

Buongiorno,

il mio nome è Danilo, sono un piccolo produttore di mele nella zona di Ortona dei Marsi, un territorio in parte all'interno del Parco Nazionale d'Abruzzo ed in parte classificato come "Fascia di rispetto" del Parco stesso.

Da diversi anni ho una soddisfacente collaborazione con alcuni GAS in provincia di L'Aquila, e data la buona produzione che si prospetta quest'anno sto cercando nuovi sbocchi, così ho pensato di contattarvi.

E' inutile sottolineare che la produzione è effettuata con sistemi tradizionali, mi sento di associare il mio prodotto alla parola "biologico", anche se non sono titolare di una certificazione in tal senso.

Se mai doveste essere interessati sarò lieto di mostrarvi il mio prodotto e magari anche i frutteti e le metodologie di coltivazione, molto legate alla tradizione.

Eventualmente posso mettervi in contatto con i miei referenti presso i GAS che rifornisco ormai da diversi anni, sono certo che mi referenzerebbero in modo eccellente.

Come dicevo, quella di quest'anno si prospetta un'annata soddisfacente, cosa che mi permetterà (eventi atmosferici avversi permettendo!) di proporre buone quantità di prodotto, soprattutto in riferimento alle varietà LIMONCELLA (Meloncella), RENETTA DEL CANADA e GOLDEN, ma anche Deliziosa Rossa, Annurca, Cerina (Zitella) e Pianella (Rosona).

Mi permetto di segnalare alcuni siti in cui si parla della qualità della mela di Ortona dei Marsi, nonché delle caratteristiche peculiari delle nostre mele autoctone:

http://www.valledelgiovenco.it/la_nostra_mela,8,146,178.html

http://abruzzonascosto.blogspot.it/2013_09_22_archive.html

<http://www.valledelgiovenco.it/frutticoltura,8,136.html>

http://smartoffice.rekuest.com/upload/Progetto_8/Documenti/la_mela_della_valle_del_giovenco.pdf

Allego anche una piccola descrizione delle varietà che produciamo in maggiore quantità, nonché un articolo uscito sul quotidiano "Il Centro".

Cordiali saluti,

Danilo Eramo

e.dan@tiscali.it

Mele - Produzione propria



Limoncella

Mela di pezzatura piccola o medio piccola, di forma irregolare, tra l'ellissoidale ed il cilindrico allungata, con peduncolo medio corto. La buccia è liscia o lievemente rugosa, di colore verde-giallognolo. Può presentare lenticelle di colore marrone chiaro.

La polpa è bianca, leggermente acidula, aromatica e molto profumata, croccante e mai farinosa. Per le sue eccezionali caratteristiche organolettiche è considerata tra le più pregevoli cultivar meridionali di mele.

Renetta del Canada

Frutto di grosse dimensioni (oltre i g.200), di forma tronco-conica breve con profilo trasversale costoluto e irregolare. Il peduncolo è spesso e corto, mentre la buccia è liscia, poco cerosa e sottile, seppur coriacea, dal colore verdastro o tendente al giallo, con evidenti lenticelle rugginose.

La polpa è tenera, grossolana, color bianco crema. Mediamente succosa, fondente e aromatica, di sapore acidulo al momento della raccolta, diventa pian piano sempre più dolce con il passare del tempo.

Viene consumato tal quale, cotto o come ingrediente dei piatti e dei prodotti della tradizione (strudel, torte di mele).



Golden delicious

Il frutto è di forma tronco conico oblunga, di pezzatura medio-elevata.

La buccia è mediamente spessa, poco cerosa, liscia, di colore giallo verdastro, volgente al giallo intenso uniforme a maturazione piena.

La polpa, di colore crema, è compatta e croccante, succosa, leggermente acidula, molto aromatica, di buon tenore zuccherino ed acidità: l'insieme di queste caratteristiche conferisce al frutto delle Golden eccellenti proprietà organolettiche.



Red delicious (Stark)

Frutto di pezzatura media o medio grossa, di forma tronco-conica oblunga, poco simmetrica, costoluta, con caratteristici cinque lobi, di colore rosso su fondo verde, con epidermide liscia, un po' cerosa, con lenticelle biancastre evidenti.

La polpa è di colore bianco crema, mediamente dolce, poco acida, croccante, mediamente aromatica, con tessitura media.

Ottimale la destinazione al consumo fresco o alla preparazione di confetture.



