

Infomela



IL FRUTTETO D'EUROPA

L'Alto Adige é uno dei più antichi e vasti territori d'Europa vocati alla frutticoltura. Su una superficie di 18.500 ettari, si produce annualmente circa un milione di tonnellate di mele equivalenti a un miliardo di chilogrammi e dieci miliardi di mele. Ma in Alto Adige il settore della frutticoltura non è caratterizzato dalla produzione di massa. Al contrario: i meleti coprono soltanto il 2,5 % della superficie totale dell'Alto Adige. Le dimensioni medie di un'azienda ortofrutticola sono di 2,5 - 3 ettari il che significa, che i circa 8.000 frutticoltori altoatesini hanno un rapporto diretto con ogni mela che producono e toccano con mano! Forse è questa la ragione per cui nella produzione si tengono in particolare considerazione gli aspetti legati alla salute. Gran parte delle mele dell'Alto Adige cresce nella Valle dell'Adige fra Merano, Bolzano e Salorno, in Val Venosta ai piedi dell'Ortles e in Val d'Isarco attorno a Bressanone. Considerando anche gli altipiani del Renon, Foiana, Tesimo e Natz-Sciaves, la superficie coltivata si estende su una lunghezza di circa cento chilometri. I meleti a valle si collocano a un'altitudine di 200 - 300 metri sul livello del mare, ma la mela cresce anche a 1000 - 1100 metri. La cosa non stupisce, poiché geneticamente la mela di montagna é la migliore in termini di sapore e di conservazione.

Maturare al sole

Appartenuto all'Austria e passato all'Italia alla fine della prima guerra mondiale, l'Alto Adige è un piccolo territorio con un'estensione di 7.400 km², una terrazza soleggiata che si estende sul versante meridionale dell'arco alpino. Da qui il suo clima mite con temperature medie annue di 12 gradi centigradi, la vegetazione mediterranea e le cime innevate sullo sfondo. Questa particolare situazione è ideale per la mela: 2.000 ore di insolazione e 300 giornate di bel tempo all'anno sono il presupposto per sviluppare preziose vitamine, aromi naturali e il fruttosio. L'escursione termica notturna in autunno, l'aria frizzante in montagna e l'influenza dei ghiacciai sono importanti, affinché il frutto acquisisca la sua caratteristica colorazione rossa o gialla. Questi fattori sono determinanti anche per l'aroma e la consistenza che rendono la mela dell'Alto Adige così caratteristica. Un altro elemento fondamentale è la composizione del terreno. Una gran parte dei frutteti a valle fra Merano, Bolzano e Salorno si estende in prossimità della piastra porfirica bolzanina. La Val Venosta e la conca di Bressanone sono caratterizzate dalla presenza di terreni alluvionali mentre nella bassa Val d'Isarco e nella Bassa Atesina troviamo terreni calcarei. Sia i terreni porfirici di origine vulcanica che quelli calcareo-scistosi ben aerati, favoriscono una elevata attività biologica e la proliferazione di importanti microrganismi, creando i presupposti ideali per la coltivazione della mela.



➤ Vivendo l'Alto Adige
Ulteriori informazioni:
www.suedtirol.info





Mele e gastronomia

Marchio di qualità europeo per la mela dell'Alto Adige

Nel 2005 l'unione Europea ha posto sotto tutela i meleti dell'Alto Adige introducendo l'indicazione geografica protetta. Da allora 11 varietà di mela vengono riconosciute come specialità regionale protetta da imitazione da speciali diritti di proprietà intellettuale. Il marchio di qualità europeo rappresenta un importante riconoscimento e un attestato della lunga tradizione e dell'elevata qualità della mela dell'Alto Adige. Il suo conferimento impone l'osservanza di severe norme: la produzione e la lavorazione devono avvenire entro i confini di un'area geografica chiusa e la coltivazione deve svolgersi nel rispetto delle direttive per la produzione integrata o biologica. Vengono inoltre imposti elevati standard per calibro, colore, rugosità e tenore zuccherino. Una rappre-

sentanza di interesse (il Consorzio Mela Alto Adige) funge da organo patrocinatore. Fattori particolarmente importanti sono l'origine, la qualità e il rispetto della tradizione nella produzione delle mele. Un organismo di controllo indipendente accerta il rispetto delle norme. Il marchio "Mela Alto Adige IGP" viene conferito dall'Unione Europea e utilizzato da tutte le società di commercializzazione altoatesine per l'esportazione al fine di assicurare al consumatore la qualità e l'origine geografica del prodotto. **I**



Harald Stauder Dolce, succosa e buona!

