



Comune di Monfumo

Slow Food®  
Montello e Colli Asolani  
Colline Trevigiane

ProLoco Monfumo  
PRO LOCO Monfumo

galaltamarca  
AGENZIA DI SVILUPPO



## Comunità dei produttori delle mele antiche di Monfumo

*progetto*

*“le mele antiche di Monfumo”*



14/09/2022

Notizie sul progetto

## NOTIZIE STORICHE

- Nel territorio del Comune di Monfumo nel periodo dal dopoguerra agli anni '60 era molto diffusa la coltivazione della mela. La maggior parte delle famiglie contadine di quel tempo integravano l'attività agricola basata principalmente sull'allevamento di mucche da latte e la produzione di uva e vino, con la coltivazione di mele, pere e nespole.
- Le varietà coltivate (in particolare, rossat, rosetta, papadopoli, S.Anna, canadà, sambaril, renetta di champagne, ferro da Cesio, caimano e molte altre...) erano resistenti ai parassiti e avevano la caratteristica di potersi conservare molto bene per tutto l'inverno, considerato che in passato non esistevano i frigoriferi.
- Si stima che la produzione di mele potesse arrivare a qualche migliaio di quintali. Le mele migliori venivano acquistate da commercianti dei paesi limitrofi per essere distribuite nei mercati mentre quelle difettose o di scarto, venivano accantonate in grandi mucchi per essere raccolte con i camion e destinate alla produzione di marmellate.
- Le piante di mela erano sparse sui terreni collinari in posizione ben soleggiata ed arieggiata, spesso collocate sui pendii più accentuati in modo da lasciare maggior spazio ai prati per lo sfalcio dell'erba o ai pochi terreni pianeggianti destinati alla semina di mais o grano.
- Le piante non venivano potate come si fa oggi: venivano lasciate crescere in modo naturale ed potevano arrivare fino ad oltre 10 metri di altezza. Questo comportava una produzione di frutti di modeste dimensioni e notevoli difficoltà di raccolta.
- Le caratteristiche dei terreni ed il clima di Monfumo, con le sue forti escursioni termiche, contribuivano a conferire alle mele gusti e profumi pregiatissimi, anche se l'aspetto estetico dei frutti non era molto elevato.
- Non venivano utilizzati trattamenti antiparassitari, per cui si trattava di frutta completamente naturale e sana
- Per la raccolta venivano utilizzate scale di legno molto alte e i raccoglitori, che utilizzavano dei camicioni fatti a "sacco" per mettervi le mele, dovevano lavorare anche a 7-8 metri di altezza con un peso nel camice anche di oltre 30-40 Kg.
- Con la nascita dei supermercati e la grande distribuzione, a partire dagli anni '70, tutto è improvvisamente cambiato. L'introduzione nel mercato delle varietà di mela "**golden**" ed altre, maggiormente attrattive in quanto a dimensioni e aspetto esteriore grazie ad una selezione genetica e una tecnica di potatura tali da garantire produzioni costanti e meno impegnative, hanno comportato un veloce abbandono della coltivazione delle vecchie varietà non più competitive e remunerative.
- La maggior parte delle piante di melo sono state eliminate o abbandonate; solamente una minima parte di esse è stata conservata ed utilizzata per la produzione di scarse quantità di mele destinate al consumo familiare.
- Nel territorio del Comune comunque esistono ancora diverse vecchie piante di melo

## LO STUDIO E LA BANCA DATI DELLE VECCHIE VARIETA'

- ✓ Prima di arrivare ad una irrimediabile e definitiva perdita delle varietà di mela del passato e del loro patrimonio genetico, fortunatamente, negli anni '80, l'ESAV (ente per lo sviluppo agricolo regione veneto) ha iniziato una importantissima attività di catalogazione e studio delle vecchie varietà del passato
- ✓ Nel territorio pedemontano è stato preziosissimo il lavoro fatto dal tecnico dell'Esav **Arias TIBERIO** che, spinto dalla sua grande personale passione, ha scandagliato in particolare il

territorio di Monfumo per raccogliere il maggior numero possibile di marze di vecchie varietà di mela per realizzare, con gli innesti, un frutteto sperimentale.

