



**I.T.E. “C. BATTISTI”
AREA DI PROGETTO**

**“LE MELE
DELL'ALTO ADIGE”**

CLASSE 2°C

DISCIPLINE COINVOLTE:

DIRITTO - ECONOMIA POLITICA

STORIA - ECONOMIA AZIENDALE

MATEMATICA – TEDESCO

INGLESE – GEOGRAFIA

SOSTEGNO

ANNO SCOLASTICO 2018/19

INTRODUZIONE ALL'AGRICOLTURA



Agricoltura **IN ALTO ADIGE**

QUALI CARATTERISTICHE
PAESAGGISTICHE E TERRITORIALI
CONDIZIONANO L'AGRICOLTURA
IN ALTO ADIGE?

QUALI SONO LE PARTICOLARITÀ
STRUTTURALI?

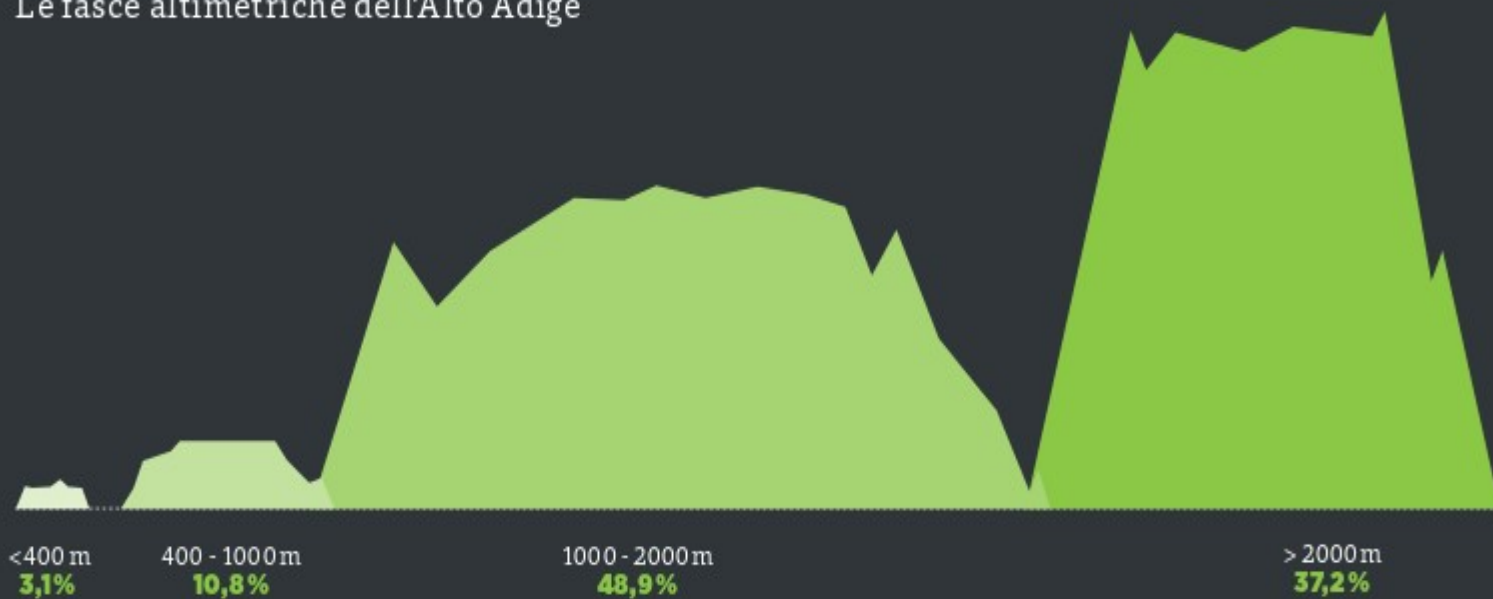
IN CHE COSA CONSISTE LA PARTICOLARE
IMPORTANZA DELL'AGRICOLTURA ALTOATESINA?

