

Al via la raccolta delle mele in Puglia

Nel pieno dell'ondata di caldo torrido che sta soffocando la Puglia, parte la raccolta delle mele con una produzione stimata di 4,5 milioni di chilogrammi nel 2021 per quello che è il frutto più consumato dalle famiglie. È quanto emerge da un'analisi di Coldiretti Puglia, sulla base dei dati ISTAT, in occasione dello stacco in Puglia delle mele Royal Gala, la varietà più precoce, in ritardo di qualche giorno rispetto alle annate precedenti.

A pesare è stato il clima impazzito con il moltiplicarsi di eventi estremi con gelo, grandine, nubifragi, siccità e caldo torrido che – sottolinea la Coldiretti Puglia – ha condizionato fioriture e produzioni con cali fino al 30% rispetto al 2020.

Ma sulla raccolta delle mele si scaricano anche le conseguenze della pandemia da Covid e la burocrazia. Infatti la mancata proroga dei permessi di soggiorno ai lavoratori stagionali extracomunitari già presenti in Italia mette a rischio la campagna. Da qui la necessità di prorogare – spiega Coldiretti regionale – i permessi di soggiorno scaduti lo scorso 31 luglio almeno fino al 31 dicembre 2021, onde evitare che molti lavoratori siano costretti a tornare nel loro Paese. Per assicurare il sistema produttivo è importante anticipare la pubblicazione del decreto flussi per il 2021. Ma occorre pure – sottolinea la Coldiretti Puglia – una radicale semplificazione del lavoro in agricoltura.

La mela più diffusa in Puglia è la Fuji, creata in Giappone negli anni trenta dai coltivatori della 'Tohoku Research Station' nella Provincia di Aomori e introdotta sul mercato negli anni '60 del XX secolo, ma molto apprezzate sono anche la Golden Delicious con il suo colore giallo e la polpa

croccante, seguita dalla Gala con le tipiche sfumature rosse, dalla Red Delicious con il rosso deciso e uniforme, ma molto popolari sono anche le verdi Granny, preferite soprattutto dai giovani.

La presenza del melo in Puglia è concentrata soprattutto in alcune zone particolarmente vocate come la zona dei Monti Dauni e l'agro di Martina Franca in Valle d'Itria, ma ci sono varietà della biodiversità salvata dai contadini eroici presenti in tutta la regione come la mela di San Giovanni detta anche Maggiatica, Sant'Antonio o Grasta, che presenta la particolarità di maturare agli inizi dell'estate. Il patrimonio varietale si presenta molto vario e ricco, ma legato soprattutto alla presenza della varietà Limoncella, che presenta elevata variabilità clonale con diverse forme dei frutti, assieme alla varietà Gaetanella, che si conserva molto bene per tutto l'inverno e viene usata per profumare i corredi delle giovani donne dato il suo aroma molto delicato e piacevole.

Per chi non ha la possibilità di acquistare le mele direttamente dal produttore in azienda o nei mercati di Campagna Amica, attenzione alle etichette che – evidenzia la Coldiretti Puglia – devono obbligatoriamente riportare per legge l'origine (luogo di coltivazione) e la varietà delle mele.

Il successo delle mele è anche legato alle riconosciute proprietà salutistiche – ricorda Coldiretti Puglia – che ne fanno un sinonimo di salute e benessere. Il famoso detto popolare “una mela al giorno leva il medico di turno” ha un fondamento di verità: diversi studi dimostrano che può essere considerata a pieno titolo un farmaco naturale.

Ma la popolarità della mela – conclude la Coldiretti regionale – è dimostrata anche dalla sua presenza nella cultura, dal “frutto del peccato” di biblica memoria alla mela che,

cadendo, ispirò allo scienziato inglese Isaac Newton la legge della gravità.