Con nessun altro frutto come la mela la nostra terra si identifica così intensamente. Sia appena colta dall'albero o lavorata in vari modi per i differenti usi: dallo Strudel alla Mousse, dalla mela al forno fino al mosto. Questo frutto si dimostra un vero e proprio temerario tra gli alimenti e gode di una inalterata popolarità tra vecchi e giovani.

A Lana vengono coltivati 6 miliardi di mele. Una tradizione di produzione agricola del più alto livello qualitativo. I nostri contadini hanno piantato i loro frutteti e si curano dei loro alberi durante tutto l'anno. Il loro personale impegno e la loro competenza, così come il clima privilegiato della Valle

dell'Adige, mantengono inalterati l'aroma e il gusto pieno delle nostre mele.

La mela, il frutto a semi più famoso, figura tra le rosacee, nasce in Oriente e arriva fino in Europa attraverso le antiche vie del commercio. Si tratta di una delle più antiche colture frutticole. Oggi ci sono circa 20.000 qualità diverse di mele, una delle più popolari e di successo è la Gala. Questa mela è il risultato di una fortunata coltivazione in Nuova Zelanda e fu commercializzata per la prima volta nel 1960. Anche i contadini di Lana hanno seguito questa tendenza e producono tuttora maggiormente la Gala.

La Gala è un frutto di dimensioni da piccolo a medio grande, di forma allungata e delicatamente spruzzata di rosso. La sua polpa è soda, croccante e dolce. Ha un aroma equilibrato e un gusto rinfrescante. Queste sono le qualità con cui la Gala ha ottenuto il secondo posto nella scala della popolarità, diventando così una degna rivale della più "commercializzata" Golden Delicious.

Quindi.....mordi e gusta! Nemmeno Adamo ed Eva hanno potuto resistere.

Sindaco del Comune di Lana
Dott. Harald Stauder

Cappella di San Sebastiano Escursione a Monte Sole sopra Castebello.



A valle un imponente castello, in alto una chiesetta che domina tutta la Val Venosta e in mezzo un antico percorso ricco di sorprese dietro a ogni curva: è la passeggiata che si snoda da Castebello e conduce a Monte Sole. A prima vista gli stepposi pendii sul versante orografico sinistro dell'Adige appaiono poco adatti alla realizzazione di insediamenti umani. Eppure, da oltre 800 anni, lassù troneggiano imponenti fattorie ancora oggi in piena attività. Questa passeggiata non conduce fino alla borgata di Montetrumes a oltre 1800 m di altitudine, ma offre comunque la possibilità di esplorare una parte suggestiva del Monte Sole e numerose testimonianze di una storia millenaria.

Partendo dal parcheggio del centro di Castebello o dalla stazione ferroviaria, aggirando il municipio si sale verso il ponticello del torrente Veruibach per procedere verso il castello di Castebello, splendidamente ristrutturato. Continuando a destra, si segue la segnaletica n° 8. Dopo aver attraversato un paesaggio punteggiato da vigneti e castagneti, salendo ci si addentra nella tipica vegetazione di Monte Sole con i cespugli di ginepro, la berberis vulgaris e la roverella. Giunti ad una cisterna di acqua, bastano pochi passi per scendere alle due lastre di pietra chiamate Klumperplatte. Inerpandosi sulla montagna, il nostro percorso interseca più volte la strada di accesso ai masi di Platz. Dopo circa 1,5 ore dalla partenza da Castebello, si arriva ai prati della radura di Platz. Qui sul Monte Sole colpisce soprattutto il bizzarro passaggio dal bosco brullo e pietroso al verde carico dei prati è una sensazione che si intensifica nel momento in cui si percepisce tutta l'ampiezza di questa isola verde sulla cui altura maggiore si erge la chiesetta di San Sebastiano in stile gotico, consacrata nel 1605 e ancora perfettamente conservata. Osservando la morfologia del paesaggio, l'atmosfera che lo permea e i valli circolari parzialmente conservati, gli appassionati del genere capiranno di trovarsi in un luogo preistorico. I due masi di Platz, rimasti perfettamente conservati, furono realizzati nel Medioevo. Servivano per cucinare la zuppa di manzo e cereali che fino al 1825 veniva servita ai visitatori dopo la messa nel giorno del patrono. Ancora oggi gli escursionisti possono sostare al Platzhof per rifocillarsi. Nel 2011 il maso Niedermoar, situato più in alto a circa mezz'ora di cammino, è stato eletto miglior agriturismo dell'Alto Adige. Sulla via del ritorno, per