Cerina (Zitella, Gelata)

Presente in tutto l'Abruzzo, ma storicamente rappresentativa del territorio di Ortona dei Marsi, la cerina presenta un frutto di pezzatura media, rotondeggiante, schiacciato ai poli con polpa bianco-nivea, croccante, semi-succosa, dolce o molto dolce, lievemente profumata (dolcezza e profumo si intensificano durante la conservazione).

Buccia liscia, cerosa, a maturazione lievemente unta, di colore giallo chiaro, con leggero sovraccolore rosso.

Molto soda e serbevole, viene consumata preferibilmente fresca.



Annurca

Frutto dalla forma sferico-appiattita, profilo trasversale circolare; la buccia è liscia, spessa, lievemente cerosa, di colore giallo-verde, con sovraccolore rosso fino al 90% della superficie, con numerose lenticelle gialle.

La pezzatura è medio-piccola (peso medio tra i 100 e i 120 grammi).

La polpa è di colore bianco, fine, soda, croccante, di sapore dolce-acidulo, ottima al gusto.

La conservabilità è qualificabile come ottima e il prodotto è consumabile fino a fine giugno dell'anno seguente.





**LE NUOVE SFIDE
DELL'ECONOMIA LOCALE**

di **Marianna Gianforte**
ORTONA DEI MARSI

Afferri la mela con la mano, la fai ruotare dolcemente indietro mentre con l'altra reggi il ramo, fino a quando il frutto si stacca dal picciolo quasi da solo. E mela dopo mela, arrampicato sopra a una scala, riempi il secchio nel giro di cinque minuti. Sempre se riesci a resistere e a non mangiare più mele di quante ne raccogli. Perché il sapore della Limoncella, la Cerina, la Renetta e la Rosa, o delle più conosciute Golden Delicious e Red Delicious, è irresistibile. Specie se è mattina presto e il lavoro mette fame prima del previsto. La raccolta delle mele autoctone nella Valle del Giovenco è un'arte (bisogna stare attenti a non staccare la "lamburda", probabilità che si presenta quando cerchi di portare via il frutto non del tutto maturo, danneggiando la pianta per sempre). Un'attività affidata a decine di piccole aziende agricole a conduzione familiare, che coltivano, raccolgono e vendono come si faceva fino agli anni '50, sfidando la grossa distribuzione a cui anno dopo anno strappano piccole fette di mercato locale o di oltre confine, verso Tivoli, nel Lazio, secondo la filiera cliente-produttore.

Come una volta. «Ci rimettiamo a Dio». Sta tutta in questa frase la speranza di Danilo Eramo, figlio di un agricoltore della piccolissima frazione di Carrito, che la maturazione delle mele avvenga nel migliore dei modi. Non si usano concimi chimici, né tecniche d'irrigazione alternative a quella "che Dio ci ha dato". Devono bastare pioggia, sole, giusto livello di umidità, ricchezza del terreno. E sapienza. Invece serve pazienza, se qualche volta il raccolto non viene abbondante come ci se lo aspetta. Raccolto che si attesta in media intorno a un centinaio di quintali di frutta all'anno. L'importante è, per gli agricoltori della cosiddetta "Valle delle mele", che il frutto sia buono, dolce o aspro, compatto, pieno di vitamine da far «scoppiare i bambini di salute». Come una volta. La produzione di mele in queste zone è legata alla riscoperta di vecchi rituali e ritmi passati. Alle varietà di mele uniche tra gli anni '60 e '70 si sono aggiunte la Golden Delicious e la Red Delicious, che si sono affermate subito, mentre è drasticamente diminuita la coltivazione di frutta autoctona. Ma qualcosa sta cambiando, e a un ritorno d'interesse per l'agricoltura tradizionale negli ultimi anni si aggiunge anche un turismo "bioagrituristico", con tante persone che dal nord Italia e dall'estero vengono in Abruzzo per imparare le tecniche agricole del passato.

