

Mela prussiana

1. Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;

2. Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali

Pòm Prussian (mela prussiana)

3. Territorio interessato alla produzione (specificare i singoli Comuni)

L'area di diffusione e maggiore sviluppo di coltivazione del Pòm Prussian è l'intero territorio del Comune di Sovramonte e in particolare l'area all'estremità sud dell'altopiano sovramontino che coincide con la frazione di Faller.

Da questa iniziale area di diffusione, la coltivazione si è estesa in tutto il territorio della Provincia di Belluno e così come previsto dallo specifico "Disciplinare di produzione del Pòm Prussian", questa varietà di melo è rinvenibile e coltivabile in tutti i 69 Comuni bellunesi.

Sempre nel disciplinare sopra menzionato è stata opportunamente limitata al solo territorio del Comune di Sovramonte, l'area in cui avviene la riproduzione e produzione di marze e piante innestate.

Nella frazione di Faller di Sovramonte ha sede il neo-nato Consorzio di Tutela del Pòm Prussian.

4. Descrizione sintetica del prodotto (indicando le materie prime impiegate)

Il Pòm Prussian, indicato anche con il nome di Mela Prussiana, appartiene al Genere *Malus* e alla Specie *M. Communis*. Si tratta di una specifica varietà, provvista di originali e ben determinati caratteri botanici che sono stati recentemente caratterizzati attraverso uno studio botanico-agronomico e etnobotanico, proposto dal Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi e realizzato dall'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "A. Della Lucia" di Feltre.

In sintesi il Pòm Prussian, presenta le seguenti caratteristiche botaniche e vegetative: Descrizione della pianta: la pianta di carattere vigoroso, in habitus naturale presenta una chioma espansa e raggiunge altezze di 5-6 metri. L'apparato radicale è moderatamente superficiale, rami e branche generalmente a sezione rotonda e corteccia a maturità con evidente sfaldamento a placche e fessurazioni verticali. Le foglie sono semplici, penninervie, ovate, mucronate, a margine seghettato-carenato. La pagina superiore della foglia è di colore verde scuro brillante e glabra, la pagina inferiore è di colore verde opaco e lievemente pubescente. I fiori, riuniti in corimbi, sono composti da 5 sepali verde chiaro e 5 petali bianchi venati di rosa e dal profumo forte e gradevole.

Descrizione del frutto: il frutto presenta pezzature medio-elevate (280-450 grammi e calibro 60 mm) di forma tronco-conica appiattita, con cavità calicina medio profonda. Il peduncolo è particolarmente corto e la cavità calicina è discretamente profonda. Il colore di fondo della buccia è giallo-verde, con elevata entità di sovracoloro rosso anche esteso. La buccia che presenta

lenticelle, appare liscia al tatto e lo spessore è importante. La polpa è di colore bianco chiaro, di buona consistenza e tendenzialmente fondente, a maturazione zuccherina, aromatica. Il sapore nel complesso è eccellente, molto apprezzato dai consumatori in quanto si contrappone ai sapori uniformati e appianati delle cultivar moderne.

Aspetti vegetativi e biologici: la ripresa vegetativa della mela Prussiana avviene nella prima decade di aprile, la fioritura si evidenzia nella prima decade di maggio a circa un mese da quella prevista per le mele del gruppo Golden. La maturazione dei frutti ha inizio verso l'ultima decade di settembre e l'epoca di consumo ha inizio dalla prima decade di ottobre. E' una pianta molto rustica e resistente alle basse temperature, sensibile però alla ticchialatura, carpocapsa e punteruolo. La produttività è molto variabile in funzione della forma di allevamento utilizzata e per piante a sviluppo libero si stimano produzioni di 120- 200 kg per pianta.

Ulteriori e dettagliate informazioni botaniche, agronomiche e etnobotaniche sono reperibili nel progetto Progetto Leader Plus: "Biodiversità coltivata: dalla catalogazione alla conservazione", realizzato dal Parco

Nazionale delle Dolomiti Bellunesi nell'anno 2005.

La mela prussiana è stata inoltre catalogata da Slow-Food, Legambiente e Federparchi e segnalata nell' "Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani".

5. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La coltivazione del Pòm Prussian ha conservato un legame forte con la tradizione ed è intimamente legata alla forte naturalità dell'ambiente. Le tecniche di coltivazioni, da sempre praticate, sono a basso impatto ambientale e coincidenti con i metodi propri dell'agricoltura integrata e dell'agricoltura biologica. Lo stesso "Disciplinare di produzione del Pòm Prussian" prevede il divieto assoluto di erbicidi e cascolanti di sintesi chimica, interventi di fertilizzazioni mirati e limitati, una difesa fitosanitaria basata su programmi integrati e con l'utilizzo di soli prodotti di classe tossicologica "non classificato". Per quanto riguarda la riproduzione, essa viene affidata a vivai specializzati presenti anche in loco, che ripropongono la varietà Pòm Prussian, innestata in M9 o M106 e M26.

La coltivazione del Pòm Prussian avviene, come da tradizione, in grandi piante sparse in prati arborati. Numerose ed evidenti sono ancora oggi le vecchie piante di Pòm Prussian, rinvenibili in particolare a Sovramonte e in numerose altre aree della Provincia di Belluno.

Nell'ultimo ventennio sono stati proposti efficaci sistemi di coltivazione semi-specializzati, previsti nel "Disciplinare di produzione del Pòm Prussian", con densità massima di 4000 piante/ettaro, con filari semplici e con interfilari non inferiori a 3 metri e distanze sulla fila non inferiori a 2 metri.

6. Indicare materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento del prodotto

Le mele prussiane sono raccolte a maturazione completa e successivamente non subiscono altre manipolazioni e condizionamenti, se non quelli della conservazione tradizionale.

7. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

La conservazione a lungo termine avviene, come da tradizione, in luoghi idonei e rappresentati solitamente da cantine e locali opportunamente freschi e ventilati, oppure anche in fienili ove i frutti vengono coperti con fieno e con bucce dei baccelli di fagiolo. Il "Disciplinare di produzione del Pòm Prussian" prevede l'utilizzo di celle frigorifere e in futuro anche in strutture di conservazione con atmosfera controllata. I frutti sono di norma commercializzati dalla metà del mese di settembre e fino, e non oltre, il 20 maggio. La tradizione non ha mai proposto particolari forme di confezionamento o imballaggio. Ora il Disciplinare prevede specifiche tipologie di imballaggi e specifiche modalità nella selezione dei frutti che presentano in genere calibro comunque superiore a 60 mm.

8. Indicare gli elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Di recente è stata effettuata una ricerca nel territorio sovramontino, e in particolare nella località di Faller, per ritrovare le origine storiche di questo prezioso frutto attraverso ricerche bibliografiche ed interviste agli anziani del paese.

La tradizione orale è concorde nell'indicare in un gruppo di minatori, costretti ad abbandonare la Prussia in una tarda primavera di fine Ottocento o dei primi del Novecento, gli artefici dell'introduzione della mela prussiana a Faller¹. Infatti nel rientro i minatori portarono le marze di alcune piante da frutto, Marino Giazzon, *Faller. Storia di una comunità*, Feltre (BL) 1986, p. 173: "Tra i frutti ebbero grande fortuna le

mele, alcune delle quali sono di origine straniera, portate dagli emigranti, come le mele prussiane" Probabilmente attratti e dalle dimensioni e dal colore di quelle varietà forestiere, che si affiancarono a quelle già presenti nella zona d'origine.

Da un racconto-testimonianza del Signor Moretton Baldassare, nato a Faller il 10-7-1915 e tutt'ora residente, si evidenzia che il pioniere Dal Zot Giovanni detto 'Camillo' nato intorno al 1870, dopo aver trascorso alcuni anni nelle miniere di ferro e carbone negli stati dell'ex 'Prussia', ritornò nel 1896 con alcune marze (le calmelle) di una particolare mela, di pezzatura grossa e che presentava a maturazione un colore giallo intenso e un rosso carminio, e che lui chiamò 'pom prusian'. Aveva infatti pensato che detta pianta, provenendo da paesi che presentavano una temperatura molto simile a quella dell'altopiano in cui era nato, sicuramente avrebbe attecchito anche nel suo paese. Poiché era il primo tentativo di impianto, per sicurezza l'esperimento fu iniziato sulle alture più basse di Faller, attorno ai 500 metri, nella località 'nTerna' dove aveva una stalla di sua proprietà. Tutt'ora vi sono conservate alcune antiche piante.

