente, succosa, di tessitura fine

Pom dea fragola

area di diffusione: prealpi Trevigiane e Vicentine

pianta: vigore medio, portamento branche aperto

epoca di raccolta: 1^ decade di ottobre

caratteristiche del frutto: peso medio 150 grammi, forma globoso conica, buccia liscia, colore di fondo giallo con sovracolore rosso sfumato, polpa bianca, croccante, soda, succosa, tessitura fine

Canada rosso

area di diffusione: prealpi Trevigiane e Vicentine

pianta: vigore medio, portamento branche aperto

epoca di raccolta: 3^ decade di agosto

caratteristiche del frutto: peso medio 150 grammi, forma tronco conica breve, buccia rugosa, colore di fondo verde chiaro, sovracolore rosso, polpa bianca, croccante, fondente, succosa, tessitura fine

Rosa di Monfumo

area di diffusione: Monfumo: mela autoctona sviluppatasi con incrocio spontaneo nella zona di Col degli Olivi e riprodotta dalla famiglia Pandolfo Michele

pianta: vigore medio, apertura delle branche aperta

epoca di raccolta: 2^ decade di settembre

caratteristiche del frutto: colore rosato intenso, forma appiattita globosa, buccia liscia, colore di fondo giallo, polpa bianca, croccante, succosa, di tessitura fine, profumata

San Piero rosso

area di diffusione: Bellunese, prealpi Vicentine e Trevigiane

pianta: vigore medio, portamento branche aperto

epoca di raccolta: 3^ decade di settembre

caratteristiche del frutto: peso medio 200 grammi, forma globoso conica, buccia liscia, colore di fondo verde chiaro-giallo, sovracolore rosso intenso, sfumato, polpa bianco-crema, croccante, fondente, succosa, tessitura fine

Rossat

area di diffusione: Monfumo, Pederobba

pianta: vigore medio, portamento branche aperto

epoca di raccolta: 3^ decade di settembre

caratteristiche del frutto: peso medio 200 grammi, forma globoso conica, buccia rugosa, colore di fondo verde chiaro-giallo, sovracolore rosso intenso, striato, polpa bianca, croccante, succosa

momenti della cerimonia ufficiale e della messa a dimora di una piantina di melo "pom dea fragola"

CERIMONIA DELL'IMPIANTO DEI FRUTTETI

Nel 2011 arriva uno dei momenti più significativi del progetto, ovvero, dopo tante parole, idee, programmi, propositi, un primo passo reale e concreto: la messa a dimora di 900 piante di melo per la creazione di circa 25 piccoli meleti sparsi sui colli di Monfumo. E' un momento emozionante per tutti i produttori della comunità; dopo oltre 50 anni, per molte delle 14 varietà scelte si tratta di un vero e proprio ritorno a casa…

L'avvenimento si articola in due momenti diversi : nella mattina di sabato 12 marzo 2011, cerimonia ufficiale, presso il piazzale del Municipio con la messa a dimora di 2 piantine di melo presso l'area del monumento ai caduti e la presenza dell'assessore provinciale all'agricoltura Marco Prosdocimo, l'assessore provinciale alle attività produttive Michele Noal, Luigi Poloni e Gino Bortoletto di Slow Food Veneto, Il Sindaco di Monfumo Mauro Furlanetto, gli alunni delle scuole elementari e diverse altre autorità locali. Per l'occasione viene collocata una targa commemorativa con la benedizione del parroco Don Mario Basso. Successivamente viene dato corso alla distribuzione delle 900 piante di melo tra i produttori della comunità delle mele antiche di Monfumo. Le varietà consegnate sono 14 e precisamente: bella di boskoop, canada giallo, canada rosso, corlo, dal ferro rosso, florina, modenese, morgenduft, pom dea fragola, pom dea Madona, pom dea rosetta, renetta di Champagne, rossa di montagna, sambaril rosso, san Piero rosso.