il primo tratto prendiamo la strada carrozzabile che collega Castebello a Platz e ai masi di Montetrumes. Scendendo si gode di una bella visuale sulla Val Venosta e sui monti della Val Martello. A questo punto è possibile riprendere la vecchia strada pedonale. Prima di arrivare a Castebello, vale la pena fare un salto all'azienda Pfraumer per assaggiare i vini di produzione propria e un ottimo speck. Ma la strada per andarci dovrete trovarla da soli. Forse già mi pento di avervi rivelato l'esistenza di questa chicca, di questa rara fonte di grazia...

Punto di partenza: Via Venosta, Treno Val Venosta fermata Castebello

Segnaletica: n° 8

Dislivello: 600 m

2,5 ore di cammino



I Giardini di
Castel Trauttmansdorff
29.03.2013–31.10.2013



Escursioni in Val Venosta
www.kastebell-tschars.com



zato il collegamento alla rete ferroviaria internazionale. Da quel momento la frutticoltura divenne un fattore economico sul quale l'agricoltore iniziò a fare affidamento. Altre pietre miliari furono la costituzione di consorzi. Il primo fu quello dei frutticultori di Merano e del Burggraviato seguito dalla costituzione di sodalizi come il Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige VOGs, l'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta VIPs, del "Beratungsring", centro di consulenza specializzato in frutticoltura e viticoltura, del centro di sperimentazione agraria e forestale Laimburg e della scuola superiore di agraria di Ora. Nuovi impulsi per la lotta ai parassiti e la concimazione del terreno, ma anche per i sistemi di piantagione determinarono un aumento delle rese. In questo



A close-up photograph of a white plate filled with spaghetti. The spaghetti is coated in a thick, bright yellow sauce. Scattered throughout the dish are small, golden-brown, crispy bits, likely browned butter or fried onions. A small sprig of fresh green basil leaves is placed on top of the spaghetti for garnish. The background is a plain, light-colored surface.

Quando le mele sprigionano bollicine...



Mercati del contadino

Silandro, parco Plawenn, ogni giovedì,
dalle ore 8 alle ore 12



Ulteriori informazioni:

www.sandwiesn.it/it-hofeigene_produkte.htm

„Una mela al giorno leva il medico di turno“

Le virtù salutari della mela



La mela: fin dai tempi antichi un frutto dal grande fascino, simbolo di seduzione, salute e potere.

La mela ha molti significati simbolici: il frutto proibito del paradiso con cui Eva ha sedotto Adamo, la mela delle fiabe con cui la matrigna avvelenava Biancaneve, la mela di Guglielmo Tell e la mela morsicata, simbolo del mondo dell'azienda di informatica Apple.

Da dove proviene la mela?

Originariamente la mela proviene dall'Asia Centrale, ma nel corso dei secoli frutti e semi si sono diffusi anche in altri continenti tra cui l'Europa. Nel tempo la mela si è adattata geneticamente alle condizioni climatiche delle diverse regioni. Dal processo di ambientamento e dai diversi sistemi di coltivazione ne sono scaturite alcune migliaia di varietà.

Il melo è una pianta da frutto appartenente alla famiglia delle Rosacee. Il suo nome latino malus (silvestris o domesticus) è fuorviante poiché tradotto letteralmente significa “male, cattivo, disgrazia” tutte cose con cui la mela non ha nulla a che vedere.

Al contrario: la mela è ipocalorica, rappresenta una preziosa fonte di vitamine e minerali e ha un elevato valore nutrizionale. La mela è quindi un frutto particolarmente salutare.

Che cosa c'è dentro la mela?

La mela consiste soprattutto di acqua, contiene un'esigua quantità di carboidrati e proteine, è praticamente priva di acidi grassi, ma ricca di fibre e sostanze vegetali. Tra queste ultime spiccano i polifenoli, elementi in grado di bloccare i radicali liberi e modulare le difese dell'organismo contrastando i processi di invecchiamento. I polifenoli promuovono l'eliminazione delle tossine, proteggono dai tumori e dall'infarto cardiaco.

