

Taglia il traguardo dei 30 anni il Consorzio MelaPiù®, sorto per valorizzare la produzione melicola di pianura.

Sei i soci, 500 gli ettari, una produzione di 18mila tonnellate. Tra i progetti in cantiere l'ottenimento IGP della varietà Fuji MelaPiù®. Presidente Matteo Mazzoni: "Il prodotto premium di qualità è vincente".



Ieri mattina, nell'**Azienda Agricola Fugaroli** di Baura in provincia di Ferrara, si sono ritrovati i giornalisti della carta stampata e online, per la presentazione del **Consorzio Mela Più®**. Sono intervenuti: il Presidente del Consorzio, **Matteo Mazzoni** - Il Direttore, **Mauro Bruni** ed il frutticoltore, **Vittorio Fugaroli**. I giornalisti hanno avuto modo anche di fare la raccolta delle mele.

Presidente del Consorzio MelaPiù® - Matteo Mazzoni



Il Presidente **Matteo Mazzoni** ha parlato di traguardo importante, quello dei trent'anni del **Consorzio MelaPiù®**, nato per iniziativa di un gruppo di produttori che hanno fatto propria la tradizione, ampliandola con la loro esperienza maturata nella coltivazione della mela Fuji nella pianura emiliano romagnola.

"La nostra è stata una scommessa nel segno della qualità di prodotto premium e i risultati ci stanno dando ragione. Attualmente sei sono i soci per un areale di produzione di 500 ettari, dislocati tra ferrarese e Romagna, per una produzione di circa 18mila tonnellate. Abbiamo valorizzato una tradizione di produzione melicola che affonda nella notte dei tempi in questi territori, aggiungendoci il plus della varietà Fuji unica per croccantezza, calibri e bontà".

Chiara l'obiettivo del progetto: rilanciare, diffondere e affermare i valori eccellenti della **melicoltura di pianura** seguendo un rigido disciplinare di produzione orientato alla qualità. Un percorso oggi **condiviso da sei soci**, tutti con una lunga e importante esperienza nel settore ortofrutticolo, nel Consorzio MelaPiù®: **Afe Ferrara, Apo Conerpo, Cico, Patfrut, Apofruit, Minguzzi**.

Il progetto infatti ha interessato **Fuji MelaPiù®**, varietà tardiva, ideale per la coltivazione negli ambienti di pianura dove le temperature rimangono più a lungo alte per tutto il mese di settembre. La Fuji è una mela dalla polpa molto croccante e succosa, con buccia sottile color rosso. Il suo gusto è deciso, dolce, con una nota acidula. In cucina, è perfetta per ricette ricercate e insalate dove ne viene esaltato il sapore. Raccolta alla fine di settembre, viene commercializzata da ottobre, con i picchi di vendita previsti per fine inverno-inizio primavera.

A partire dallo scorso anno il progetto **MelaPiù®** si è arricchito della **varietà Gala**. Coltivata negli stessi areali regionali della Fuji, Gala MelaPiù® si presenta come un prodotto di qualità con proprietà organolettiche di livello superiore sempre garantite dal disciplinare del Consorzio MelaPiù. La sua campagna commerciale inizia in agosto per proseguire sino al mese di dicembre.

Direttore del Consorzio MelaPiù® - Mauro Bruni



Tanti sono i progetti per i mesi a venire, illustrati dal direttore del Consorzio **Mauro Bruni**. *“Tre sono gli elementi su cui punteremo nei prossimi mesi. Prima di tutto un progetto sulla sostenibilità insieme ai nostri produttori. In secondo luogo, il lancio di nuove varietà come abbiamo già fatto con Gala lo scorso anno. Molto importante è il percorso per l’ottenimento dell’IGP Fuji MelaPiù® per tutelare una peculiarità di prodotto che questo territorio ha saputo valorizzare”*

La previsione, per l'utilizzo del marchio **IGP Fuji MelaPiù®**, è quella di poterlo ottenere già dall'anno prossimo.

Il Consorzio punta anche all'innovazione che deve essere sempre a passo con i tempi.

Azienda Agricola Fugaroli - Vittorio Fugaroli



Nel corso della giornata in campo è intervenuto anche **Vittorio Fugaroli**, titolare dell'azienda agricola a Baura che porta il suo nome. Un personaggio sanguigno che ama la sua terra, la tradizione ma anche l'innovazione. Una grande esperienza nel campo della Frutticoltura. Fugaroli ha messo in luce la mela di pianura, che a differenza di quella di montagna non giova di escursione termica, quindi, non diventa rosso intenso, ma in compenso è molto croccante, succosa e di lunga durata.

Vittorio ha anche messo sul piatto le grandi spese e sfide che ci vogliono per creare un frutteto di mele fuji, circa 100 mila euro per ettaro e circa 20/22 mila euro per proteggersi da agenti esterni (atmosferici legati al cambiamento del clima, cimici, e altri parassiti).





Fuji MelaPiù

La mela Fuji nasce oltre 70 anni fa dall'incrocio delle varietà «Ralls Janet» e «Red Delicious», con lo scopo di ottenere un frutto migliore per gusto, qualità e resistenza. Essendo una varietà tardiva è ideale per la coltivazione negli ambienti di pianura, dove le temperature rimangono alte più a lungo per tutto il mese di settembre.

Le Fuji MelaPiù maturano sugli alberi senza fretta, bacciate dal sole più dolce dell'anno e coccolate ogni giorno dal Consorzio, che garantisce la bontà superiore di ogni nostro raccolto.

- Dimensioni: medio-grandi
- Colore rosso con fondo verde-giallo
- Buccia sottile, naturalmente ricca di pectina
- Polpa molto croccante e succosa
- Gusto deciso, dolce ma stemperato da una nota acidula
- Raccolta: da fine settembre
- Vendita: da inizio ottobre ad agosto

Gala MelaPiù

La mela Gala viene dalla Nuova Zelanda, dove nasce nel 1939 dall'incrocio fra «Kidds Orange» e «Golden Delicious».

Gala è la prima varietà ad essere raccolta, per questo motivo è conosciuta come la mela estiva che dà il via alla stagione delle mele.

Tutte le Gala MelaPiù sono coltivate con amore dal Consorzio che ne seleziona i frutti migliori per garantire un prodotto di qualità superiore da gustare come snack o in deliziose ricette.

- Dimensioni: medio-piccole
- Colore rosso con fondo verde-giallo
- Polpa croccante e succosa
- Gusto dolce e aromatico
- Raccolta: agosto
- Vendita: da agosto a febbraio

Il consorzio

Il Consorzio MelaPiù nasce a Ferrara nel 1994 con la mission di rilanciare, diffondere e affermare i valori eccellenti della melicoltura di pianura: ad oggi sono 6 le aziende frutticole

dell'Emilia-Romagna impegnate nella coltivazione delle mele a marchio MelaPiù, secondo un rigido disciplinare di produzione orientato alla massima qualità.

Le nostre mele, attentamente selezionate, provengono tutte dal cuore dell'Italia, l'Emilia Romagna e in particolare dalle province di Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena e Bologna, perchè questi sono i territori migliori per esaltare le caratteristiche organolettiche di ogni MelaPiù e rispondere alle richieste di un mercato di consumatori sempre più esperti ed esigenti in termini di gusto e varietà.

CONSORZIO MELAPIU' S.R.L.

Via Bela Bartok, 29/G

44124 Ferrara

Telefono 0532/1881110

Fax 0532/907001

info@melapiu.com

16/10/2024 08:30:00 Giovanni Tavassi

natoconlavaligia