CORSI, LEZIONI DIDATTICHE

La reintroduzione delle vecchie varietà di mela con tecniche di coltivazione adeguate e senz'altro migliori rispetto a quelle di un tempo, implica la necessità di acquisire esperienze e conoscenze, in particolare per quanto riguarda l'aspetto della lotta antiparassitaria, nell'ottica di perseguire la scelta di una coltivazione biologica. A questo scopo sono state organizzati diversi incontri tecnico-formativi per fornire indicazioni e consigli utili ai produttori sia nella prima fase di formazione dei nuovi meleti, sia nella fase successiva di sviluppo degli stessi. Per accompagnare i produttori in questo percorso, la comunità dei produttori si avvale della collaborazione di Veneto Agricoltura, con il supporto tecnico di Silvano Cossalter, tecnico molto preparato e disponibile. Sono stati organizzati diversi incontri sia teorici che pratici attinenti alla coltivazione della mela. La consolidata esperienza di Veneto Agricoltura nell'ambito della coltivazione di frutta con il metodo biologico sarà importantissima per incoraggiarci a perseguire questa strada, delicata, ma sicuramente vincente.

lezione di potatura del tecnico Silvano Cossalter per il recupero di una vecchia pianta di canada rosso ad aprile 2011, località Farnea, Monfumo

LA COMUNITA' DEI PRODUTTORI DELLE MELE ANTICHE DI MONFUMO

Fin dai primi incontri del 2009 fatti per delineare il progetto delle mele antiche di Monfumo, tra le varie idee formulate, era già chiara e fondamentale la necessità che i produttori si dovessero costituire in una forma associativa. Questo per dare forza e solidità organizzativa al gruppo dei produttori e nelle stesso tempo visibilità all'esterno, considerata l'enorme importanza di far conoscere questa iniziativa oltre i confini di Monfumo per poter promuovere in modo adeguato la mele di Monfumo e i suoi prodotti.
Con il susseguirsi dei vari incontri formativi e informativi, fino ad arrivare alla distribuzione delle piante con la cerimonia del 12-3-2011, il gruppo dei produttori si era ormai ben delineato e consolidato. Era maturo il momento di dare vita ufficialmente ad una forma associativa e per tale scopo è stata accolta favorevolmente da tutti la proposta di chiamare questa associazione **"comunità dei produttori delle mele di Monfumo".** Il perno centrale del nome è il concetto di "comunità", intesa come insieme di persone, di conoscenze, di legame col territorio, una risorsa enorme e preziosa per portare avanti un progetto come questo.
E' stato quindi elaborato uno statuto contenente gli obiettivi fondamentali del progetto di reintroduzione e coltivazione delle antiche varietà di mela e disciplinante gli aspetti giuridico-organizzativi della comunità.
Il giorno 15-06-2011 viene approvato e sottoscritto lo statuto ed effettuata l'elezione del presidente, del consiglio di amministrazione e degli altri organi collegiali.

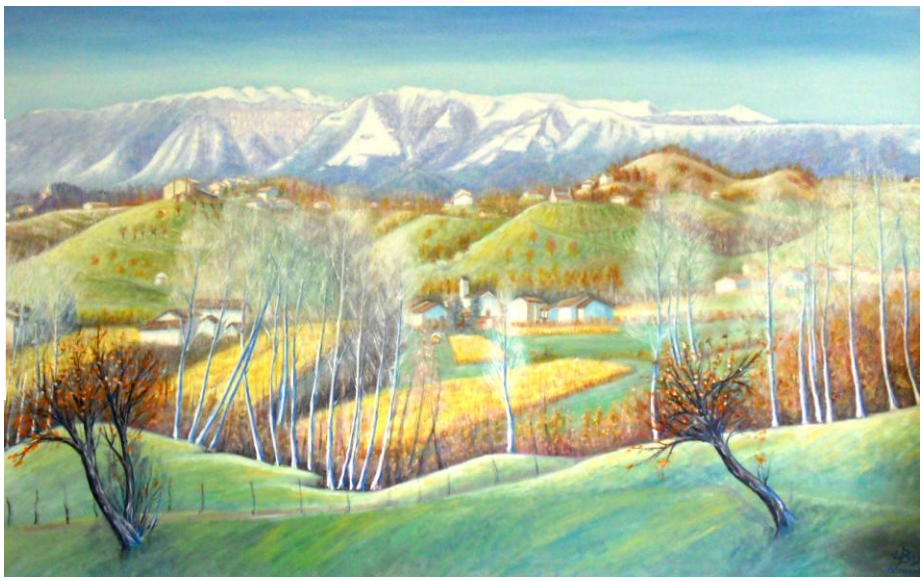
Il 27 luglio 2011 viene regolarizzata la registrazione dello statuto presso l'agenzia delle entrate di Montebelluna.