Importanti sostanze vegetali secondarie contenute nella mela sono anche i flavonoidi, in particolare la quercetina che ha effetti positivi sul sistema vascolare e abbassa la pressione sanguigna con importanti effetti sul cuore. Queste sostanze si trovano soprattutto nelle mele rosse come la Pink Lady (lo conferma uno studio condotto da ricercatori della Western University of Australia coordinato dal Professor Jonathan Hodgson). Altri studi attestano l'utilità di queste sostanze nella prevenzione dell'Alzheimer e del Parkinson. Da altre ricerche è emerso che i consumatori abituali di mele sono meno soggetti alle patologie bronchiali e polmonari. Questi effetti vengono ricondotti alle catechine, altre sostanze contenute nella mela.

Vari acidi della frutta tra cui l'acido malico e l'acido citrico, oltre a conferire al frutto il suo sapore dolce gradevolmente asprigno, lo trasforma in una sorta di “spazzolino da denti naturale”.

Turbovitamine e cocktail di minerali

La mela è una preziosa fonte di vitamine e minerali che sono contenuti soprattutto nella buccia. Se matura lentamente al sole sull'albero, la mela sviluppa elevate concentrazioni di vitamina C, importante per la

protezione delle membrane cellulari e i meccanismi di difesa dell'organismo.

La mela contiene inoltre vitamina E, vitamina A, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6 preziose per il sistema nervoso e il metabolismo.

Oltre 20 sostanze minerali ed elementi traccia tra cui il potassio, il calcio e il ferro sono presenti soprattutto nel succo. Il potassio, contenuto in quantità particolarmente elevate nell'ordine dei 100 - 180 mg/100g, è utile per l'eliminazione del cloruro di sodio e svolge una spiccata azione ipotensiva.

La pectina, una componente importante della mela

La mela contiene pectina in elevate quantità. Si tratta di un polisaccaride che funge da fibra idrosolubile che abbassa il tasso di colesterolo e assorbe i prodotti di scarto dell'intestino favorendone il trasporto e l'espulsione.

La pectina trova un vasto impiego anche in cucina, nella preparazione di marmellate e gelatine, e nell'industria farmaceutica per la produzione di pillole e compresse. Anche alcuni prodotti dimagranti contengono pectina che, una volta giunta nello stomaco, si gonfia dando una sensazione di sazietà. Indirettamente, molti genitori utilizzano la pectina della mela come rimedio nelle affezioni a carico del tratto gastro-intestinale. La pectina si forma lasciando a contatto con l'aria la polpa di mela grattugiata fino a farle assumere la tipica colorazione marrone. Essa contrasta la dissenteria, le infezioni gastro-intestinali e quelle a carico della mucosa gastrica. Nell'uso esterno la “pappa di mela” si utilizza per trattare le irritazioni cutanee e l'acne e come cicatrizzante sulle ferite chiuse. Un altro effetto è quello ammorbidente su aderenze interne e cicatrici. In caso di cattiva circolazione, la pectina contrasta il problema rendendo i vasi più elastici ed estensibili.

Quali altre componenti della mela si utilizzano?

Nella cura di reumatismi, gotta, problemi vescicali e renali, oltre alla mela fresca, sono consigliati il succo e l'infuso di bucce di mela per i loro effetti diuretici. Un esempio tratto dalla medicina popolare sull'impiego dell'infuso di bucce, lo troviamo nel libro di Rosa Treiner: “In caso di insonnia, prima di coricarsi bere una o più tazze di infuso di buccia di mela ...” Nella medicina popolare i fiori di mela vengono utilizzati per aromatizzare le tisane, per uso esterno da applicare sulla pelle sotto forma di maschere, bagni e lavaggi e nella cosmesi per la produzione di creme. I prodotti di bellezza a base di mela hanno proprietà benefiche e ristrutturanti e sono quindi particolarmente indicati per le pelli sensibili. Avendo lo stesso pH della pelle, la mela è particolarmente indicata per la sua azione levigante e protettiva. L'azienda altoatesina Vitaform ha sviluppato una linea cosmetica naturale a base di mela.

Noto fin dai tempi antichi come rimedio nella medicina popolare, da anni l'aceto di mela viene utilizzato con successo nelle cure dimagranti: ha un'azione benefica sull'equilibrio acido-basico, stimola il metabolismo e la digestione.

Come agisce la mela?

