

# FRUTTICOLTURA

## INDIVIDUAZIONE, RECUPERO E VALORIZZAZIONE

### DI SPECIE FRUTTICOLE DELLA VALLE D'AOSTA A RISCHIO DI ESTINZIONE

A cura di Ivan Barrel

La Valle d'Aosta, per le caratteristiche pedo-climatiche del suo territorio, è un'area a spiccata vocazione frutticola. Gli alberi da frutto hanno per secoli caratterizzato il paesaggio valdostano, testimoni di una tradizione e di una cultura rurale millenaria.

Lo sviluppo della frutticoltura industriale e la progressiva antropizzazione del territorio hanno provocato la graduale scomparsa dei vecchi impianti e delle varietà frutticole anticamente coltivate. Tali varietà potrebbero avere, invece, un forte interesse nell'ambito di produzioni locali di nicchia, nell'ottica del recupero e della salvaguardia della variabilità genetica, del mantenimento degli ecosistemi, della resistenza o tolleranza ad agenti di danno e di malattia, di una maggiore conservabilità dei frutti e della ricchezza di aromi e sapori ormai introvabili nella filiera commerciale attuale.

Nel corso del quadriennio 2011-2014, l'Institut Agricole Régional ha avviato perciò un programma di reperimento, coltivazione, caratterizzazione e valorizzazione di germoplasma frutticolo autoctono, catalogando 315 accessioni di melo e pero a

rischio di estinzione. Di queste, 142 piante di melo e 87 di pero sono state sottoposte ad analisi molecolare al fine di identificare geneticamente i biotipi in esame e definire i rapporti genetici intercorrenti tra di loro e con cultivar attualmente in coltivazione. A questi, nel corso degli anni, si sono aggiunti altri biotipi individuati grazie alle indicazioni di privati cittadini o dei tecnici dell'Assessorato all'Agricoltura. Attualmente, nel campo di collezione di Montfleury sono conservate alcune decine di accessioni locali di melo delle quali si ha un'ipotetica indicazione del nome varietale. Nel corso degli anni queste accessioni verranno valutate soprattutto dal punto di vista della produttività, della qualità dei frutti, della sensibilità alle diverse patologie e della predisposizione alla trasformazione (succo, sidro, aceto, ecc.) al fine della loro valorizzazione.

Nel 2019, in occasione della festa delle mele di Gressan, sono state realizzate delle schede descrittive per una quindicina di varietà tradizionali di melo e un pannello rigido illustrante il progetto di recupero del germoplasma frutticolo autoctono.





## RAVÈNTSE

Questa mela è, probabilmente, la più famosa tra le varietà autoctone. Troviamo testimonianze della sua coltivazione in Valle d'Aosta già a fine Settecento. Il nome deriverebbe dalla somiglianza del frutto, nella forma e nel colore, con una rapa.

Le piante madri sono state reperite a Gignod, Etroubles, Voipelline, Brissogne, Saint-Marcel, La Salle e Pré-Saint-Didier.



### IL FRUTTO

**FORMA:** tronco-conica

**COLORE:** colore di fango verde con sovraccolori rosso uniforme



### CONSERVAZIONE

Deve essere raccolta prima della completa maturazione e messa su paglia, dove si conserva per tutto l'inverno.



### MATURAZIONE DI RACCOLTA

Fine ottobre



### COME CONSUMARLA

Il frutto, con polpa tenera, grossolana, mediamente dolce, mediamente acida e profumata, si presta al consumo fresco, anche se trova largo impiego nella cucina di tradizione.



## MÉDICINALE

La denominazione di questa varietà sembrerebbe riferirsi alle sue virtù terapeutiche. La pianta madre è stata reperita a Sarre a 680 m d'altitudine.



### IL FRUTTO

**FORMA:** appiattita

**COLORE:** verde con rugginità diffusa



### CONSERVAZIONE

A lunga conservazione



### MATURAZIONE DI RACCOLTA

Ottobre



### COME CONSUMARLA

Il frutto, con polpa tenera, fine, dolce, poco acida e mediamente profumata, si adatta al consumo fresco