QUALI SONO I
PRINCIPALI PRODOTTI?

QUALI SONO
LE SFIDE
DEL FUTURO?

SPAZIO NATURALE - MOLTEPLICITÀ NEL CUORE DELLE ALPI

Le fasce altimetriche dell'Alto Adige



Fonte Astat
©2017/IRE

SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA

per destinazione d'uso (2010)



61,1 %
Pascoli

26,9 %
Prati

0,1 %
Orti domestici



10,2 %
Coltivazioni
legnose

1,7 %
Arativo

Fonte ASTAT,
Annuario statistico 2012
©2011 IRE

CURIOSITÀ

... SOLO IL **7%** DEI TITOLARI DI AZIENDE AGRICOLE HANNO MENO DI **35** ANNI?

... NEL **2016** A BOLZANO CI SONO STATE **2.364** ORE DI SOLE? A BRUNICO **2.174** E A MERANO **2.051**.

... IN ALTO ADIGE CI SONO **32** IMPIANTI DI PRODUZIONE E SFRUTTAMENTO DEL BIOGAS? QUESTI PRODUCONO **25 MIO. KWH** DI ENERGIA. QUESTO CORRISPONDE ALL' **0,8%** DEL CONSUMO COMPLESSIVO IN ALTO ADIGE

... CIASCUN ABITANTE DELL'ALTO ADIGE DOVREBBE MANGIARE OGNI GIORNO PIÙ DI **5,5KG** DI MELE PER CONSUMARE L'INTERA PRODUZIONE DI MELE DELLA PROVINCIA?

NEL **2016** SONO STATE RACCOLTE IN TUTTO **1.063.678** TONNELLATE DI MELE E **564** TONNELLATE DI PERE.

DIE GESCHICHTE DES APFELBAUMES

- Der Apfel in Europa
- Anfänge in Südtirol
- Die ersten Apfelbäume



DEA POMONA

- La Dea Pomona “Signora dei frutti”, in primis la mela (pomo)
- Il nome della dea *Pomona* è la crasi tra *pomorum*, genitivo plurale di frutti, e *patrona*, signora.
- Romani festeggiavano il primo novembre in suo onore offrendole in dono delle mele e sperando di propiziarsi la fertilità.



POMONA E VERTUMNO

- Il mito di Pomona e Vertumno è raccontato da Ovidio nel racconto delle metamorfosi.

Pomona viene descritta come amante della vita all'aria aperta; brandiva un falchetto per spuntare rami o sfoltire ciuffi d'erba. Il dio Vertumno per conquistarla si camuffava da contadino.



LA STORIA DELLE MELE A ROMA

- La mela era il frutto prediletto dei legionari romani: le piantagioni erano ovunque vicino ai insediamenti ed era una frutta dissetante e nutriente
- Apicio, cuoco e gastronomo famoso dell'antichità romana, a lui risale l'antica ricetta della torta di mele dal ***De re coquinaria (l'arte culinaria)***



Ercolano, casa dei Cervi, affresco 45-79 d.C., affresco raffigurante un'ampia fruttiera in vetro, contenente una notevole quantità di mele.

LA FRUTTA PRESSO I ROMANI

- I Romani si nutrivano di: nocciole, fresche o abbrustolite, pinoli, more o castagne.
- I fichi erano consumati in grande quantità ma erano anche un rimedio contro la fatica e il liquido del gambo era usato contro calli e verruche.
- Le mele rappresentavano il globo terrestre e per questa ragione da Caracalla in poi una mela d'oro fu posta sulla sommità dello scettro degli imperatori.
- Il melograno proveniva da Cartagine, le albicocche dall'Armenia, il ciliegio introdotto a Roma e il pesco derivato dalla Persia sua patria d'origine.
- Oltre ad essere consumata fresca, la frutta veniva conservata. I Romani conoscevano inoltre la frutta secca e ne consumavano molta. Inoltre erano distribuite dagli sposi ai fanciulli, durante la festa nuziale, come fossero confetti.