Povero di calorie, il frutto principe della zona di Lana è ricco di sostanze preziose per la salute come vitamine, sali minerali, elementi traccia e sostanze vegetali secondarie. La mela è salutare per l'intestino e i denti, aiuta a stare in linea, abbassa i livelli di colesterolo e favorisce la digestione: il glucosio e il fruttosio sono una fonte immediata di energia, le sostanze vegetali secondarie prevengono le patologie a carico del sistema cardiocircolatorio, fortificano il sistema immunitario e riducono il rischio di ammalarsi di tumore. Lo conferma un vecchio detto popolare “Una mela al giorno toglie il medico di turno”!

In una cantata dedicata alla mela, lo scrittore e poeta tedesco Matthias Claudius ne decantava le proprietà già alla fine del XVIII secolo: I

Dott.ssa Zita Marsoner Staffler

Farmacista/Farmacia Maria delle Grazie, Lana

ODE ALLA MELA:

*Te, mela, voglio celebrare
riempiendomi la bocca col tuo nome,
mangiandoti.*

*Sei sempre nuova come niente altro,
sempre appena caduta
dal Paradiso:*

*piena e pura
guancia arrossata dell'aurora!
Quanto difficili sono paragonati
a te i frutti della terra,
le uve cellulari, i manghi tenebrosi,
le prugne ossute, i fichi sottomarini:
tu sei pura manteca,
pane fragrante,
cacio vegetale.*

*Quando addentiamo
la tua rotonda innocenza
torniamo per un istante
ad essere creature appena create.
Io voglio un'abbondanza totale,
la moltiplicazione della tua famiglia,
voglio una città, una repubblica,
un fiume Mississipi di mele,
e alle sue rive voglio vedere
tutta la popolazione del mondo
unita, riunita,
nell'atto più semplice che ci sia:
mordere una mela.*

Tratto da “Ode al vino e altre odi elementari”
di Pablo Neruda, Passigli, 2004

Gli effetti preventivi della mela:

- la mela è uno dei migliori alleati naturali nelle cure ringiovanenti. Buccia e polpa hanno proprietà preventive e curative
- Particolarmente ricca di minerali è la buccia che contiene tra gli altri magnesio, ferro, carotenoidi e flavonoidi
- 2 mele al giorno, mangiate crude o mescolate ad esempio al müsli, sono i migliori alleati del metabolismo
- la mela è ricca di potassio, importante per il bilancio idrico, la trasmissione degli impulsi nervosi, la funzionalità renale e l'attività muscolare.

Gli effetti curativi della mela:

- abbassa l'ipertensione, il colesterolo e i trigliceridi
- fortifica il sistema immunitario, il cuore e la circolazione
- regola i livelli di insulina nel sangue
- fortifica i vasi
- pulisce l'intestino
- rinvigorisce le gengive.

Un sogno in bottiglia:

IL SUCCO DI MELA DELL'ALTOPIANO DI TESIMO

L'Altopiano di Tesimo è famoso per le sue castagne. Ma questo soleggiato fazzoletto di terra regala anche delle ottime mele. Lo si capisce dopo aver assaggiato un sorso dello straordinario succo di mele servito ben fresco. La marcia in più del succo prodotto con il raccolto del 2012 è il sapore pieno, il colore inconfondibile e il mosto caratteristico. I tre moschettieri ritratti nella foto in basso a destra. Granny (aspra), Stark (dolce) e Golden (dolce—asprigna) si integrano perfettamente a vicenda sotto ogni aspetto.

Un bicchiere di nettare puro esaltato dalla presenza del mosto di mela a garanzia che si tratta di un prodotto agricolo al 100%. Tre succhi di mela diversi, ognuno con la propria storia, ognuno da provare. Ne vale la pena!

Obsthof Tribus
Prissiano 54
39010 Tesimo
T (+39) 0473 92 09 41
info@ferien.it



Componenti di una mela di medie dimensioni (100g)

Principi nutritivi	Microsostanze
Acqua ~85g	Vitamina C ~12mg
Carboidrati ~12g	Potassio ~180mg
Fibre ~2g	Magnesio ~7,8mg
Proteine ~0,3g	Calcio 6mg
Grassi ~0,6g	Ferro ~0,6mg



Ulteriori informazioni:
www.mariahilf.it



Ospitalità a Lana

Infomela

In collaborazione con il Museo della Frutticoltura e il sostegno del Comune di Lana, l'Associazione Turistica di Lana e dintorni pubblica la seconda edizione della rivista "Infomela". Siegfried Dissertori, presidente dell'Associazione, spiega il perché in questa intervista.