Sono soci fondatori :

Albanese Paolo, Cadorin Steven, Calzavara Renato, Carraro Diego, Carraro Ivano, Dall'Est Ennio, Dall'Est Ernesto, Dall'Est Gianni, Dall'Est Renzo, Dall'Est Tiziano, De Paoli Giampietro, Forner Bruno, Fregona Daniele, Furlanetto Mauro, Lucchetta Juan Carlos, Menegon Guerrino, Metti Alvise, Negri Franco, Panazzolo Simone, Pandolfo Martino, Pandolfo Stefano, Toscan David, Toscan Sabino.

Presidente : Dall'Est Renzo
vice presidente: Metti Alvise
segretario: Toscan Sabino
consiglieri: Dall'Est Gianni, Dall'Est Ernesto, Furlanetto Mauro, Pandolfo Martino

Collegio Sindacale: Carraro Ivano, Fregona Daniele, Pandolfo Stefano
Collegio dei probiviri: Lucchetta Juan Carlos, Negri Franco, Panazzolo Simone



Veduta di Monfumo con alberi di mele in un dipinto di Livio Bisa (sala consigliare del comune di Monfumo)

LA FESTA DELLA MELA

e i suoi 30 anni…

Nel 1984, appena fondata la Pro Loco di Monfumo, il presidente Silvio Forner, tra le varie idee per sviluppare attività culturali per la promozione del territorio di Monfumo, aveva a cuore in particolare la creazione di una festa che rappresentasse la sua storia e le sue tradizioni. Nasce così la prima festa della mela, con l'intento di ricordare da un lato la storia importante della sua coltivazione, dall'altro quello della promozione dei prodotti ancora disponibili grazie ad un paio di coltivatori ancora attivi.

Ecco che la mela, dopo decenni di oblio, ritorna ad essere protagonista, celebrata in tutti i suoi possibili utilizzi : frutto fresco, succo, vin picol (come si usava fare un tempo), sidro, o come utilizzo fantasioso nella creazione di dolci e piatti culinari, semplici ma particolari ed interessanti.

Il successo della festa è immediato con una continua crescita nelle edizioni successive.

Già a partire dalla sua nascita, la festa della mela, che quest'anno giunge alla **30^ edizione**, affianca all'offerta gastronomica una piccola mostra-mercato di prodotti artigianali e di hobbistica, una mostra molto semplice ma piacevole ed interessante, stimolante per preservare e sviluppare diverse attività di tempo libero come la pittura, la lavorazione di tessuti, bigiotteria, lavorazione di vimini, oggetti in legno e tante altre cose particolari, da scoprire ed osservare con attenzione. Si tratta di svariate forme di creatività legate alla storia e cultura del territorio e quindi preziose e meritevoli di essere salvaguardate e conservate.

Ma la regina della cultura e della storia del nostro territorio è la mela, questo semplice, antichissimo e straordinario frutto della natura che nel corso di millenni, grazie al suo rapporto continuo con la terra, con il clima e l'ambiente si è differenziato in numerosissime varietà con infinite sfumature di colori, forme, aromi, sapori; un patrimonio genetico incredibile, una ricchezza inestimabile che spesso sfugge alla nostra attenzione, specialmente in

esposizione di antiche varietà di mela

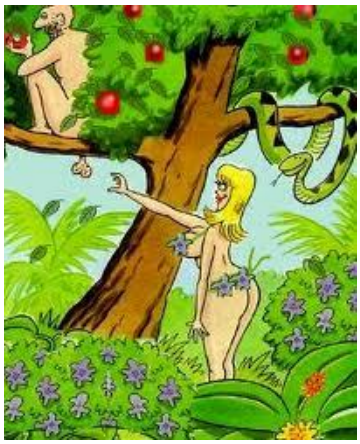
Basta dare un'occhiata all'esposizione delle vecchie varietà di mela, che recentemente ha ripreso il dovuto posto d'onore all'interno della mostra-mercato della festa della mela, per rendersi conto di quanto preziosa e straordinaria è la "biodiversità" .

