

Belfiore vanta una lunga tradizione agricola, ma il suo cavallo di battaglia è la produzione di mele

scritto da Cinzia Dal Brolo | 25/10/2023



La melicoltura veronese si distingue per una secolare tradizione e per la varietà di mele prodotte. Tra queste, a Belfiore spicca il melo decio, una varietà che risale agli antichi Romani e che rischiava di scomparire. ecco cosa abbiamo scoperto grazie ad una visita organizzata dalla Strada del Vino di Soave e dal Comune di Belfiore

Eccellenza radicata sul territorio fin dai secoli XIV e XV, quando orti e broli producevano grandi quantità di *“frutti saporosi, tra i quali anche i “pomi”*, la **melicoltura veronese brilla sia per indotto** (1520 aziende), **che per superficie coltivata** (4.422 ettari, su 6.032 ettari coltivati a meleto nel Veneto).

Storia della melicoltura veronese

La tradizione fa risalire l'avvio del settore melicolo alla crisi economica del 1929, attribuendo all'allora parroco di Belfiore, **don Bendinelli**, e a **Piero Frigo** i meriti delle prime importazioni dall'America di un migliaio di piante di nuove varietà (soprattutto Belfort e Commercio) e della diffusione di moderne tecniche frutticole.

Riconosciuta terzo produttore di mele italiano alle spalle di Trento e Bolzano (fonte Regione Veneto), la Provincia scaligera si distingue per la grande varietà di mele coltivate: **Golden Delicious, Imperatore Dallago, Gala, Red Delicious, Morgenduft, Fuji, Granny Smith e Golden Rugginoso**.

Il territorio e Belfiore

Chiamato un tempo Porcile perchè sorgeva sulla strada imperiale Porciliana, Belfiore - lambito dal fiume Adige - occupa un territorio che non patisce la scarsità d'acqua, garantendo la raccolta anche in periodi particolarmente siccitosi.

Qui, l'azienda **Agricola Vanzani** ha realizzato un **impianto detto a "cubo"**: 11,36 ettari di rete a maglie strette che funge da barriera, evitando l'ingresso di parassiti e le grandinate estive. All'interno del cubo, **due tipi di impianti di irrigazione**, il primo a goccia e il secondo aereo, che garantiscono l'umidità mentre un **sistema di concimazione localizzata** fornisce il nutrimento alle piante (3300/ettaro) suddivise in blocchi di 7 filari.

Azienda Agricola Vanzani, produzione mele a Belfiore

Terza generazione di produttori di mele, l'**Azienda Agricola Vanzani** a Belfiore coltiva numerose varietà, e il 90% della produzione raggiunge i nuovi mercati (Nord d'Africa, Paesi Arabi, India e Sri Lanka), dopo l'embargo della Russia.

«Le mele Gala - **spiega Giuseppe Vanzani** - sono le prime a essere raccolte e mangiate fresche, poi vengono le Golden, le preferite dai consumatori. Noi produciamo anche le Morgenduft, ideali per la pasticceria. Tipiche del nostro territorio, le Granny Smith sono particolarmente amate nei paesi del Nord perché acidule. Ultime ad essere raccolte, le mele Fuji - dolci e succose - sono adatte alla conservazione».

Il Consorzio Ortofrutticolo di Belfiore

Buona parte della produzione locale afferisce al [Consorzio Ortofrutticolo di Belfiore S.a.c.](#), una realtà che ha adottato tecnologie moderne, sistemi di refrigerazione e un sistema "dinamico" per conservare le mele senza usare sostanze chimiche.

«A dicembre 2022, abbiamo creato un marchio che vuole legarsi fortemente al territorio - **dichiara Stefano Faedo**, presidente del Consorzio Ortofrutticolo di Belfiore -. Gli alcovoli interni richiamano gli alcovoli dell'Arena, del Balcone di Giulietta, la curva del fiume Adige. Legato con un unico brand: la Mela di Verona che abbraccia tutto».

La **valorizzazione passa attraverso il riconoscimento IGP**, obiettivo che da qualche anno coinvolge la parte provinciale di Verona, ma che va a sconfinare su Vicenza, Padova e Rovigo.



La lavorazione delle mele presso il Consorzio (Foto © Ufficio stampa).

100X100 mela: il successo di mercato

Sul mercato da 3 anni, il 100 X100 mela è un prodotto (bag in box) che conosce una rapida ascesa. Vanno per la maggiore i succhi alla mela verde: **Granny Smith** (fresca, dissetante, acidula), ma spopolano anche gli altri gusti.

Benchè la produzione principale sia la mela - lavorati 100.000 quintali l'anno tra Gala, Red delicious e Golden, che nel territorio belfiorese possono trovarsi sia nella variante "lucida" (e cioè con buccia liscia e lenticelle evidenti) che nella variante "rugginosa"-, il **Consorzio commercializza anche altra frutta** (pere e kiwi) coltivata nel territorio.

Melo Decio, Presidio Slow Food

Quest'antica varietà era nota anche ai romani: "**Decio**", infatti, deriverebbe da D'Ezio, il generale che sbarcò ad Adria per fermare Attila, e proprio a Belfiore, nel corso degli anni, il **Melo Decio** ha raggiunto la sua massima espansione. Oggi **il melo decio è tornato a rivivere** grazie a un piccolo gruppo di coltivatori, sostenuti dal Comune di Belfiore e dalla [Fondazione Slow Food](#).

Di forma appiattita, di colore verde con un sovra colore rosa chiaro che si estende sul 20-30% della superficie, ottenuto ponendo i frutti sulla paglia o esponendoli al sole, il **melo decio** ha una buccia profumatissima, usata per dare un buon odore ad armadi, cassetti e guardaroba. Il frutto presenta una polpa bianca compatta, caratterizzata da un tipico sapore e profumo.

Aromatica, croccante, acidula, questa **mela è ottima per fare mostarde o come ripieno**. Non a

caso, la **pasticceria Perbellini** di Bovolone e la **Gastronomia Damoli** di Stefano Alberti hanno ideato un dolce lievitato con melo decio.



Il lievitato con melo decio creato da Pasticceria Perbellini e Gastronomia Damoli (Foto © Ufficio stampa).

Ragù di anatra e mele: la ricetta della Trattoria Da Sofia

Tra le tante modalità con cui si può consumare la mela, riportiamo una ricetta delicata e nutriente, gustata presso la Trattoria Da Sofia, a Ronco all'Adige (VR)

Disossare l'anatra per ricavarne solo la polpa. Fare un soffritto di cipolla e aggiungere uno spicchio di aglio. Rosolare la polpa di anatra e sfumare con un po' di vino bianco. Aggiungere poi sedano e carota a cubetti, rosmarino e pezzetti di mela. Aggiungere poi un po' di acqua per portare a cottura la carne.

Sfilettare l'anatra in una casseruola, proseguire la cottura con brodo o sugo di cottura e aggiungere 1 o 2 cucchiai di passata di pomodoro. Con il ragù, condire tagliatelle fatte in casa o bigoli.



Tagliatelle con ragu di anatra e melo decio (Foto © Ufficio stampa).