Signor Dissertori, perché inviare agli ospiti di Lana la rivista "Infomela"?

Siegfried Dissertori: per ricordar loro le vacanze trascorse in questo territorio vocato alla coltivazione della mela e invitarli a tornarci al più presto. Il comune di Lana è il maggior produttore di mele dell'Alto Adige. Infatti su cento mele coltivate in Europa, dieci arrivano dall'Alto Adige e una da Lana. Qui e negli altri comuni consorziati di Cermes, Postal e Gargazzone, i meli si estendono a perdita d'occhio e i rami carichi di frutti arrivano a toccare le finestre di alberghi e pensioni. Esiste forse un altro posto in Europa dove in primavera si fa colazione circondati da un inebriante mare di fiori? Dove in autunno si sta seduti sotto un albero aspettando di veder cadere una mela? Siamo una regione turistica ed escludere la mela dalle nostre attività sarebbe un delitto.

Fra le numerose iniziative che l'Associazione Turistica di Lana e dintorni intraprende per la promozione del frutto del paradiso, le Giornate della Fioritura del melo rivestono un significato particolare.

Siegfried Dissertori: Certamente! Le Giornate della Fioritura le abbiamo istituite 18 anni fa. All'epoca, era il 1995, supportati da alcuni esperti, abbiamo elaborato

un progetto incentrato sulla mela. Il nostro obiettivo era ed è avvicinare gli ospiti alla frutticoltura e alla mela rendendola protagonista delle nostre attività commerciali. Da allora Le Giornate della Fioritura sono una gradita occasione per dare agli ospiti, ma anche ai residenti, non necessariamente più informati, aggiornamenti di prima mano sul mondo delle mele. Oltre a riportare importanti informazioni sulla coltivazione e il raccolto, il periodico rende edotti sulle notevoli proprietà salutari della mela, ancora poco conosciute: i suoi numerosi principi attivi rivestono un significato importante anche in campo cosmetico. Un altro obiettivo importante delle Giornate della Fioritura e di altre manifestazioni è il consolidamento della collaborazione e del rapporto fra agricoltura e turismo, una cosa che funziona solo collaborando e realizzando progetti comuni.

Ma torniamo al magazine "Infomela". Con una tiratura di 20.000 copie, viene diffusa in tutta la provincia?

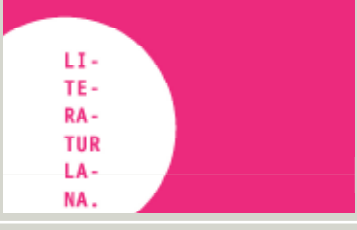
Siegfried Dissertori: Sì! È una sorta di biglietto da visita sia per la nostra area turistica che per tutto l'Alto Adige inteso come territorio di produzione. La mela dell'Alto Adige è un prodotto di qualità realizzato a mano, che cresce in condizioni climatiche ottimali e

viene esportato in tutto il mondo. È una logica conseguenza quindi avvicinare e informare adeguatamente i milioni di turisti (sono circa sei) che ogni anno vengono in vacanza nella nostra terra. La rivista è importante perché crea un legame emozionale fra i nostri ospiti e la mela dell'Alto Adige: una volta tornati a casa, vedendo le nostre mele nei negozi si ricorderanno di noi e preferiranno i nostri prodotti a quelli importati da oltremare. Al primo morso verranno assaliti da una forte nostalgia della terra di origine di questi meravigliosi frutti. Non resterà loro altro che fare le valigie e tornare a trovarci! Almeno questo è quello che speriamo. Il nostro pensiero ha una sua logica. Entusiasti della rivista che è il nostro ambasciatore, noi dell'Associazione Turistica di Lana e dintorni desideriamo ringraziare del prezioso contributo tutti coloro che hanno partecipato alla realizzazione di questa edizione. I

Ulteriori informazioni:
www.lana.info



Highlights 2013

<i>aprile e ottobre</i>		14 04 + 06 10 Lanaphil
<i>aprile > maggio</i>		18 04 > 05 05 Erbe selvatiche . Sane e genuine
<i>maggio</i>		09 > 25 05 LanaLive
<i>giugno > agosto</i>		27 06 > 22 08 Giovedì lungo
<i>luglio > agosto</i>		01 07 > 31 08 Estate per bambini
<i>luglio > agosto</i>		19 07 > 02 08 Freilichtspiele
<i>agosto</i>		Kulturtage Lana
<i>settembre</i>		27 > 29 09 Festa della zucca
<i>settembre</i>		28 > 29 09 Mostra sudtirolese Meraviglie del giardino
<i>ottobre > novembre</i>		19 10 > 03 11 Festa della castagna
<i>novembre > dicembre</i>		30 11 > 24 12 Mercatino - polvere di stelle