Nell'edizione del 2012 sono state esposte oltre 40 diverse varietà di mele raccolte nel territorio di Monfumo dalle vecchie piante di melo ancora esistenti; un colpo d'occhio d'insieme davvero meraviglioso per le tonalità di colori che riempiono la vista mentre l'olfatto si inebria di profumi ed aromi intensi che, specialmente nelle persone di una certa età, rievocano ricordi e sensazioni perdute della vita contadina di un tempo.

Curiosità e amenità

a cura di Luigi Poloni

tratte o suggerite dalla storia, dalla mitologia, dalle leggende popolari, dalle fiabe…



Secondo la tradizione la mela è il frutto proibito che Eva offre ad Adamo, il frutto del peccato, che ci sta inguaiando ancora adesso. Ma è proprio vero? nella Genesi non si parla di mele e di meli ma soltanto dell'albero del bene e del male, dell'albero della conoscenza i cui frutti sono proibiti. La convinzione che quell'albero fosse un melo nasce nel medioevo ed è frutto probabilmente di un equivoco linguistico; poiché in latino il termine *malus* significa mela, si è tradotto "arbor mali" della bibbia latina in albero della mela, confondendo appunto il genitivo mali di malum (male) con il genitivo mali di malus (mela). Tant'è: da allora la mela è diventata il frutto proibito ed Eva la causa di tutti i nostri guai. Povera Eva, anzi "porca Eva". E il pomo d'adamo? Mentre Adamo stava mangiando la mela, Dio chiamò ed Adamo, per non farsi scoprire, ne inghiottì un pezzo intero che però gli si fermò nel gozzo e non voleva andare né su né giù. Impietosito il Padreterno lo liberò ma volle che gli restasse il pomo a ricordo di quanto aveva commesso.

La mela d'oro piacque anche agli imperatori romani che, guarda caso, si ritenevano i discendenti di *Venere callipigia* (dalle belle natiche) che l'aveva ricevuta in dono e diventò il simbolo del potere assoluto, immagine del globo terrestre su cui essi erano chiamati a regnare.

La prima Miss mondo fu sicuramente la dea Afrodite-Venere, che superò senza fatica la concorrenza di Atena ed Era. La giuria di quel primo mitico concorso di bellezza non era molto democratica, anzi era composta da una sola persona, Paride, e il premio ambito era … una mela d'oro. Paride decretò che la dea più bella fra tutte era Venere, le consegnò la mela ed ottenne da lei come ricompensa l'amore di Elena, la donna più bella di quel tempo; Paride la rubò a Menelao e il rapimento di Elena fu la causa della guerra di Troia. Da quando si dice "porca troia" non è ben chiaro se ci riferisce alla città di Troia o a Elena stessa che fu la causa della guerra di "infiniti lutti inflitti agli Achei". Mah !..

particolare del "giardino delle delizie", celebre dipinto di Hieronymus Bosch

Una cosa è sicuramente vera: la mela piace e doveva piacere molto nell'antichità se è vero che si fa di tutto per venirne in possesso. Ma come tutte le cose preziose non è un impresa facile perché la mela o viene proibita (come abbiamo già visto nel paradiso-giardino dell'Eden) oppure è protetta da alte mura, sorvegliata da draghi o soldati, come nel giardino delle Esperidi o nel meleto della ninfa Pomona. Fu dunque una fatica per Ercole rubare le mele d'oro custodite nel giardino delle Esperidi e ci volle tutta l'astuzia del dio Vertumno per vincere una riluttante Pomona, gelosissima dei suoi meli, a cedere al suo amore. Così come non mancò di astuzia Ippomene con Atalanta, che non era la squadra di Bergamo, ma una giovane bellissima che correva velocissima e nessuno riusciva a batterla e a conquistare così il suo cuore. Ci riuscì Ippomene innamoratissimo che lasciò cadere a terra le mele d'oro: Atalanta si fermò a raccoglierle e Ippomene vinse la gara e con essa la mela più ambita, Ippomene stessa, Chissà cos'è la mela davvero, visto che è bella, tonda, dorata (tutta abbronzata e tirata), che ha le curve… che si fa negare, che si fa rincorrere e che fa così impazzire gli uomini !?