- ✓ Le numerose varietà raccolte sono state catalogate e studiate in tutti i loro dettagli, anche a livello universitario ed istituto di genetica
- ✓ E' stata realizzata una importantissima banca dati contenente le schede tecniche di ogni singola varietà di mela
- ✓ Un frutteto sperimentale è stato successivamente realizzato presso l'Istituto Agrario Parolini di Bassano del Grappa, a cura del prof. Conterno
- ✓ Il frutteto ha attualmente in catalogazione e studio una **cinquantina** di vecchie varietà di mela originarie della fascia pedemontana Vicentina e della pedemontana del Grappa
- ✓ L'istituto continua a studiare tali varietà, ad eseguire innesti e mettere a disposizione le piante di mela per la vendita al pubblico
- ✓ Lo studio e la sperimentazione delle vecchie varietà di mela e altri frutti, è attualmente perseguita da **Veneto Agricoltura**, in particolare con il frutteto sperimentale di Villiagio- Sedico (BL) a cura dei tecnici Silvano Cossalter e Luigino Schiavon

## LA FESTA DELLA MELA DI MONFUMO

- ✓ Nel lontano 1984, la pro loco di Monfumo, capeggiata allora da Silvio Forner, ha avuto l'idea di creare la prima festa della mela con lo scopo di promuovere il territorio di Monfumo e di ricordare la tradizione della coltivazione della mela che è stata così importante nel passato
- ✓ La festa ha avuto un grandissimo successo e attualmente si appresta a giungere alla 32<sup>a</sup> edizione
- ✓ Oltre alla mostra-mercato delle mele attualmente coltivate, la mela viene proposta con il suo utilizzo gastronomico (dolci, piatti a base di mela) e come prodotto trasformato (vino, succo)

## IL PRIMO PROGETTO "MELA DI MONFUMO"

- Nel 1999 il comune di Monfumo, in collaborazione con la Comunità Montana del Grappa, ha avviato un primo progetto di reintroduzione di vecchie varietà di mela con l'obiettivo di sviluppare i prodotti tipici locali
- Presso l'istituto Agrario Parolini di Bassano del grappa, sono state acquistate ed assegnate a 10 produttori di Monfumo, circa 100 piante di melo, suddivise nelle varietà:
  1. Sambaril
  2. Canadà
  3. San Piero rosso
  4. Rosetta
  5. Rossa di montagna
  6. Pom dea madonna
  7. Dal ferro rosso
  8. Pom dea fragola
  9. Modenese
  10. Papadopoli
- Il progetto non è però stato seguito in maniera adeguata e, successivamente, con la soppressione della Comunità Montana del Grappa, si è bloccato

## IL NUOVO PROGETTO “LE MELE ANTICHE DI MONFUMO”

- ✓ Nel 2009 l'associazione **Slow Food Montello e colli Asolani**, ha contattato il Comune e la Pro Loco di Monfumo per proporre il rilancio del progetto di recupero e reintroduzione della coltivazione di vecchie varietà di mela, mettendo a disposizione la propria collaborazione
- ✓ La proposta è stata accettata con entusiasmo, l'iniziativa è stata presentata ad un gruppo di persone di Monfumo e mossi i primi per sviluppare il progetto.

### Principali obiettivi e contenuti del progetto :

1. Sono attualmente state individuate, in collaborazione con l'istituto agrario Parolini di Bassano del Grappa, **15 varietà di mela** da reintrodurre e coltivare nel territorio.
2. A marzo 2011 sono state assegnate circa 1200 piante di mela ad un gruppo “melicoltori” di Monfumo che si sono resi disponibili alla realizzazione del progetto.
3. Il 15-06-2011 i suddetti produttori hanno costituito l'associazione denominata “**comunità dei produttori delle mele antiche di Monfumo**” con un proprio statuto e organi sociali.
4. varietà attualmente individuate:  
*pom dea fragola, dal Ferro rosso, San Piero rosso, Modenese, pom dea Madonna, rossa di montagna, morgenduft, renetta di Champagne, canada giallo, canada rosso, pom del Corlo, Florina, pom dea Rosetta, bella del bosco, sambaril rosso, pom de l'oio rosso, rosa di Monfumo, fior d'arancio.*
5. le varietà sono state scelte in base all'attuale disponibilità di marze presenti presso l'istituto Parolini di Bassano del Grappa e individuando, tra le 50 varietà presenti nel vivaio sperimentale, quelle **con le caratteristiche gustative ed estetiche migliori** ed individuando inoltre altre varietà strettamente autoctone del territorio di Monfumo.
6. obiettivo di riprendere in maniera organizzata la coltivazione di vecchie varietà di mela per sviluppare maggiormente la mostra-mercato della festa della mela
7. raggiungere una produzione di mele ottimale per soddisfare la crescente richiesta di prodotti tipici da parte in particolare di gruppi di acquisto solidale e simili.
8. realizzazione di una coltivazione **eco-sostenibile-biologica**, a garanzia della preservazione dell'ambiente e della produzione di prodotti sani e naturali
9. creare un prodotto tipico locale, strettamente legato al nostro territorio
10. sviluppare l'offerta turistica del territorio comunale con la realizzazione di percorsi turistici
11. sviluppare l'offerta gastronomica degli agriturismo e ristoranti locali, con la proposta di alcuni piatti a base di mela.
12. contribuire alla preservazione del territorio agricolo preservandolo dall'abbandono e da l degrado.
13. è stato realizzato un censimento di tutte le vecchie piante di melo e pero esistenti con la schedatura delle loro caratteristiche e l'indicazione geografica della loro ubicazione.
14. Attualmente risultano essere stati avviati trenta piccoli meleti che comprendono un totale di circa **1800** piante di melo suddivise in circa una quindicina di antiche varietà.
15. La comunità dei Produttori delle mele antiche di Monfumo si avvale attualmente della collaborazione di Veneto Agricoltura con il prezioso supporto tecnico di Silvano Cossalter