La testimonianza del Signor Slongo Michele nato il 14-1-11 riporta che ,subito dopo l'avventura lavorativa di Dal Zot Giovanni, molti giovani nati attorno al 1870, seguirono il suo esempio ed

emigrarono in quelle località, con la speranza di sfamare le proprie famiglie. Vennero smistati su diverse miniere: alcuni gruppi furono indirizzati alle miniere per l'estrazione del ferro, altri su quelle di carbone. Qualcuno vi portò la moglie e lì nacquero anche i figli, ma con l'inasprirsi della politica locale, a regime totalitario, alla vigilia della prima guerra mondiale, furono rimpatriati, portando ciascuno una marza nella valigia di cartone.

Vanno ricordati i ceppi delle famiglie che emigrarono: i Dal Zot, i Trento, gli Slongo e i Moretto. La mela si propagò da Faller su tutto l'altipiano sovramontino per tutto il secolo scorso. Ogni emigrante pensò bene di impiantare le ormai famose piante di mela prussiana nel proprio podere.

La diffusione della pianta fu sollecitata anche dalle esperienze culinarie delle donne sulle *fornèle*: seguendo ricette dei vicini Primiero e Tirolo, accanto al famoso strudel, inventarono un dolce tipico, *la pinza dela nona*, con un impasto di farina gialla e bianca, mele prussiane, fichi, uva secca e polpa di zucca. Al pari di altri prodotti montani (i marroni della zona di Seren del Grappa ed i fagioli di Lamon) nel periodo tra le due guerre mondiali del secolo scorso, le mele prussiane divennero un prodotto di scambio con il quale procurarsi la farina di mais e di frumento dalle terre del fondo valle e della pianura veneta, giungendo anche ad avere un discreto mercato con l'area padovana per la produzione di alcol denaturato.

Lungo la vecchia strada che dall'altipiano di Sovramonte porta nella piana di Fonzaso, sovente si incontravano donne con gerle sulla schiena che andavano e venivano con le merci di scambio. Secondo il racconto di Slongo Michele, quando qualche volta il raccolto andava male, a causa delle nebbie che perduravano fino a tarda primavera, allora si diceva: "Ecco è passato il mercante dei pom" ovvero che si prospettava una stagione 'magra'. Tuttavia, quando la produzione era buona, le mele che non venivano vendute, erano deposte perlopiù nei fienili, coperte dalla paglia e da baccelli secchi di fagiolo (le tegarole). A questo punto la conservazione poteva arrivare anche alla fine della primavera, fino a giugno.

La pianta di questa varietà si è diffusa dunque in tutto il territorio sovramontino, caratterizzando in particolare il paesaggio di Faller; tutt'ora è possibile vedere le piante più antiche nelle località di Faller: nella Vandelle, a nTerna, a Noaia, a Col Maor a Fudere e nelle Cesure.

La coltura della mela prussiana, mantenuta per inerzia tradizionale nell'ultimo quarto del Novecento, è stata ripresa su nuove basi nell'ultimo decennio. Agricoltori e appassionati, in particolare della frazione di Faller, si sono impegnati nel recupero della tradizione, tanto da realizzare un vivaio a coltivazione biologica ed una piccola azienda per la produzione di derivati delle mela come confetture, succhi, gelati, sidro e aceto.

La valorizzazione, riproposta in particolare nell'ultimo decennio, ha trovato un'efficace strumento nell'organizzazione di una specifica fiera denominata " Fiera della Mela Prussiana" che si tiene nella quarta domenica di ottobre ed ha anche ricevuto impulso da un recente gemellaggio con

Panevėžys, un centro della Lituania, zona di forte produzione di varietà di mele prussiane. Nei primi mesi del 2006 è inoltre nato ufficialmente lo specifico Consorzio di Tutela Pòm Prussian.