Difesa antigelo nella frutticoltura

Proteggere le colture di frutta dalle gelate primaverili è il presupposto fondamentale per un raccolto di successo. Infatti quando le temperature scendono sotto lo zero, non proteggere adeguatamente fiori e frutti significa compromettere massicce parti del raccolto. Con l'avvento dell'agricoltura a scopi commerciali e l'estensione delle superfici coltivate nelle conche vallive a rischio di gelate, aumentava



il pericolo di perdere parte di prezioso raccolto. Gli agricoltori si videro quindi costretti a trovare una soluzione. Il primo tentativo fu fatto producendo del fumo per simulare una coltre protettiva di nubi durante le schiarite notturne. Un altro sistema era quello del riscaldamento con stufe da campo per contrastare la riduzione della temperatura in corrispondenza delle piante. Fu applicato anche il procedimento della ventilazione che mescolava l'aria fredda in prossimità del terreno a quella più calda sovrastante. Ma tutti questi tentativi si rivelarono fallimentari. Verso la fine degli anni '50 fu introdotto il metodo rivoluzionario dell'irrigazione antigelo che soppiantò tutti gli altri sistemi sopradescritti. Ne è una conferma il fatto che ancora oggi l'irrigazione antigelo rappresenta il sistema più efficace utilizzato in Alto Adige. Ma come fa il ghiaccio a proteggere i fiori? Una domanda che sorge spontanea e suscita sempre molta curiosità. La risposta è semplice: l'acqua di irrigazione che è relativamente calda, si raffredda sulla pianta trasformandosi in ghiaccio. Gran parte del calore sottratto all'acqua passa al fiore, mentre la parte rimanente viene ceduta all'ambiente circostante. Il costante processo di congelamento mantiene il fiore a una temperatura che riesce a sopportare pari a -0,5°C.

Lo svantaggio di questo metodo consiste nelle grandi quantità di acqua che richiede. Con la realizzazione di pozzi e sistemi di pompaggio si cerca di garantire la quantità necessaria che, in una notte di gelate di media entità, raggiunge il volume del lago di Caldaro.

Oggi gran parte dei frutteti viene protetto con l'ausilio di impianti di irrigazione antigelo. Un gradevole effetto collaterale è il suggestivo spettacolo della natura agli occhi di chi si alza all'alba. I

Dove la frutta acquista nobiltà

Perché Pircher è una delle migliori distillerie d'Europa.

“Come fa la pera a entrare nella bottiglia?” Qualche turista se lo chiede, tenendo in mano la rinomata Acquavite di pere Williams con frutto dell'Alto Adige Pircher. Ma presto, se la prova, dimentica la domanda, perso nel sorriso soddisfatto che l'estasi del palato disegna sulle sue labbra...

Il marchio Pircher è legato a una straordinaria storia di successo altoatesina: tutto ebbe inizio intorno al 1215, quando l'imperatore Federico II donò una chiesa ai frati conventuali di Lana. Sebbene l'attività di distillazione abbia avuto inizio ufficialmente solo nel 1884, è certo che i monaci apprezzassero già da molti secoli il piacere delle forti acquaviti. A metà del secolo scorso i tre fratelli dell'antica famiglia Pircher, attivi nel settore dell'agricoltura e della coltivazione della frutta, rilevarono la cantina del convento. Sapevano bene come lavorare la frutta e, in breve tempo, ai tradizionali liquori chiari di vinacce (grappa) affiancarono la produzione di distillati naturali forti e aromatici. In particolare, da allora, è entrata nella leggenda l'Acquavite di pere Williams Pircher, prodotta ancora oggi.

Attualmente la distilleria Pircher è uno dei produttori più rinomati e tecnicamente all'avanguardia nella produzione di distillati pregiati e liquori di frutta in Europa.

Nonostante l'impressionante quantità di frutta distillata ogni anno, superiore alle 25.000 tonnellate, si mantiene costante l'alto livello qualitativo che caratterizza fin dai primordi i prodotti a marchio “Pircher”. Come dimostra la certificazione IFS (international food standard), attribuita all'azienda dal 2005.