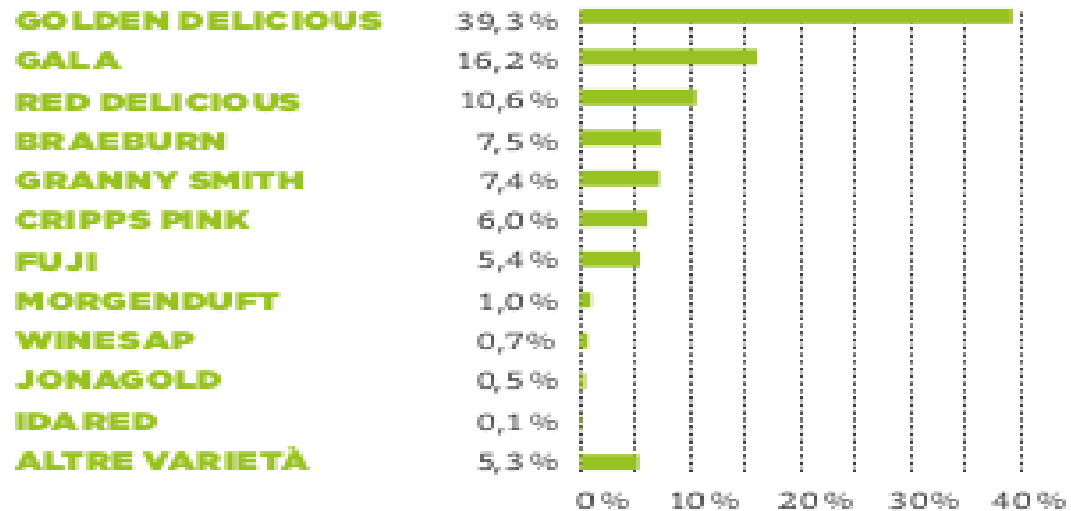


Ercolano, casa dei Cervi, affresco 45-79 d.C., quadri di nature morte con frutta e brocca in vetro con acqua

TIPOLOGIA DI MELE

TIPOLOGIA DI MELE

LE VARIETÀ DI MELE



Golden Delicious: leggermente acidula, molto aromatica, croccante e succosa, di buon tenore zuccherino ed acidità. La polpa, di colore crema, è compatta e croccante.



Gala: la prima ad essere raccolta, è la mela "per tutti". Di color rosso striato, dal gusto dolce e succoso, è l'ideale per le macedonie. Il gusto è sempre molto dolce e gradevole.



Red Delicious: Dal gusto dolce con polpa bianca che maturando diventa friabile. Il gusto è intenso e dolce.



Granny Smith: Ha poco zucchero ed è molto acida. Matura tardivamente, verso la metà di ottobre, e i suoi frutti si conservano a lungo. È ricca di potassio e anche per questo viene preferita dagli sportivi.



Fuji: mela tonda, caratterizzata da elevati contenuti zuccherini, si distingue per la sua notevole croccantezza.



Braeburn: questa mela è un incrocio tra la Granny Smith e la Lady Hamilton: ecco perché ha le caratteristiche di entrambe le varietà ed è così adattabile.

FRUCHTHOF ÜBERETSCH

- Il giorno 7 novembre 2018 la classe 2C visita la cooperativa Fruchthof a Frangarto



PRODUZIONE ANNUALE

Varietà	Kg	%
Gala	9.693.434	22,21 %
Golden Delicious	8.375.300	19,19 %
Granny Smith	5.796.278	13,28 %
Pink Lady	4.957.811	11,36 %
Braeburn	3.769.367	8,64 %
Fuji	3.461.288	7,93 %
Kanzi	2.378.440	5,45 %
Jazz	1.601.337	3,67 %
Red Delicious	1.584.961	3,63 %
Varie	2.023.825	4,64 %

FASI DELLA LAVORAZIONE



VOG

Dopo aver visitato la cooperativa agricola frutticola Fruchthof di Frangarto, ci siamo recati a Terlano per visitare il consorzio VOG delle cooperative frutticole dell'Alto-Adige.