La mela era amata molto anche dalle popolazioni nordiche: tante le testimonianze. Dana, la dea madre dei Celti, era rappresentata seduta, vestita di bianco e capelli sciolti, con alcune mele in grembo; il melo era infatti l'albero sacro delle sacerdotesse celtiche, in quanto il suo frutto era simbolo femminile di vita e di fecondità

La dea Celtica Dana

Ma di mela si può anche morire. Avvelenati per esempio. Biancaneve fu fortunata perché aveva i nani, perché rotolando la bara lungo una scarpata, riuscì a svegliarsi e ad espellere il boccone avvelenato o perché il bacio del principe fu così appassionato da restituirla alla vita. Tutto ciò accade nelle favole, nella vita purtroppo va diversamente. Se qualcuno osserva il logo della Apple Inc. (computer) noterà che si tratta di una mela morsicata. Ebbene si tratta di un omaggio di Steve Jobs ad Alan Turing, uno dei padri dei computer, suicidatosi con una mela di cianuro.

Gli Svizzeri si sa, debbono molto a Gugliemo Tell ma debbono ringraziare molto anche la mela che si sacrificò per loro e naturalmente al figlio di Guglielmo che non fece una piega: come si chiamasse quel figlio non si seppe mai, si sa solo che non volle più sentir parlare di frecce e di mele. Ma intanto era nata la Svizzera che non è roba da poco. E la cioccolata…

Anche Isaac Newton deve ringraziare una mela (si pensa fosse un grosso pom dea Madona) che gli cadde in testa, che lo svegliò da un pisolo pesante e che lo portò alla scoperta della legge della gravitazione universale, cioè al fatto che "tutt casca par tera". Se fosse stato infatti un fico, o una nespola o un caco? Avrebbe avuto la stessa intuizione? C'è da dubitarne fortemente se è vero che la scienza e la conoscenza fioriscono sotto i meli tanto che anche il mago Merlino teneva le sue lezioni ad Artù (quello della tavola rotonda) sotto un melo, nell'insula pomo rum…

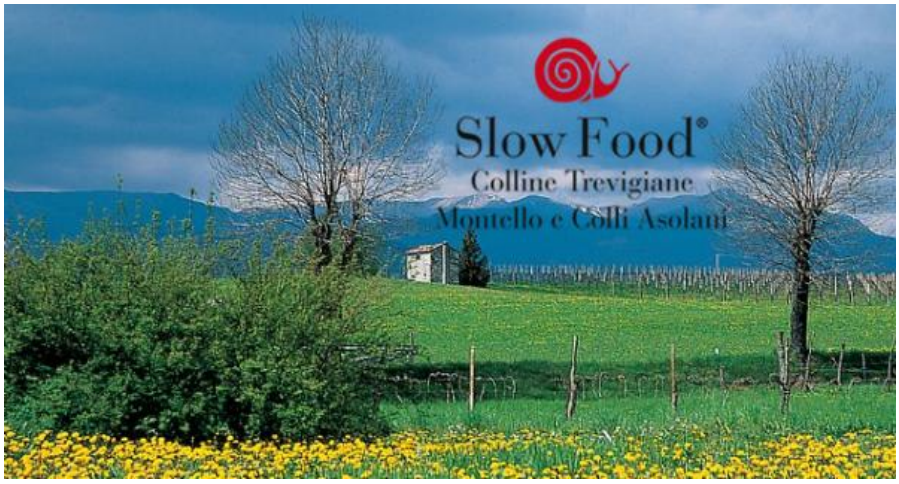
Ai primi del 900 risale l'immagine di New York come *big apple*, cioè "la grande mela". E si deve ad Edward Martin che paragona gli Stati Uniti ad un grande albero le cui radici affondano nella valle del Mississipi e i cui rami si estendono da un oceano all'altro. Ma l'albero non ha una grande simpatia per il suo frutto. Pensa semmai che la grande mela (New York) si prende una parte spropositata della linfa nazionale… Che ci sia qualche analogia con la situazione nostrana?