### VIVAI CON DISPONIBILITA' DI VECCHIE VARIETA' DI MELA

Eventuali persone interessate alla coltivazione personale di vecchie varietà di mela, possono rivolgersi ai seguenti vivai :

- ✓ **istituto agrario Parolini** di Bassano del Grappa, Via San Bortolo 19, tel. 0424-522196
- ✓ **vivai Parolin** di Borso del Grappa, Via Casale Nuovo , tel. 0423-561412
- ✓ **vivai Novaterra** di Cornuda, Via S.Anna 11/B, tel. 0423-86422

## INFORMAZIONI E REFERENTI DEL PROGETTO

Per ulteriori informazioni e dettagli sul progetto “**le mele antiche di Monfumo**”, è possibile rivolgersi ai seguenti referenti:

Presidente: **Martino Pandolfo**  
via Caenere 15/A, Monfumo  
tel. 0423-960004, cell. 329-9473456

Segretario: **Sabino Toscan** (c/o Municipio di Monfumo)  
Telefono: 0423-545068 - Fax: 0423-545060 - 333-4914088  
email: [info@meleantichemonfumo.it](mailto:info@meleantichemonfumo.it) sito web : [www.meleantichemonfumo.it](http://www.meleantichemonfumo.it)

### elenco dei soci della “COMUNITA’ DEI PRODUTTORI DELLE MELE ANTICHE DI MONFUMO”

N.	produttore	via	n.	comune	Consiglio di amministrazione	
	Beghetto Gianni	Longon	2	Monfumo	<b>Presidente</b>	<b>Martino Pandolfo</b>
	Cadorin Mirko	Sassetti	3	Monfumo	<b>Vice Presidente</b>	Elvira Rugolo
	Carraro Diego	Col degli Olivi	15	Monfumo	<b>Segretario</b>	Sabino Toscan
	Cozza Martino	Cao de Villa	48	Pederobba		
	Dall'Est Valter	Col degli Olivi	6	Monfumo		
	Dall'Est Renzo	Farnea	3/b	Monfumo	<b>Consigliere</b>	Fregona Daniele
	Feltracco Flavio	Campiel	1	Monfumo	<b>Consigliere</b>	Luigi Pandolfo
	Fornier Ado	Sassetti	21	Monfumo	<b>Consigliere</b>	Taschin Luca
	Fornier Riccardo	Sassetti	20	Monfumo	<b>Consigliere</b>	Beghetto Gianni
	Fregona Daniele	Longon	7	Monfumo		
	Furlanetto Mauro	Muson	9	Monfumo		
	Menegon Guerrino	Fornier	8	Monfumo		
	Metti Alvisè	Palazzo Neville	7	Monfumo		
	Lucchetta Juan Carlos	La Valle	58	Monfumo		
	Pandolfo Luigi	Chiesa Castelli	7	Monfumo		
	Pandolfo Martino	Caenere	15/A	Monfumo		
	Rugolo Elvira	Collibert	2	Monfumo		
	Taschin Luca	Palazzo Neville	10	Monfumo		
	Toscan Sabino	Mandre	1	Monfumo		