È dato che, ancor prima del palato, occorre soddisfare l'occhio, Pirchner presenta i distillati pregiati e i liquori di alta qualità in accattivanti bottiglie, a richiesta sigillate a mano e in originale confezione regalo. Inoltre nell'enoteca dell'azienda si possono assaggiare piatti prelibati immersi in un'atmosfera rilassata. Oltre al vasto assortimento di acquaviti, liquori di vinacce e liquori e ai vini provenienti da diverse zone di produzione, i gourmet più

esigenti trovano anche una piccola, raffinata selezione di genuini oli d'oliva spremuti a freddo, aceti balsamici e molto altro ancora.

Chi invece ha già scoperto il suo amore per i prodotti di qualità Pircher può aderire al Pircher Williams Club, un raffinato forum per amanti dei pregiati distillati e liquori Pircher. L'adesione è gratuita. **Due volte all'anno si riceve il magazine del Club, con informazioni sulle novità dalla distilleria Pircher, dall'Alto Adige e dal vasto mondo degli alcolici di pregio. Presto verranno annunciati alcuni eventi speciali. E forse, come membri del Pircher Club, potrete anche riuscire a scoprire come fa la pera a entrare nella bottiglia!**



Ulteriori informazioni: www.pircher.it

COME RAGGIUNGERCI



Altare di Schnatterpeck



Supplemento speciale:
"Lana - Monatszeitschrift für Lana und Umgebung".
"Infomela" è stato generosamente sostenuto da:

MARKTGEMEINDE LANA
COMUNE DI LANA

Lana
Witten "Villgraben"
Bismarck "Hofgarten"
Im Winter "Lana"

SÜDTIROLER
OSTEBAUMUSEUM

redazione: Margareth Malleier, Sabine Unterholzner,
Christoph Guffler, Peter Hillebrand.
grafica: simon@abler.it
stampa: SüdtirolDruck
pubblicità: inserti@infomela.net
ulteriori informazioni: info@infomela.net

La pagina dei più piccini.

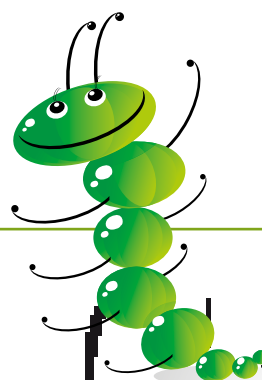
Cerca i sei errori!



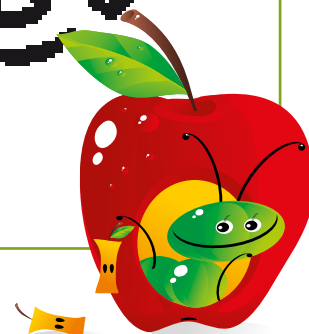
L'originale si trova nel Museo della Frutticoltura

La mela della discordia

Insieme agli altri dei dell'Olimpo, Hera, Atena e Afrodite stavano festeggiando il matrimonio di Peleo e Teti. Eris, dea della discordia, non era stata invitata alla festa. Per vendicarsi del mancato invito, Eris scagliò sulla tavola una mela d'oro con l'iscrizione "kallistè", alla più bella, scatenando una lite furibonda fra Hera, Athena e Afrodite. Le tre chiesero a Zeus di decidere chi tra loro fosse la più bella, ma per paura di ferirle, egli si astenne dall'esprimere un giudizio. Affidò l'ingrato a un comune mortale, Paride, principe di Troia. In difficoltà e consapevole che la sua scelta avrebbe offeso due delle dee, Paride fu oggetto delle lusinghe di Era, Atena e Afrodite che cercarono di ingraziarsene il giudizio. Hera gli promise potere e dominio, Atena saggezza e abilità in guerra e Afrodite l'amore di Elena, la donna più bella della terra. Paride porse il pomo ad Afrodite: la cosa fece adirare non solo Hera e Atena, ma anche Menelao, marito di Elena. Paride infatti rapì Elena per portarla con sé a Troia. Per vendicarsi, Menelao radunò un grande esercito dichiarando guerra. Fu questa la causa scatenante della distruzione di Troia. Tutto per una mela d'oro. **I**



Cerca la via più veloce per arrivare alla mela!



Le tre dee hanno perso i loro colori nella guerra. Dipingile!