Secondo gli scienziati di Oxford, che hanno analizzato il Dna delle mele, tutte le mele derivano da un'unica varietà, la *malus sieversii*, che cresce unicamente in Kazakistan. Da questo giardino dell'Eden gli orsi avrebbero diffuso le mele in tutto il mondo (da "the story of apple" di Barry Juniper)

Proverbi e similitudini

Bianc e ros come un pom
El pom no casca lontan dal pomer
L'albero se gode i so pomi
Anca i pomi bei i è aspri
Anca i bei pom pol aver el bissat
Forte come l'aseo
Cargo come un pomer

In conclusione: la storia e la mitologia ci restituiscono una grande quantità di immagini, di suggestioni o di analogie perché la mela è molte cose insieme, è ambivalente, è l'oggetto del desiderio, fonte di conoscenza ma è proibita, nascosta, protetta, è avvelenata e malefica ma al tempo stesso dorata, benefica, magica, curativa, fonte di potere, di vita e di lunga vita, frutto divino per eccellenza. E poiché è così preziosa, l'unico luogo dove si può trovare è l'Eden, il paradiso, ovvero il giardino delle delizie (hortus deliciarum), lo spazio definito e perfetto (hortus conclusus).



Melaègusto

Ovvero "degustiamo le nostre mele", portiamole in tavola, facciamole conoscere, partendo dai nostri ristoranti, osterie, agriturismi.
E' lo scopo che si prefigge *Mela gusto*, una cena a tema, promossa da Slow Food in collaborazione con la Pro Loco e la Comunità dei produttori, cena che si ripete ogni anno a fine ottobre.
L'idea è quella di portare in tavola le vecchie varietà di mele, di riscoprire vecchie ricette ma soprattutto di sperimentarne di nuove, ben sapendo che questo è l'unico modo per garantirne la vita in base al principio " se mi mangi, mi salvi".
Nel 2009 siamo stati al ristorante da Jerry, nel 2010 all'agriturismo al Casel, nel 2011 all'agriturismo Colmaor, nel 2012 al ristorante Osteria alla Chiesa dagli Artisti, e quest'anno saremo all'agriturismo al Capitello.
Di ognuna di queste cene, vi presentiamo per il momento uno dei piatti gustati in quell'occasione con la relativa ricetta, in attesa di raccogliere il materiale sufficiente per un quaderno di ricette vero e proprio, interamente dedicato alle nostre mele.

1° ed. - 5 nov. 2009 - cena al ristorante da JERRY

Mele in pastello con mandorle, albicocche e noci

2° ed. - 8 dic. 2010 - cena all'agriturismo "AL CASEL"

Risotto con salsiccia e mela "rossa dei Collibert"

3° ed. - 14 ott.2011 - cena all'agriturismo " COL MAOR"

Zuppa di lenticchie col "pom de l'oio"

4° ed. - 9 nov. 2012 - cena al ristorante " OSTERIA ALLA CHIESA "

Muscoletto di spalla di maiale in purea di mele "sambaril bianco"

Mele in pastello con mandorle, albicocche e noci

Ristorante "Da Gerry", Via Chiesa 6, Monfumo

Ingredienti (per 6 persone)	4 mele Golden Rush, buccia di un limone tagliata a Julienne (solo la parte gialla), succo di limone, 50 gr. di uva passa rinvenuta in vino, 80 gr. di albicocche secche, 10 gherigli di noci, 40 gr. di pinoli tostati, 150 gr. di miele di acacia, chiodi di garofano, mezza stecca di cannella, alcune gocce di acqua di rose, n. 6 stampi mono porzione in alluminio
pasta	500 gr. di pasta matta all'acqua di rose ottenuta con l'impasto a fontana, 300 gr. di farina 00, 60 gr. di burro, 75 gr. di acqua tiepida aromatizzata alle rose, un uovo più un tuorlo, sale
lavorazione della pasta	amalgamare il tutto finchè si ottiene un impasto morbido a palla e farlo riposare in frigo per 30 minuti ben coperto
esecuzione	Prendere le mele, sbucciarle, eliminare il torso, tagliarle e cubetti ed immergerle in acqua e limone. Prendere la buccia del limone tagliata a Julienne, lasciarla a bagno in acqua per un'ora circa, poi farla bollire finchè diventa tenera, scolare e lasciarla raffreddare. Stendere la pasta abbastanza sottile e foderare i 6 stampi in alluminio precedentemente imburrati. Scolare l'uva pasta e le mele, tagliare a Julienne le albicocche, tritare grossolanamente le noci e i pinoli. Riempire a strati gli stampini con il tutto, qualche goccia di miele, due/tre chiodi di garofano sbriciolati e un po' di cannella e una noce di burro. Con la restante pasta matta fare dei coperchi su misura per gli stampini, chiudere bene il bordo con le dita, pennellare con un uovo e spolverare con zucchero semolato. Infornare a 160/180 gradi per 30 minuti circa
salsa	nel frattempo far bollire in una casseruola il restante miele con 5/6 chiodi di garofano per qualche minuto, eliminare i chiodi di garofano, aggiungere le scorze di limone, ritirare dal fuoco e raffreddare.
preparazione	Sfornare i tortini caldi sui piatti e decorare con la salsa e alcune gocce di acqua di rose

