Numero 2 / 2026

PAULI e MARIE

... raccontano le avventure nel frutteto



Scopriamo insieme il mondo delle mele!



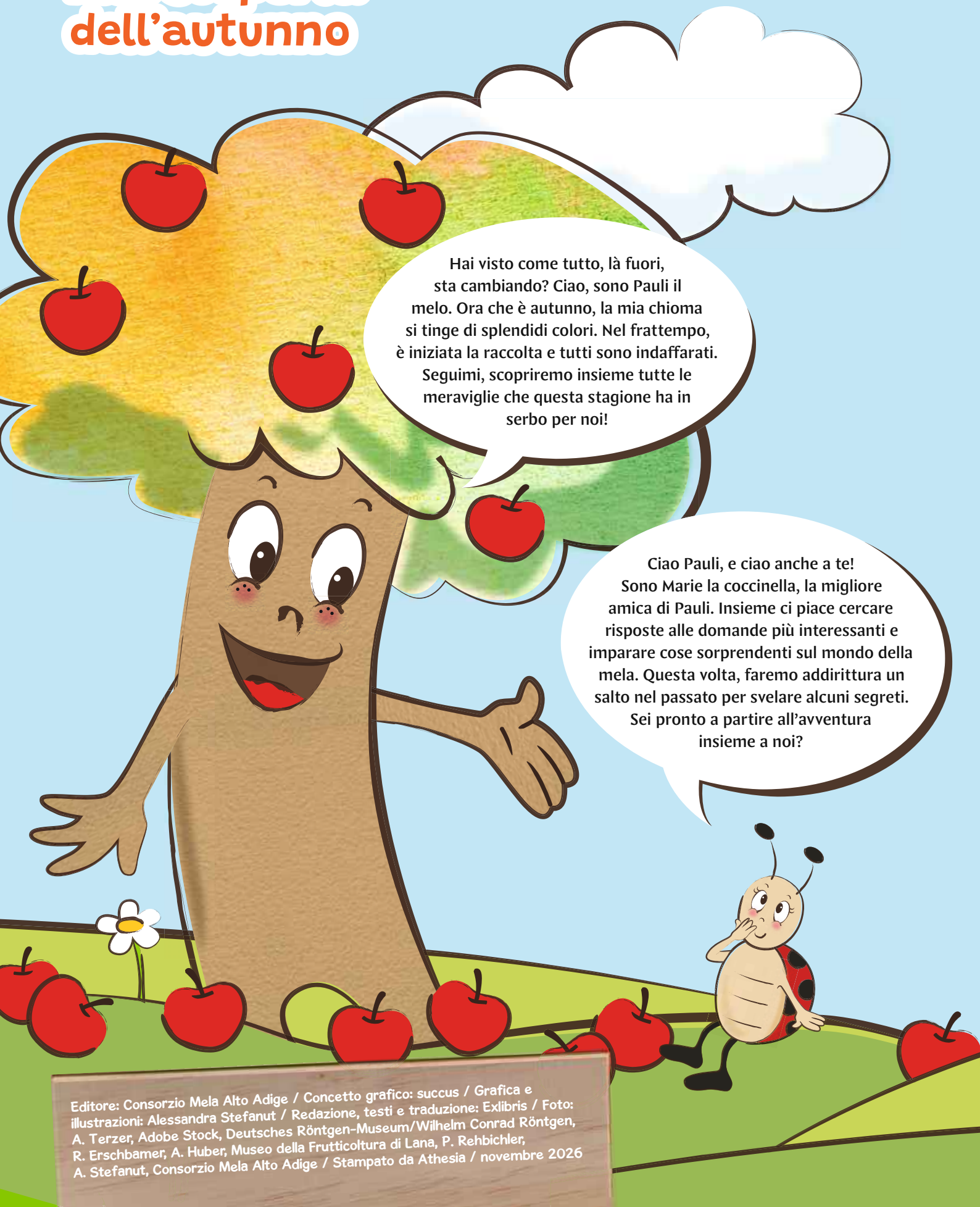
... crea

... impara

... scopri

Storie, indovinelli, giochi e tante altre cose interessanti da sfogliare!

