

“La Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole”

Un progetto che punta ad un turismo di qualità

L'associazione “La Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole” nasce nel 2003 per volontà di contadini, locandieri, agrituristi, proprietari di negozi di prodotti tipici ed enoteche della Valle del Noce, che con entusiasmo e passione hanno dato vita ad un importante progetto volto ad offrire agli ospiti in visita in questi splendidi posti un ottimo servizio.

Gli Associati della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, infatti, si sono impegnati a seguire un rigido e preciso disciplinare per garantire ai visitatori servizi di ottima qualità: l'offerta di prodotti tipici locali sempre genuini e gustosi, menù a tema con i piatti della tradizione e ambienti confortevoli e curati in ogni dettaglio.

INFO

www.visitvaldinon.it - www.stradadellamela.it
www.melinda.it

Frutta antica

Associazione Spadona
www.associazionespadona.it

Ufficio Stampa Val di Non

Dragonetti & Montefusco Comunicazione
telefono 02 48022325

Claudia Torresani

torresani@dragonettimontefusco.com

Alessandra Agostini

agostini@dragonettimontefusco.com



Le mele

In tutto il mondo se ne producono oltre 45 milioni di tonnellate. L'Italia, leader in Europa assieme alla Francia, ne immette in mercato circa 2 milioni di tonnellate. Ecco qualche informazione in più sui tanti segreti di questo prezioso frutto.

Chi visita la Val di Non in primavera non può resistere all'incanto delle distese di meli in fiore, che ricamano la valle di una sfumatura biancorosata, e al senso di potenza delle piante più antiche, dai tronchi contorti tanto grossi da dover essere puntellati. Immagini che vedevano anche i visitatori d'altri secoli, e che hanno reso il melo parte integrante della cultura nonesa fino ad immortalarlo nei nomi di paesi, come Malè e Malosco. Sono il clima mite e le caratteristiche del suolo, ricco di magnesio, a rendere la parte di valle compresa tra un'altitudine di 450 e 900 m particolarmente adatta alla crescita dei meli. Le tecniche di coltivazione attuali, che intrecciano un costante miglioramento qualitativo del frutto al rispetto per l'ambiente, hanno permesso alla mela della Val di Non di ottenere il marchio D.O.P. – Denominazione di Origine Protetta.

La denominazione Mela Val di Non DOP fa riferimento in particolare a **tre varietà di mele** – più altre presenti in misura limitata – presenti nella Valle. Si tratta delle **Golden Delicious**, caratterizzate da una buccia di colore da verde a giallo, croccanti, con polpa succosa e sapore dolce-acidulo; delle **Red Delicious**, di colore rosso, con una polpa più pastosa e un gusto prevalentemente dolce; delle **Renette del Canada**, di colore giallo-verdastre e con una polpa che, a seconda dell'epoca del consumo, passa da croccante ed acidula a pastosa e dolce.

La coltivazione interessa oltre 50 comuni della provincia di Trento, con norme molto precise sulle tecniche di coltivazione e di concimazione. L'irrigazione a pioggia viene praticata abitualmente e diventa spettacolare d'estate, quando coinvolge contemporaneamente grandi superfici.

La raccolta viene effettuata da agosto fino ai primi di novembre.

Usi “sfiziosi” in cucina

Consumata fresca o mescolata in dolci, sughi per carni e insalate, oppure ancora utilizzata per le sue proprietà cosmetiche, la mela nonesa ricalca nelle sue virtù la versatilità e la resistenza di un popolo dalle mille risorse.

Un delizioso e semplice modo per consumare la mela consiste nel privarla del torsolo, riempire di uvetta la cavità così formata, cospargerla di zucchero e quindi metterla **al forno** per una ventina di minuti. Ne uscirà dolcissima e croccante.