NASCITA DEL CONSORZIO: In seguito a un incremento delle vendite delle mele, nel 1893, fu fondata la prima cooperativa frutticola a Lagundo, cui ne seguirono subito molte altre. La Seconda Guerra Mondiale non riuscì a fermare il successo della frutta prodotta in Alto Adige - Südtirol. Già il 24 agosto del 1945, , molte cooperative diedero vita a un nuovo consorzio.

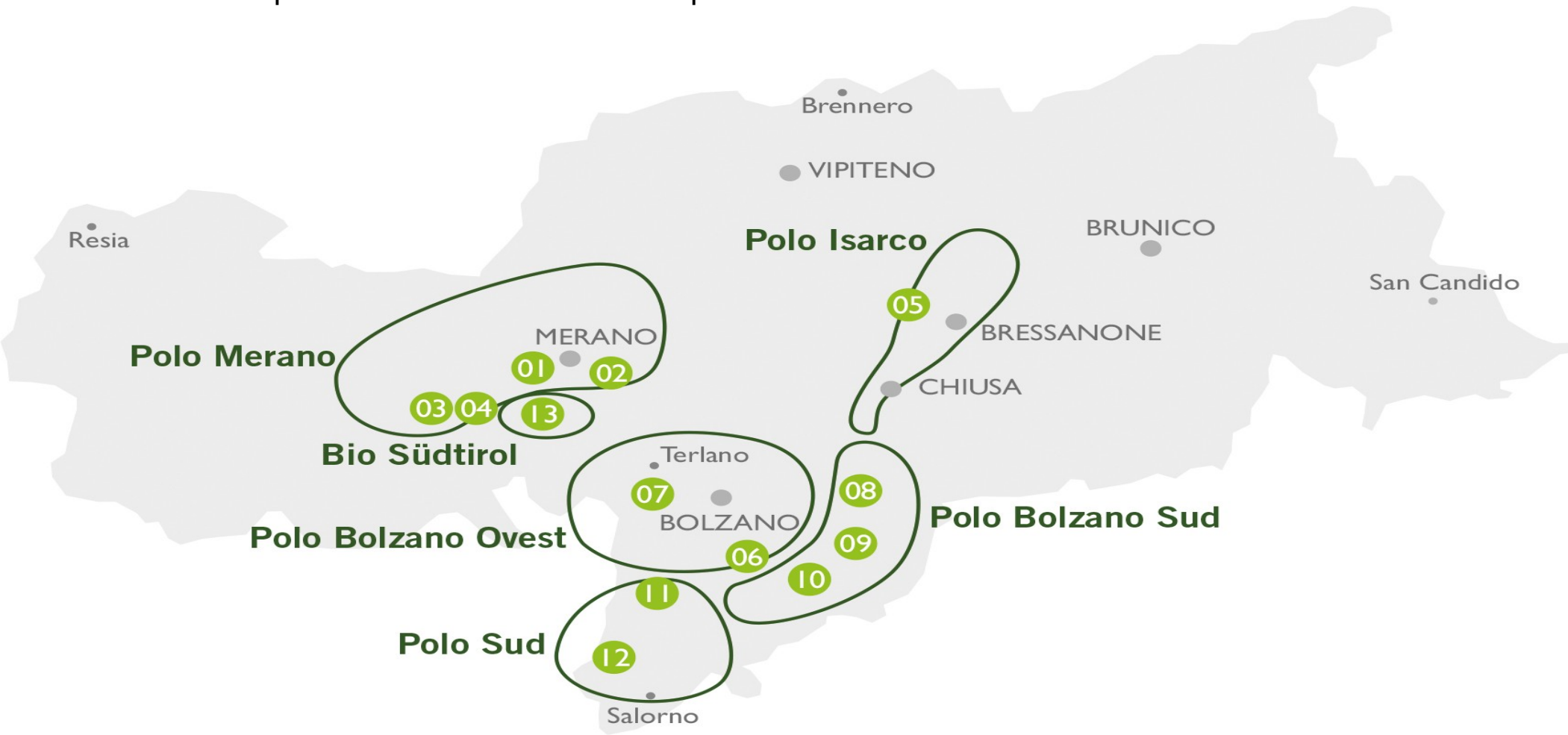
Nacque così VOG, il Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige.