Risotto con salsiccia e mela rossa dei Collibert

Agriturismo "Al casel", via Collibert 1/A, loc.Castelli, Monfumo

Ingredienti (4 persone)	400 gr. di riso, 4 salsicce, 1 cipolla bianca, lt.1 circa di brodo di carne, 2 mele acidule, burro q.b., olio vergine d'oliva q.b., 1 bicchiere di vino bianco, grana.
preparazione	Tritare la cipolla e metterla a soffriggere con l'olio d'oliva, spellare le salsicce e spezzettarle fine. Quando la cipolla è pronta (imbiondita) aggiungere le salsicce e farle rosolare per qualche minuto. Unire il riso e farlo tostare per qualche minuto, aggiungere il vino e lasciare sfumare, poi proseguire con il brodo poco alla volta. Sbucciare le mele, tagliarle a cubetti ed aggiungerle al risotto a 3/4 di cottura. Quando il riso è pronto e le mele diventate morbide, spegnere il fuoco, mantecare con il burro e grana e poi servire in tavola.

Zuppa di lenticchie col pom de l'oio

Agriturismo "Col Maor", via Boschi 72, Pederobba

Ingredienti (10/12 persone)

1 kg di lenticchie, 2 porri, 8 pom de l'oio (circa), succo di mela, menta, prezzemolo, olio extravergine di oliva, sale

preparazione

Ammorbidire le lenticchie per circa 12 ore in acqua fredda. Sciacquare e cuocerle in 4 litri d'acqua insieme ai porri affettati finemente. Sbucciare e grattugiare le mele tenendone due intere con la buccia. Aggiungere a cottura quasi ultimata le mele grattugiate, il prezzemolo e la menta tritata. Salare e portare a cottura. Prima di servire, unite il succo di mela, un po' d'olio e le due mele con la buccia tagliate a piccoli cubetti

Muscoletto di spalla di maiale in purea di mela Sambaril bianco

Osteria alla Chiesa "dagli artisti", via Chiesa 14, Monfumo

Ingredienti (per 4 persone)

8 muscoletti di spalla anteriore di maiale, gr. 100 di cipolla, gr. 50 di sedano, gr. 50 di carote, aglio, gr. 100 di patate, gr.500 di mele "sambaril bianco", gr. 150 di burro, gr. 75 di grana

preparazione

tagliare finemente sedano e carote, fare un soffritto leggero, sfumare di tanto in tanto con del brodo. Continuare per circa 30 min. Nel frattempo prendere i musco letti e farli scottare in una padella con burro, olio, una fetta di aglio senz'anima, salvia e rosmarino. Una volta dorati, aggiungere al soffritto caldo, sfumare con del vino bianco. Aggiungere brodo, coprire e fare continuare a fuoco lento per circa un'ora (attenzione a non lessarli!)

A parte mettiamo in forno le mele a 160°; appena cotte si fanno raffreddare, si passano nel passaverdura (senza torsolo), si aggiungono le patate, il burro e il grana e si manteca il tutto a bagnomaria, si aggiunge un pizzico di sale, pepe e noce moscata a piacere.

La scuola elementare e le mele antiche…

I bambini, nel nostro territorio, hanno da sempre avuto un legame molto forte e spontaneo con la natura, con le piante e con gli animali, grazie alla loro normale partecipazione alla vita nei campi nell'ambito famigliare o perlomeno presso i nonni o parenti.
Ora, come già succede nelle città, questo stretto rapporto con la terra, comincia velocemente a diventare sempre più esile. I bambini non giocano più come un tempo nei boschi, nei prati e stanno perdendo preziose conoscenze del mondo animale e vegetale.
Già da tempo le insegnanti della scuola elementare di Monfumo, sensibili a questa tematica, si sono attivate per mantenere e sviluppare il legame dei bambini con la natura ed il territorio. Oltre a dare significativo spazio nella normale attività didattica alle conoscenze della flora e della fauna, hanno saputo ideare e promuovere iniziative molto particolari e coinvolgenti per gli alunni come ad esempio la creazione di un orto, di un piccolo filare di viti.
La comunità dei produttori delle mele antiche di Monfumo ha ritenuto importante coinvolgere insegnanti ed alunni nel progetto di reintroduzione delle vecchie varietà di mela.