La raccolta. Sveglia presto la mattina, per caricare i mezzi con scale, cassette e secchi, mettere nello zaino pizza con farina di sofina, bianca con la melanzana o rossa con il pecorino. E poi una bottiglia di vino locale che non deve mancare mai, e si co-

ORTONA DEI MARSI



Raccolta di mele nella Valle del Giovenco, tra le frazioni di cesoli e Carrito di Ortona dei Marsi

Raccolta nella "Valle delle mele" dove i frutti sanno di antico

La coltivazione è tradizionale, senza concimi chimici, i mercati sono quelli locali
Così decine di piccoli produttori sfidano sulla qualità i colossi della grande distribuzione



La raccolta può essere eseguita solo a mano senza supporti tecnici



Danilo Eramo, agricoltore di Carrito

➔ **LA «PORTA DEI PARCHI» DI ANVERSA**

E con il bioagriturismo si impara il mestiere di contadino e di allevatore



La riscoperta della "cultura materiale", legata alla terra e alla pastorizia, appassiona anche i turisti. Cresce nella Marsica il numero di persone che arrivano nelle aziende agricole per fare un'esperienza diversa e unire relax all'apprendimento delle tecniche di coltivazione tradizionale o per vedere da vicino come si prepara il formaggio o si tosa una pecora. E sulla scia dell'iniziativa "Adotta

una pecora", il bioagriturismo di Nunzio Marcelli (nella foto), "La porta dei Parchi", ad Anversa, si è fatto capofila di un turismo ecosostenibile e "pastorale". Così nella sua azienda arrivano professionisti come Gianni Cozzi ed Enzo Groppetti, che dal 2010 partono da Novara per vivere qualche giorno in campagna. E in questo autunno, ad esempio, hanno appreso come si raccolgono

le mele. E poi ci sono i "woofers" Giulia, 30 anni e Joshua, 39, canadesi, che stanno girando il mondo in 9 mesi, di cui 2 e mezzo in Italia, sostenendosi prestando il loro lavoro in cambio di vitto e alloggio. L'obiettivo è «sperimentare nuove forme di turismo», spiega Marcelli, «che unisca il bisogno di riposo e di divertimento alla riscoperta delle pratiche agricole». (m.g.)

mincia. «Le cassette vengono sistemate in fila tra i filari», spiega Eramo. La raccolta delle mele è a buon punto nella valle, è evidente dai filari ormai spogli che si susseguono tra le frazioni di Cesoli e Carrito. Danilo conduce i suoi aiutanti nella terra dove è cresciuto, dove a 4 o 5 anni veniva accompagnato dai nonni su un carretto. Prendono nomi strani i terreni in queste

zone: le Golden di Eramo si trovano tra "Funnelle" e "L'imbocco". Il primo evoca un sottosuolo di acqua sorgiva, l'altro indica l'imbocco della ferrovia. «Abbiamo cominciato tra fine settembre e inizio ottobre, ci vogliono 10-15 giorni in tutto per portare a termine la raccolta», spiega Eramo, che di mestiere fa il finanziere e dà una mano al padre nella sua attività agricola. La

coltivazione di mele non viene tanto dalla necessità di fare reddito, soprattutto perché non è condotta a livello industriale. «Non ci sono tecnologie e capacità per farlo», aggiunge Eramo. «Ho imparato ad amare la campagna perché quando avevo l'età dei miei figli i nonni mi portavano qui nei campi, che col tempo sono rimasti incolti. Poi d'accordo con mio padre abbia-

mo deciso di rivitalizzare i terreni migliori».

Mercato locale. Difficile stabilire quante aziende agricole produttrici di mele esistano nella Valle del Giovenco, perché la maggior parte sono senza partita Iva e vendono a un mercato locale (secondo normativa). Ma è un mercato alternativo a quello della grande distribuzione, perché la frutta è di qualità, meno co-

stosa e anche se non concimata è più resistente. Anche la Golden prodotta a livello locale non ha niente a che vedere con il frutto comprato al supermercato. «Questa non subisce trattamenti di fertilizzazione e nemmeno d'irrigazione, quindi il contenuto saccarico e di sostanze, che le danno sapore e compattezza, sono molto più alti», spiega l'agricoltore. «Ma ci mettiamo in estetica». La pezzatura, infatti, non è quella pretesa dalla grande distribuzione per la vendita. Vogliono mele tutte con calibro 70-80, 90-100. Qui si trova una calibratura varia. Noi stiamo attenti soltanto che la mela sia integra, non abbia difetti, non sia stata beccata dagli uccelli né scalfita da vermicelle, altrimenti marcirebbe». E a fine giornata, con le braccia stanche e la pancia piena, si portano le casse in magazzino, dove le mele vengono stoccate e selezionate. Si mettono quelle buone nelle cassette, e si comincia con la vendita.