Alla scoperta dell'autunno



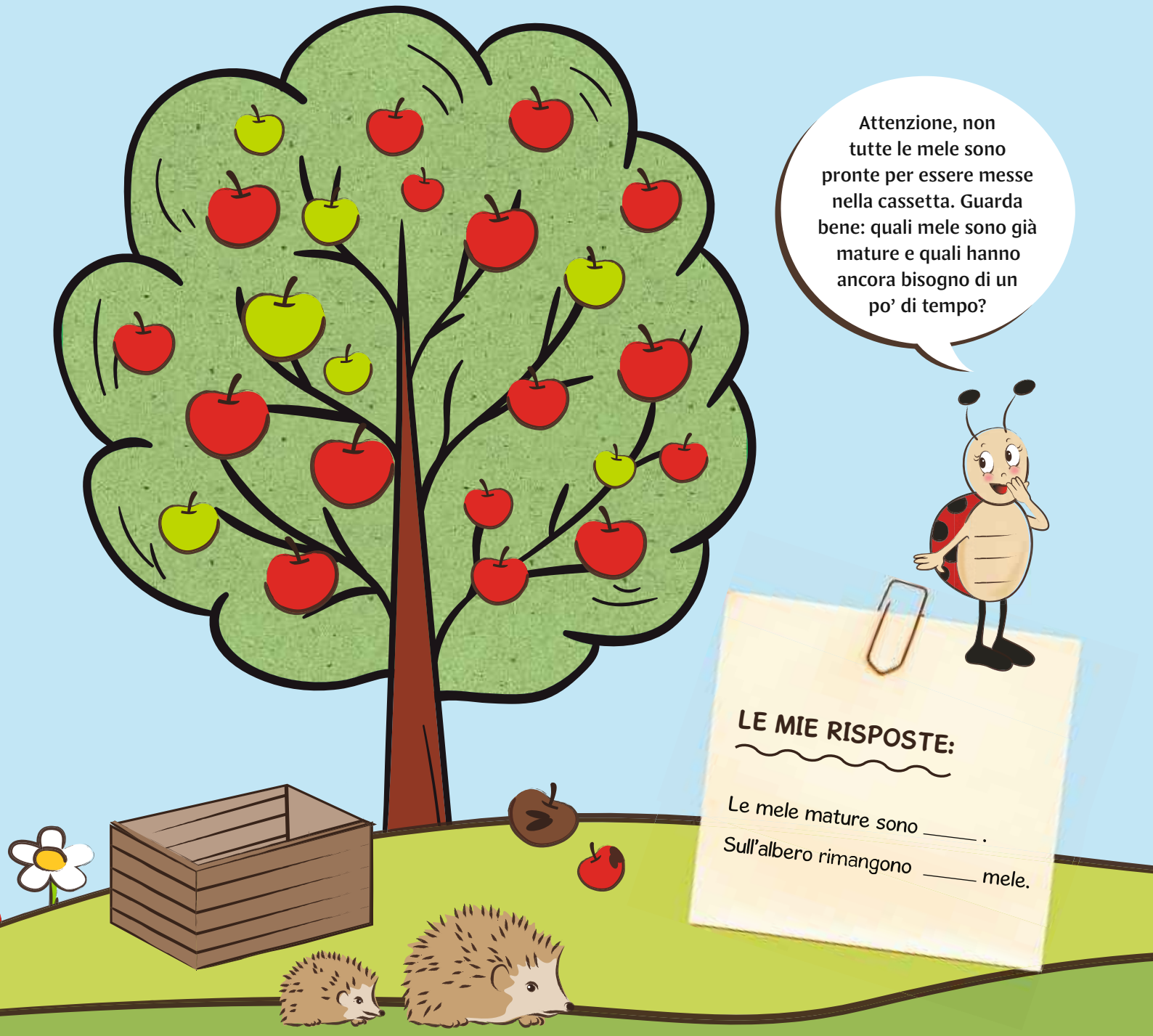
Editore: Consorzio Mela Alto Adige / Concetto grafico: succus / Grafica e illustrazioni: Alessandra Stefanut / Redazione, testi e traduzione: Exlibris / Foto: A. Terzer, Adobe Stock, Deutsches Röntgen-Museum/Wilhelm Conrad Röntgen, R. Erschbamer, A. Huber, Museo della Frutticoltura di Lana, P. Rehbichler, A. Stefanut, Consorzio Mela Alto Adige / Stampato da Athesia / novembre 2026

La cassetta è pronta!

Sui rami di questo albero ci sono tante mele, ma non tutte sono pronte per essere raccolte. Alcune sono ancora verdi e acerbe, altre sono già belle rosse. Osserva attentamente e individua quali mele puoi mettere nella cassetta.

METTITI ALLA PROVA:

1. Cerchia le mele mature e pronte per essere raccolte.
2. Quante mele rimangono sull'albero?



LE MIE RISPOSTE:

Le mele mature sono _____.

Sull'albero rimangono _____ mele.

Dall'Alto Adige in tutto il mondo

DAL MELETO AL CONFEZIONAMENTO

Dopo la raccolta, non tutte le mele rimangono in Alto Adige. Alcune, infatti, partono per un viaggio davvero lungo. Ma come fanno ad arrivare dal meleto fino agli altri Paesi?



1. RACCOLTE CON CURA

Quando raggiungono la maturazione, le mele vengono staccate con accortezza dagli alberi e sistemate in grandi casse.



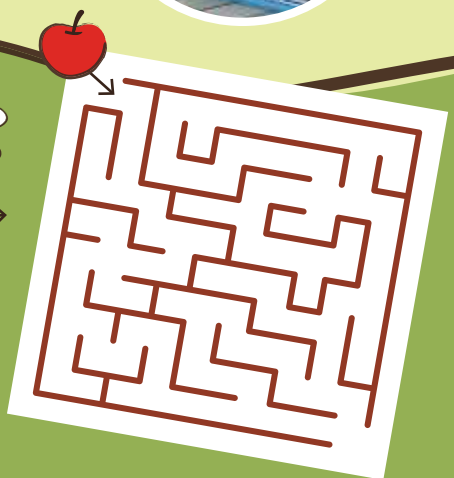
2. TRASFERIMENTO IN COOPERATIVA

Le casse piene vengono trasportate alla cooperativa. Qui le mele vengono messe subito in grandi celle frigorifere. La temperatura bassa e la giusta quantità di ossigeno aiutano a mantenerle fresche a lungo.



3. CONTROLLATE UNA PER UNA

Prima di proseguire il viaggio, le mele vengono selezionate. Nulla passa inosservato: le mele presentano ammaccature? Che colore hanno? E quanto sono grandi?



Aiuta la mela a trovare la strada giusta!
Oh no, la nostra mela si è persa! Sai trovare il percorso giusto che la porta dal meleto al camion?



4. PRONTE PER IL VIAGGIO!

Le mele vengono sistemate con cura nelle confezioni prima di iniziare il loro viaggio sui camion o sulle navi.

COSA ACCADE QUANDO UNA MELA LASCIA L'ALTO ADIGE?

Alcune mele dell'Alto Adige affrontano un lungo viaggio. Dopo essere state caricate su grandi navi, arrivano in Paesi lontani migliaia di chilometri. Durante la traversata le mele sono sistemate in appositi container frigoriferi. Al loro interno la temperatura è bassa, così le mele giungono a destinazione ancora fresche e croccanti.



LO SAPEVI?

Le mele altoatesine vengono esportate in molti Paesi del mondo. L'Italia è uno dei mercati più importanti ma le mele dell'Alto Adige arrivano anche sulle tavole di chi vive in altre zone d'Europa e in Paesi molto lontani.

Chi prepara le mele per il viaggio?

Per fare arrivare le mele intatte a destinazione, serve il lavoro di tante persone. Joachim Rabensteiner, responsabile delle vendite presso VIP (Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta), ci spiega meglio come funziona.

Quali sono le mele preferite negli altri Paesi?
Dipende dal Paese. Per esempio, nell'Europa del Nord piacciono molto le mele più acidule, mentre nell'Europa del Sud sono più apprezzate quelle dolci. In Alto Adige coltiviamo tante varietà di mele diverse e possiamo così soddisfare i gusti di tutti!

Fino a dove arrivano le vostre mele e come fanno a restare fresche?
Le nostre mele vengono vendute in tutto il mondo. La maggior parte rimane in Italia, altre vengono esportate in diversi Paesi europei. E alcune arrivano addirittura fino in Arabia Saudita, Brasile, Ecuador o Senegal. Per fare arrivare le mele a destinazione ancora fresche, pianifichiamo con cura le spedizioni e ci assicuriamo che vengano conservate e mantenute al fresco durante il viaggio.

Che cosa ti piace di più del tuo lavoro?
Mi piace che non ci sia un giorno uguale all'altro e mi piace anche poter lavorare con persone provenienti da tanti Paesi diversi! La soddisfazione più grande è sapere che le nostre mele arrivano a destinazione senza rovinarsi e che tante persone potranno gustarle.



La mela è matura?

In autunno, la mela cambia un po' ogni giorno. Il suo colore diventa più intenso, il suo sapore si sviluppa e anche al suo interno avvengono dei cambiamenti.

Ma come fanno i coltivatori e le coltivatrici a capire quando una mela è matura?



CHE COSA SUCCEDE DURANTE LA MATURAZIONE?

La mela non ancora matura contiene molto amido. Durante la maturazione, una parte dell'amido si trasforma poco alla volta in zucchero. Così la mela sviluppa sempre più il sapore tipico della sua varietà. Anche il suo profumo e il suo aroma si evolvono. In questa fase, inoltre, le diverse varietà di mela assumono un colore più intenso.



DA COSA SI CAPISCE CHE UNA MELA È MATURA?

Non tutte le mele mature hanno lo stesso aspetto. Alcune varietà sono rosse, altre gialle o verdi. Per questo, i coltivatori e le coltivatrici osservano diverse caratteristiche: il colore è quello giusto per quella varietà? La mela ha raggiunto le dimensioni giuste? E che sapore ha?

Nel laboratorio di maturazione

PROFESSIONE: tecnico del reparto produzione di VOG (Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige)
RESIDENZA: Laives
MELA PREFERITA: Cosmic Crisp®



NOME: Peter Weissensteiner

Esamino le mele per capire qual è il momento giusto per raccoglierle. Per farlo, mi baso su parametri molto precisi, stabiliti dal Centro di Sperimentazione Laimburg. Questi parametri sono particolarmente importanti per le mele che, dopo la raccolta, dovranno essere conservate per lunghi mesi.

Circa due o tre settimane prima della raccolta prelevo a intervalli regolari alcune mele dello stesso frutteto e le porto in laboratorio. Scelgo frutti all'altezza dei miei occhi, alcuni cresciuti nella parte esposta al sole e altri in quella all'ombra. Così posso farmi un'idea precisa di come stanno maturando le mele.

In laboratorio controlliamo quanto amido è ancora presente nella mela e quanto acida e croccante è la sua polpa. Durante la maturazione, l'amido si trasforma gradualmente in zucchero. Per effettuare il test dell'amido, taglio la mela a metà e la immergo in una soluzione di iodio. Le parti più ricche di amido diventano scure, segno che la mela non è ancora del tutto matura. La mela è pronta per essere raccolta quando rimangono solo poche macchie scure.

Se la mela viene raccolta troppo presto, con il tempo tenderà a raggrinzirsi e a sviluppare meno aroma. Se, al contrario, è troppo matura, la sua polpa diventerà molle e farinosa e la mela si conserverà meno a lungo. Per questo stabiliamo per ogni varietà il periodo più adatto alla raccolta. Trovo interessante scoprire quanto questi test possano dirci sul momento giusto per raccogliere le mele.

Guarda bene!
Osserva con attenzione queste quattro mele. Quali caratteristiche ti fanno intuire che una mela potrebbe essere già matura? Quali mele raccoglieresti per prime? Cerchiale usando i colori che preferisci!



COME GLI ESPERTI CONTROLLANO LA MATURAZIONE



Il colore, da solo, non basta a capire se una mela è davvero matura. Per questo i tecnici controllano anche quanto è dolce, quanto è croccante e se è matura anche all'interno. Se tutto è a posto, può iniziare la raccolta!

Alla ricerca della mela di domani

Dolce, acidula o super croccante? Nel mondo esistono migliaia di varietà diverse di mela. E ne vengono create sempre di nuove. Ma come nasce una nuova varietà?

COME NASCE UNA NUOVA VARIETÀ DI MELA?

Le nuove varietà nascono dall'incrocio di diverse varietà di albero di mele. Innanzitutto, i ricercatori e le ricercatrici scelgono due varietà con caratteristiche particolari. Per esempio, uno dei due alberi dà frutti molto dolci e l'altro molto croccanti. Poi i fiori di una varietà vengono impollinati con il polline dell'altra.

Dai fiori nascono mele che contengono i semi. Ciascun seme può dare vita a un nuovo albero e ogni nuovo albero è un po' diverso dagli altri. A questo punto bisogna aspettare, osservare e assaggiare. Quale albero produce le mele più gustose? Quali frutti sono più croccanti o succosi? E quali si conservano più a lungo? Se un albero dà frutti particolarmente buoni, si fanno nuovi test per diversi anni. Alla fine, se tutto va bene, nasce una nuova varietà di mela!



INVENTA LA MELA DEI TUOI SOGNI!

Com'è la tua mela ideale? Segna con una crocetta le caratteristiche che preferisci oppure inventane di nuove.

Colore: rosso / giallo / verde

Gusto: dolce / acidulo / entrambi

Consistenza: morbida / croccante

Dimensioni: piccola / media / maxi

La mia mela si chiama:

TRE MELE SPECIALI

Anche in Alto Adige vengono create nuove varietà di mela. Tre di esse sono nate appena qualche anno fa: Cosmic Crisp®, RedPop® e Giga®. Hanno sapori molto diversi, ma si conservano tutte a lungo.



COSMIC CRISP® > Molto succosa, croccante e dolce, con una lieve nota acidula. Ha un sapore fruttato che richiama il gusto degli agrumi.



REDPOP® > Piccola, croccante e molto dolce. Ha un sapore fruttato e leggermente floreale.



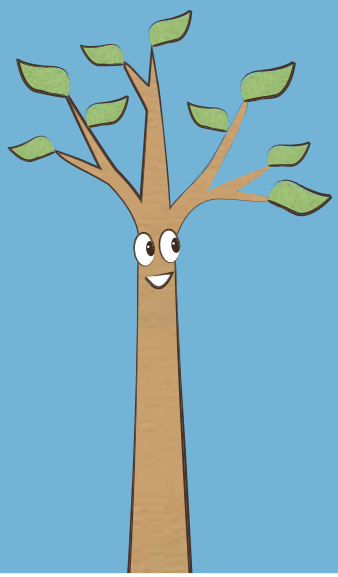
GIGA® > Dalla polpa soda e molto dolce, con una nota acidula. Ha un sapore fruttato e vagamente tropicale.

LO SAPEVI?

Alcune varietà di mela riportano la sigla **IGP**, che sta per "Indicazione Geografica Protetta". Questo vuole dire che le mele provengono dall'Alto Adige e vengono coltivate rispettando regole ben precise. Altre varietà sono dette **"mele a contratto"** perché possono essere coltivate solo da frutticoltori e frutticoltrici che hanno firmato uno specifico contratto.

Inoltre, al momento della raccolta, sia le mele IGP sia le mele a contratto devono soddisfare determinati criteri di qualità, per esempio per quanto riguarda il colore e la dimensione. Così, quando compriamo una mela, siamo sicuri che ha l'aspetto e il sapore che ci aspettiamo.

Un viaggio nel tempo: la storia della mela



UN LUNGO VIAGGIO

A partire dall'Asia centrale, la mela ha iniziato un lungo viaggio. Seguendo la Via della Seta, un'antichissima strada commerciale tra l'Asia e l'Europa, gli alberi di melo sono arrivati in Occidente. Gli antichi Greci coltivavano i meli con grande cura e piantavano i semi degli alberi che davano i frutti più gustosi. Sono nate così nuove varietà di mela.



I MELI IN ALTO ADIGE

Anche in Alto Adige il melo cresce da molti secoli. Un tempo, i meli venivano coltivati direttamente nei terreni dei masi. Le famiglie contadine consumavano una parte del raccolto e ne vendevano il resto, trasportando le mele su carri trainati da cavalli.



ECCO COME COMINCIÒ TUTTO

Le mele esistono da tantissimo tempo. I primi meli crescevano in Kazakistan. Qui ancora oggi, nelle grandi foreste della zona, crescono meli selvatici, che hanno un aspetto diverso da quelli che conosciamo.

DA ROMA AL RESTO D'EUROPA

In seguito, i Romani impararono dai Greci a coltivare i meli e iniziarono a piantare meli in molti dei territori in cui si spostavano. Nel Medioevo, i monaci coltivavano i meli nei loro monasteri e imparavano sempre più cose sulla loro coltivazione.



LE INNOVAZIONI TECNICHE

Nel corso del XX secolo il lavoro nei meleti ha iniziato a diventare meno faticoso. I coltivatori e le coltivatrici potevano contare su nuovi macchinari e, più tardi, anche sui trattori. Hanno cominciato anche a introdurre nuove varietà di mela e hanno approfondito le conoscenze necessarie per far crescere i meli sani e forti.



CON IL TRENO SI FA PRIMA

Nel 1867 fu inaugurata la ferrovia del Brennero. Grazie al treno, le mele potevano essere trasportate più velocemente e più lontano. Le mele dell'Alto Adige divennero così sempre più conosciute e arrivarono persino alle corti di Vienna, Berlino e San Pietroburgo.



METTITI ALLA PROVA: CONOSCI LA STORIA DELLA MELA?

1. In quale Paese crescevano i primi meli?
   A) Italia B) Kazakistan C) Spagna
2. Come si chiama l'antica strada commerciale attraverso la quale la mela è arrivata in Europa?
   A) Via del Sale B) Via delle Alpi C) Via della Seta
3. Chi ha diffuso la mela in tanti diversi territori?
   A) Romani B) Vichinghi C) Cavalieri
4. Che cosa ha permesso di trasportare le mele molto più facilmente dal 1867 in poi?
   A) Nave B) Treno C) Aereo



Soluzione: 1B, 2C, 3A, 4B

Idea creativa: rossa, rotonda e autunnale

Ecco come creare una artistica mela a partire da alcune striscioline di carta. Con un pizzico di abilità, potrai realizzare una decorazione autunnale da esporre, appendere o regalare.





TI SERVONO:

- tre cartoncini colorati: uno rosso, uno verde e uno marrone
- una matita
- un righello
- un paio di forbici
- una perforatrice
- due fermagli fermacampioni

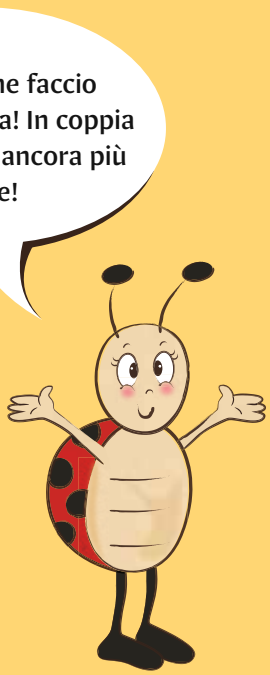




COME FARE:

1. Sul cartoncino rosso traccia con la matita e il righello delle righe per creare circa 10 strisce lunghe 15 cm e larghe 2,5 cm. Poi ritagliale.
2. Fai un foro alle due estremità di ogni striscia.
3. Prendi il cartoncino verde e fai un foro. Disegna una foglia intorno al foro e quindi ritagliala.
4. Per il picciolo, prendi il cartoncino marrone e fai anche qui un foro. Disegna un piccolo rettangolo intorno al foro e poi ritaglia anche questo.
5. Ora è il momento di assemblare la mela. Infila prima la foglia, poi il picciolo e infine tutte le striscioline rosse in uno dei due fermagli. Allarga le estremità del fermaglio per fissare i pezzi di cartoncino.
6. Infila il secondo fermaglio nei fori alle estremità opposte delle striscioline rosse e fissa anche questo allargando le due alette.
7. Separa con cautela le striscioline rosse e distribuiscile tutto intorno. A poco a poco, si formerà una bella mela rossa.



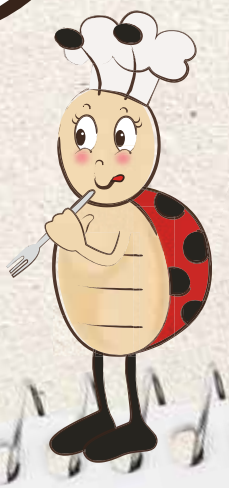


Uno strudel di mele diverso dal solito

Hai voglia di uno strudel di mele... da sgranocchiare? Queste barrette racchiudono tutto il profumo di mela e cannella e sono facilissime da preparare. Chiedi a un adulto di aiutarti a cuocerle in forno.



Mmmh, che profumino di strudel! Questa variante è davvero pratica e perfetta per uno spuntino fuori casa!



PER CIRCA 8-9 BARRETTE TI SERVONO

- 150 g di fiocchi di avena
- 100 g di pinoli
- 100 g di uvetta sultanina
- 50 g di farina di farro integrale
- ½ cucchiaino di cannella
- 2 mele di grandezza media, meglio se Golden Delicious, tagliate a pezzetti
- 200 ml di latte

COME PREPARARLE:

1. Riscalda il forno ventilato a 180 gradi.
2. Versa in una ciotola i fiocchi di avena, i pinoli, l'uvetta, la farina e la cannella, e mescola bene.
3. Aggiungi i pezzetti di mela e il latte, e rimescola.
4. Distribuisci il composto su una teglia rivestita di carta da forno, in uno strato di circa 1 cm.
5. Cuoci in forno sul ripiano più basso per 15 minuti.
6. Lascia raffreddare bene, poi taglia a pezzi: le barrette sono pronte!

Fonte: "Fit Snacks" di Petra Rehbichler (Edition Raetia, Bolzano 2023)



Perché le mele diventano scure?

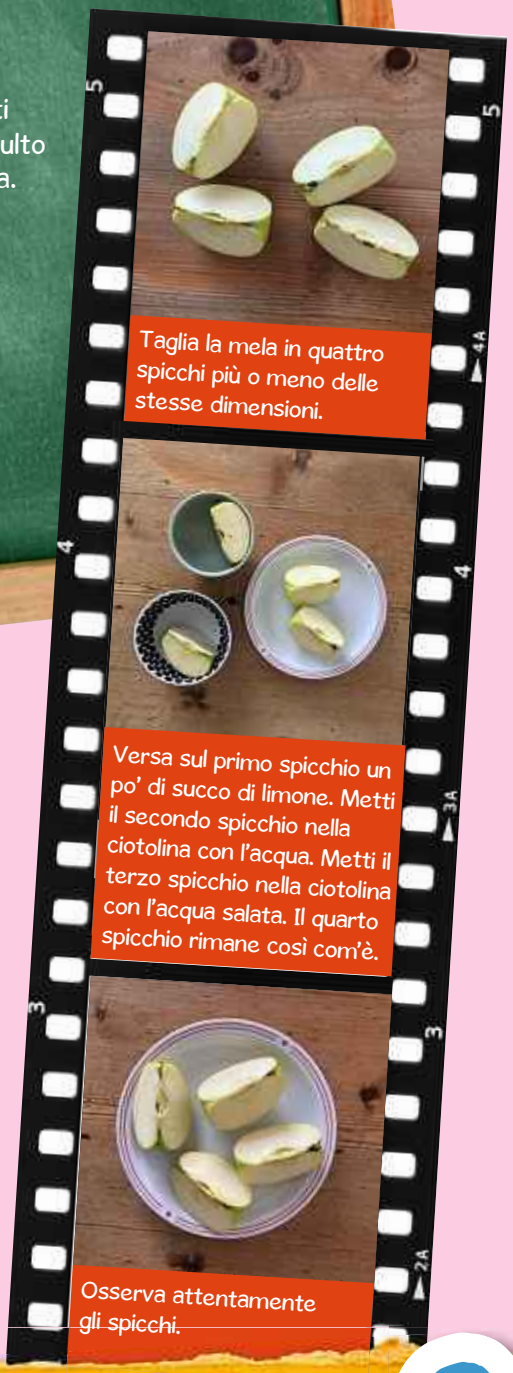
Appena si taglia una mela, la sua polpa inizia a cambiare colore. Ma perché diventa marrone? Ed è possibile evitarlo? Proviamo a scoprirlo con un esperimento!

TI SERVONO:

- una mela
- un po' di succo di limone
- una ciotolina con dell'acqua
- una ciotolina con dell'acqua salata
- un piatto
- un coltello

Importante: fatti aiutare da un adulto a tagliare la mela.





Taglia la mela in quattro spicchi più o meno delle stesse dimensioni.

Versa sul primo spicchio un po' di succo di limone. Metti il secondo spicchio nella ciotolina con l'acqua. Metti il terzo spicchio nella ciotolina con l'acqua salata. Il quarto spicchio rimane così com'è.

Osserva attentamente gli spicchi.

Quale spicchio di mela rimane chiaro più a lungo? Io un'idea ce l'ho già...

CHE COSA SUCCEDE?

Quando tagli una mela, l'aria entra in contatto con la sua polpa. Nella mela ci sono sostanze che reagiscono quando entrano in contatto con l'aria. Per questo la polpa diventa lentamente marroncina. Questo processo si chiama ossidazione. Ma niente paura: anche se la mela è un po' più scura, si può mangiare tranquillamente!

PERCHÉ IL SUCCO DI LIMONE AIUTA A MANTENERE CHIARA LA POLPA?

Il succo di limone contiene degli acidi che rallentano il processo di ossidazione. Così la polpa della mela rimane chiara più a lungo. Anche l'acqua e l'acqua salata influiscono sulla velocità con cui cambia il colore.

COME CAMBIA LA MELA MAN MANO CHE PASSA IL TEMPO?

Scrivi qui i cambiamenti che hai notato:

_____

_____

Il succo di mela sotto esame

Non tutti i succhi di mela sono uguali: alcuni sono più limpidi, altri più torbidi. Anche il sapore è diverso. È il momento di una piccola degustazione!

COME SI FA IL SUCCO DI MELA?

Per prima cosa, le mele vengono lavate e sminuzzate. Quindi si procede all'estrazione del succo. Dopo questa fase, si possono ottenere due tipi di succo:

Succo di mela torbido: contiene piccolissimi pezzetti di polpa. Per questo non è trasparente e appare opaco.

Succo di mela limpido: viene filtrato per eliminare tutti i pezzetti di polpa. Per questo è limpido e trasparente.

CHE SAPORE HA UN BUON SUCCO DI MELA?

Un buon succo di mela ha un sapore fruttato e gradevole, proprio come la mela! Alcuni succhi sono più dolci, altri più aciduli o hanno un sapore intenso. Prova ad assaggiare succhi diversi e scopri qual è il tuo preferito!

QUAL È IL TUO SUCCO PREFERITO?

Assaggia, insieme alla tua famiglia o ai tuoi amici, due succhi di mela diversi, per esempio un succo limpido e uno torbido. Guarda con attenzione che aspetto ha il succo e poi bevine un piccolo sorso.



SUCCO A

Aspetto:
- ☐ limpido
- ☐ torbido

Sapore:
- ☐ dolce
- ☐ fruttato
- ☐ acidulo
- ☐ intenso

SUCCO B

Aspetto:
- ☐ limpido
- ☐ torbido

Sapore:
- ☐ dolce
- ☐ fruttato
- ☐ acidulo
- ☐ intenso

Il mio succo preferito è:
- ☐ succo A
- ☐ succo B



La parola misteriosa

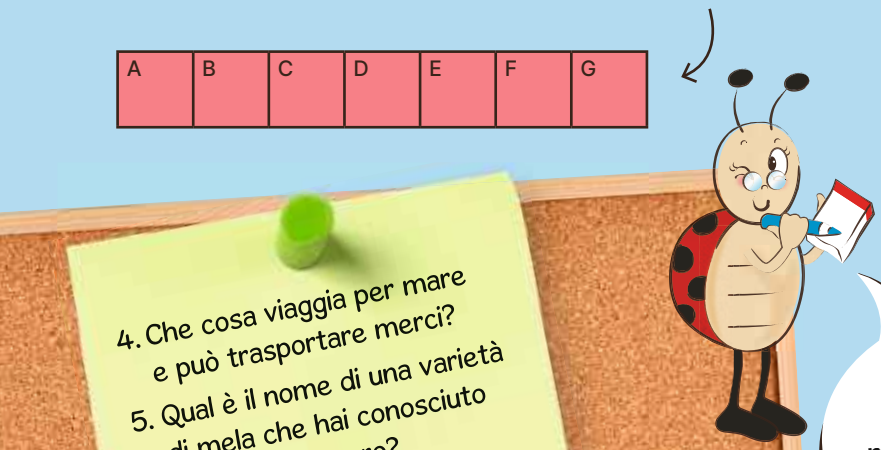
In questo numero, Pauli e Marie hanno imparato un sacco di cose! Le ricordi tutte? Leggi le definizioni e completa il cruciverba con le parole giuste. Alcune caselle sono più scure delle altre. Le lettere contenute in queste caselle formeranno la parola da scoprire.

A	B	C	D	E	F	G

1. Cosa inizia nei frutteti quando le mele sono mature?
2. Come si chiama l'insieme delle foglie sui rami degli alberi?
3. Dove si mettono le mele appena raccolte?

4. Che cosa viaggia per mare e può trasportare merci?
5. Qual è il nome di una varietà di mela che hai conosciuto in questo numero?
6. In quale continente è iniziato, tanti anni fa, il lungo viaggio della mela?

7. Quale liquido acido aiuta a mantenere chiara la polpa di una mela tagliata?
8. Che cosa si forma nella mela durante la maturazione e la rende dolce?



Credo di sapere già quale sia la parola, ma non svelerò nulla! Riuscirai a scoprirla da solo?

Ci vuole un po' d'ingegno! Ma sono sicuro che hai imparato molte delle risposte in questo numero.

Soluzione: 1. Raccolta, 2. Chioma, 3. Cassetta, 4. Nave, 5. Giga, 6. Asia, 7. Succo di limone, 8. Zucchero. Parola misteriosa: Autunno.