Una classe della scuola elementare di Monfumo in occasione di una lezione di potatura del loro piccolo meleto

Sono state assegnate alla scuola elementare di Monfumo dieci piante di mele, di diverse ed antiche varietà, per la formazione di un piccolo meleto presso il plesso scolastico in modo che i bambini se ne prendano cura, imparino a conoscere le diverse caratteristiche delle mele, già un tempo apprezzate dai loro nonni o bisnonni e, quando sarà il momento della raccolta dei primi frutti, possano avere la possibilità di capirne le loro straordinarie proprietà nell'ottica di un alimentazione naturale e sana.

l'albero di "pom rossat" realizzato dagli alunni di Monfumo ed esposto presso la fondazione Guggenheim a Venezia

progetto Ovs-Peggy Guggenheim

La scuola primaria di Monfumo ha aderito nel 2013 al progetto educativo "*Kids creative lab*" realizzato da Ovs e dalla collezione Peggy Guggenheim. Il progetto mira ad avvicinare i bambini alla pratica dell'arte e ad incentivarne la creatività come strumento fondamentale per la maturazione intellettuale ed emotiva.
Tutte le opere dovevano essere realizzate utilizzando feltro, forbici e colla e seguendo rigorosamente il cartamodello predisposto dal regolamento che prevedeva sempre la stessa forma geometrica bidimensionale da riprodurre su feltro; ripiegando le diverse forme e assemblandole tra loro si dovevano ottenere delle opere tridimensionali che andavano poi a costruire un opera collettiva esposta negli spazi della fondazione Guggenheim a Venezia.
Gli alunni della scuola primaria di Monfumo hanno realizzato tre opere:

- ✓ albero di "pom rossat"
- ✓ il paese di Monfumo
- ✓ lo stagno della scuola

Ornella Boito

hanno collaborato e sostenuto questa iniziativa:

Osteria
"Alla Baracca"
Guerra 15 - 18
Con cucina
Chiuso il Mercoledì

MONFUMO (TV)
Via Sassetti, 23
Tel. 0423/545165 - Cell. 333.7492398
e-mail: andriolo.thomas@gmail.com

OSTERIA ALLA CHIESA
dagli artisti
Monfumo - (TV)

alla chiesa dagli artisti
monfumo
di Gazzola Claudio
Via Chiesa,14 - 31010 Monfumo (TV)
Tel. +39 0423 969584 - Cell. +39 331 8217072
P.IVA 03773280262 - C.F. GZZCLD78L28Z133B
chiuso il martedì

DA GERRY
ristorante con locanda
il gusto e le sue emozioni
Ristorante con locanda Da Gerry
31010 Monfumo (TV) - Via Chiesa, 6 - Tel 0423.545082 - Fax 0423.945818
www.ristorantedagerry.com - info@ristorantedagerry.com
chiuso il Lunedì

COL MAÒR

Agriturismo
fattoria didattica Colmaor
di Pandolfo Renata
Via Palazzo Neville 7, Castelli di Monfumo (TV)
ristoro e alloggio:
via Boschi 72, Onigo di Pederobba (TV)
tel. 0423-560105/64515
www.colmaor.it
agriturismocolmaor@libero.it

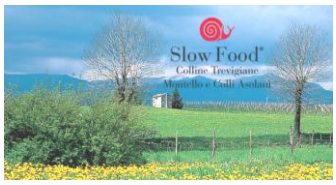
AGRITURISMO
Col dei Gelsi
Via La Valle 61, 31010 Monfumo (Tv)
348-7428037
info@coldeigelsi.it
www.coldeigelsi.it

CREDITO TREVIGIANO
BCC CREDITO COOPERATIVO
filiale di Monfumo
Via Chiesa 12
www.creditotrevigiano.it

Comune di Monfumo

PROVINCIA DI TREVISO

ProLoco Monfumo
Associazione Pro Loco Monfumo



galaltamarca
AGENZIA DI SVILUPPO

VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare