



Comune di Amatrice

'MELE DI AMATRICE'

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Le Mele di Amatrice sono un prodotto frutticolo tipico della tradizione agricola amatriciana, presente da sempre sul territorio come una delle poche specie vegetali commestibili in grado di resistere al rigido clima delle aree montane.

Memorie di famiglie locali, impegnate da generazioni nell'agricoltura, cronache e resoconti di antiche fiere, descrizioni di arti e mestieri senza tempo cristallizzate nella letteratura di interesse locale, oltre alla storica presenza nella tradizione agricola di Amatrice, testimoniano il ruolo che le Mele di Amatrice hanno da sempre rappresentato come tipico prodotto della Conca amatriciana.

Condizioni climatiche ed ambientali di carattere eccezionale, unite ad una tradizione di coltivazione rimasta pressoché immutata nel corso dei secoli, fanno sì che le Mele di Amatrice presentino caratteristiche peculiari e difficilmente ripetibili in altre zone.

Le Mele di Amatrice, per potersi fregiare della Denominazione Comunale (De.Co.) devono essere prodotte nel rispetto delle condizioni e dei requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE

L'area di produzione delle Mele di Amatrice coincide con il territorio del comune di Amatrice.

Caratteristica eccezionale delle Mele di Amatrice è la quota altimetrica a cui sono prodotte, sempre maggiore di 950 (novecentocinquanta) m.s.l.m.

VARIETA' BOTANICA

Allo stato attuale non risultano evidenze di studi scientifici condotti in loco al fine di redigere un elenco completo delle varietà di Mele presenti nel territorio del Comune di Amatrice. Tuttavia sulla base delle esperienze delle aziende locali si può fornire il seguente elenco indicativo delle varietà di 'Mele di Amatrice'.

Varietà autoctone del territorio del Comune di Amatrice:

- Mela Renetta;
- Mela Limoncella;
- Mela Rosa.

Varietà comunemente coltivate nel territorio del Comune di Amatrice:

- Mela Giubilè;
- Mela Breburn;
- Mela Jonagored;
- Mela Harmony;
- Mela Deshell;
- Mela Delgrared;
- Mela Annurca;
- Mela Golden;
- Mela Stark;
- Mela Golden Rugginosa (detta "mela ruzza").

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Le Mele di Amatrice si contraddistinguono, a prescindere dalla varietà botanica, per alcune caratteristiche di eccezionalità che il particolare clima della zona conferisce al prodotto.

In particolare tutte le varietà sono contraddistinte da una sovracolorazione del mantello, dal calibro ridotto e da una gradazione zuccherina misurata sulla scala di Briks di almeno due punti superiore alla media della specifica varietà.

METODO DI PRODUZIONE

Le Mele di Amatrice sono ottenute da piante allevate a tutto vento o a vaso, con densità non superiore a 4000 alberi/ettaro per l'allevamento a tutto vento e 2000 alberi ettaro per l'allevamento a vaso.

La densità dell'allevamento si misura sulla superficie effettiva del frutteto, definita come superficie del poligono che unisce la base degli alberi più esterni, incrementata di un offset di 3 (tre) metri lineari necessari allo svolgimento delle operazioni in campo. Nessun melo del frutteto può essere esterno al suddetto poligono; non è ammessa una distanza tra meli dello stesso frutteto superiore a 15 (quindici) metri.

Le Mele di Amatrice sono ottenute anche da piante isolate; in tal caso è necessario che i singoli meli siano posti ad una distanza l'uno dall'altro superiore a 15 (quindici) metri.

Il portainnesto può essere franco o clonale, ma ottenuto sempre dalle varietà specificate in precedenza.

L'interfilare, ove presente, deve essere lasciato a prato spontaneo e sottoposto unicamente a lavorazioni di fresatura ed erpicatura superficiale del terreno.

La potatura deve avvenire almeno una volta l'anno,

preferibilmente nel periodo compreso tra il termine della raccolta e la ripresa della fase vegetativa, e deve essere tesa ad evitare l'eccessivo sviluppo in altezza della pianta al fine di agevolare le operazioni di raccolta.

La concimazione deve avvenire prevalentemente con letame proveniente da allevamenti siti nel territorio del Comune di Amatrice, ma può essere integrata con le sostanze previste nei protocolli di coltivazione con metodo biologico.

Il particolare clima del territorio del Comune di Amatrice preserva i frutteti da molte delle patologie che affliggono le piante coltivate a quote più basse. Pertanto la cura e la protezione dei meleti è consentita nella misura strettamente necessaria ad evitare l'insorgere di patologie, con metodi e sostanze previste nei protocolli di coltivazione con metodo biologico, ma mai per aumentare la produzione.

L'irrigazione dei frutteti è elemento essenziale per garantire uno sviluppo costante e diluito nel tempo dei pomi e deve essere praticata nella misura necessaria a compensare eventuali periodi di siccità; mai in forme massicce, specie nel periodo immediatamente precedente la raccolta.

La raccolta deve avvenire manualmente una volta che i pomi hanno raggiunto il giusto grado di maturazione sulla pianta; non è ammessa la raccolta precoce di frutti non ancora maturi.

Le 'Mele di Amatrice', una volta raccolte, sono conservate in appositi locali, anche refrigerati, ma mai in locali ad atmosfera controllata e/o con aggiunte di azoto e/o con controllo della concentrazione di etilene naturale.

PRODUTTIVITA' DEI FRUTTETI

Caratteristica fondamentale e distintiva delle 'Mele di Amatrice' è la tecnica di allevamento "morbido" ovvero

rispettoso del naturale ciclo vegetativo delle piante, senza il ricorso a pratiche che abbiano l'unico scopo di aumentare la produttività dei frutteti.

Questa concezione, che discende direttamente da una tradizione contadina attentissima al consumo delle risorse, unita alle particolarissime caratteristiche climatiche ed ambientali, fa sì che la produttività dei frutteti di 'Mele di Amatrice' risulti di gran lunga inferiore alle medie nazionali.

In particolare, a prescindere dalle varietà botaniche, è ammessa una produzione massima di 150 (centocinquanta) q.li/ettaro per gli impianti a tutto vento e di 100 (cento) q.li/ettaro per gli impianti a vaso; per le piante isolate è ammessa una produzione di 20 (venti) Kg/pianta.

La produzione eccedente le suddette quantità non può fregiarsi del marchio De.Co.

IMMISSIONE AL CONSUMO

Le 'Mele di Amatrice' sono immesse al consumo e vendute nel periodo compreso tra la raccolta dell'anno corrente e la raccolta dell'anno successivo.

Le Mele non ancora vendute al momento della raccolta successiva (c.d. mele vecchie) non possono fregiarsi del marchio De.Co..

ETICHETTATURA

L'etichettatura deve avvenire nel rispetto del regolamento disciplinante l'uso del marchio De.Co. e deve sempre essere improntata a fornire al consumatore informazioni corrette e veritiere.

L'etichetta deve sempre riportare, ben evidente, il nome e/o il logo dell'azienda produttrice.

ABBINAMENTI E SUGGERIMENTI

Le 'Mele di Amatrice' sono ottime consumate in purezza. Sono tuttavia consigliabili gli abbinamenti con altri frutti prodotti nel territorio del Comune di Amatrice, in forma di macedonia, oppure con formaggi prodotti nel territorio del Comune di Amatrice.

Le 'Mele di Amatrice', dall'alto tenore zuccherino, si prestano inoltre alla preparazione di confetture, marmellate, composte, frullati, centrifugati etc.