Dalle 9 cooperative iniziali, si è subito passati alla più grande organizzazione per la commercializzazione della mela in Europa. Attualmente ne fanno parte 5.000 produttori che, su una superficie di circa 10.900 ettari, realizzano un raccolto tra le 550.000 e le 600.000 tonnellate di frutta pregiata di altissima qualità e di ottimo sapore.



Le cooperative associate a VOG

- Le 13 cooperative ortofrutticole associate sono state raggruppate in 5 poli: Polo Merano, Polo Isarco, Polo Bolzano Ovest, Polo Bolzano Sud e Polo Sud. Le singole cooperative hanno l'obiettivo della corretta ed efficiente gestione aziendale, nelle varie fasi di produzione e lavorazione del prodotto, quali: stoccaggio, cernita, imballaggio e vendita. Inoltre continuano ad essere il punto di contatto diretto con i produttori.



SUCCESSO DI VOG

- Elevata qualità delle mele prodotte che vengono commercializzate mediante marchi di qualità
- Strategia di vendita e di marketing che hanno permesso la vendita delle mele in tutta Europa
- Sviluppo di servizi di comunicazione sempre più efficienti per venire incontro alle esigenze dei clienti/consumatori
- Sponsorizzazione di eventi sportivi (sci-hockey-biathlon...) e di eventi culturali (scuole ecc..)

- **Marchi di qualità:**

- Marlene Südtiroler Apfel g.g.A.



- Pink Lady



- Rubens



- Kanzi



- Jazz



- Modi



- Envy



- Yello



- **Marchi di produzione biologica**

- Bio Marlene



- Biosüdtirol



- Bio Evelina



The logo features the word "Zipperle" in a stylized, red, cursive font. The letter "Z" is significantly larger and more decorative, with a white outline and a red shadow, giving it a 3D appearance. The rest of the word "ipperle" is in a smaller, similar cursive font. The entire word is contained within a red, horizontally-oriented oval with a white border.

Zipperle

La storia dell'azienda

1951: Fondazione

Anni '50: Prime esportazioni

Anni '60: Succhi di mele concentrati

Anni '70: Puree/succo pomodoro

Anni '80: Espansione azienda

Anni '90: Applicazione della moderna economia energetica e introduzione della gestione della qualità



Succhi di mela Zipperle



Succo di mela Zipperle contiene al 100% mela senza aggiunta di additivi. Così tutto il gusto e tutte le vitamine arrivano direttamente nel bicchiere.

- Il primo succo è più chiaro poiché fatto con succo di mela concentrato.



- Il secondo succo è più scuro poiché è fatto con puree.

1998: Ottenimento della certificazione ambientale

2003: Ampliamento della stazione di scarico frutta ed ammodernamento del filtraggio di succhi e concentrati limpidi

2008: Installazione di un impianto fotovoltaico

2009: 2 nuove linee di produzione di purea di frutta

2013: Concentratore e riempitrice aseptica per puree concentrate ad alta viscosità



Apfelsaft

Apfelsaft ist ein Fruchtsaft, der durch Pressung von Äpfeln gewonnen wird. Um 1 Liter Apfelsaft zu gewinnen, benötigt man etwa 1,3 kg Äpfel. Im großen Maßstab geschieht dies in Keltereien. Als Apfelschorle wird er mit Mineralwasser verdünnt getrunken. 2014 betrug in Deutschland der Pro-Kopf-Verbrauch an Apfelsaft und Apfelsaftschorle jeweils 7,9 Liter.



Produktion

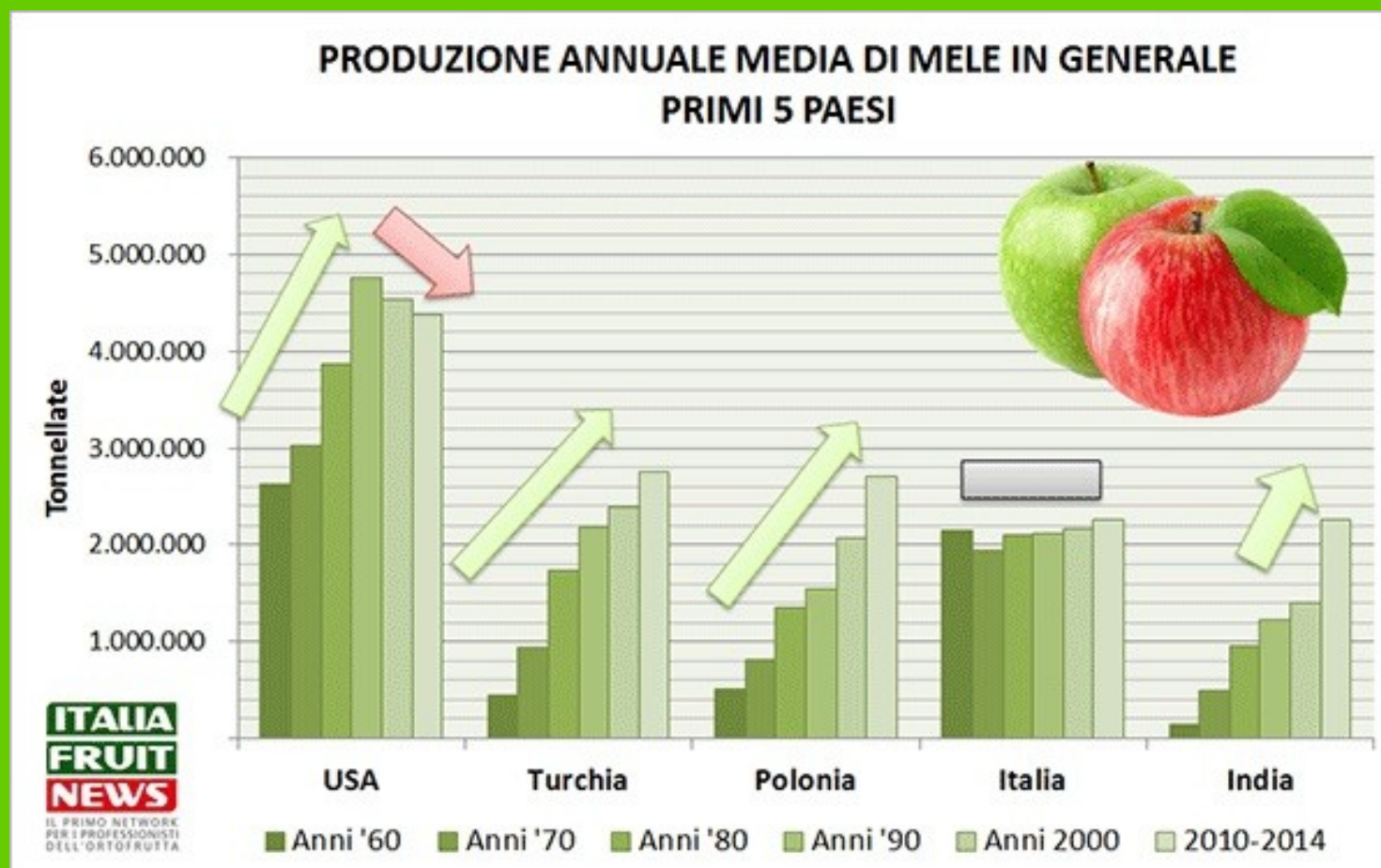
- Bei der Apfelsaft-Produktion werden für eine ausgezeichnete Saftqualität Bandpressen, Dekanter und Separatoren eingesetzt.
-
- Bandpressen-Anlagen mit Tresterextraktion zur Erhöhung der Ausbeute
- Dekanter zum Abtrennen der Feststoffe aus Maische oder Saft
- Separatoren zur Klärung von Getränken und gewonnenen Säften
-
- Durch die effiziente Verarbeitung wird eine besonders hohe Ausbeute erzielt. In Deutschland wird der Apfel bei der Fruchtsaftherstellung zu 100 Prozent verarbeitet. Etwa 75 Prozent ist die Saftausbeute, 25 Prozent bleiben als ausgepresste Maische mit Schalen und Kernen übrig – das ist der so genannte Trester. Er geht etwa zur Hälfte in die Herstellung von Apfelpektin, das z. B. als pflanzliches Geliermittel verwendet werden kann. Die andere Hälfte geht in die Tierfütterung oder Energiegewinnung.



L'EXPORT DELLE MELE ITALIANE

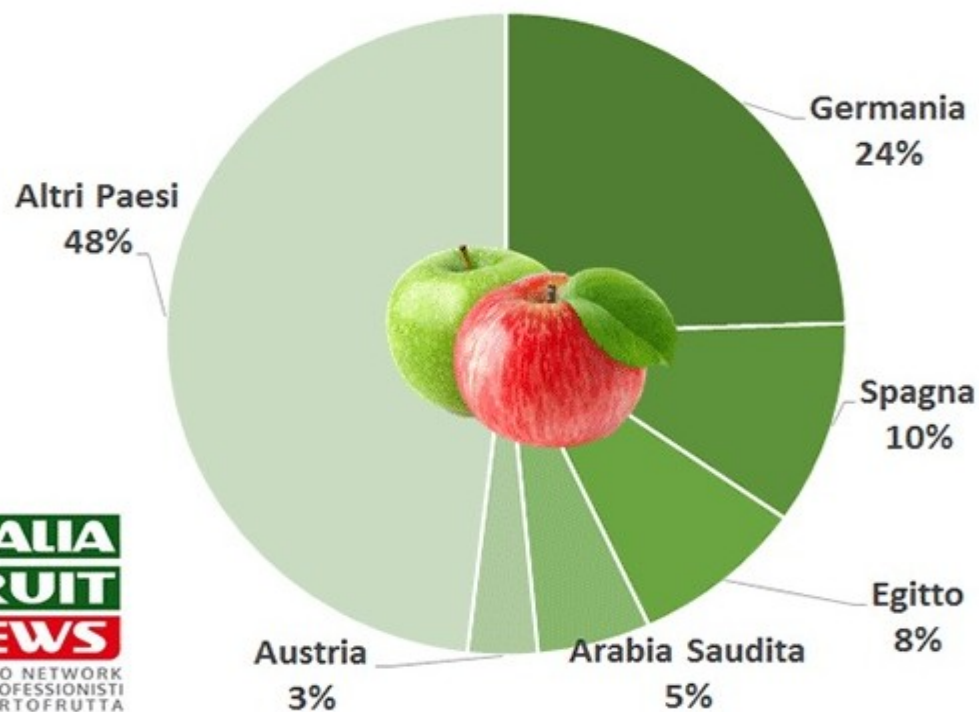


MIGLIORI PRODUTTORI DI MELE

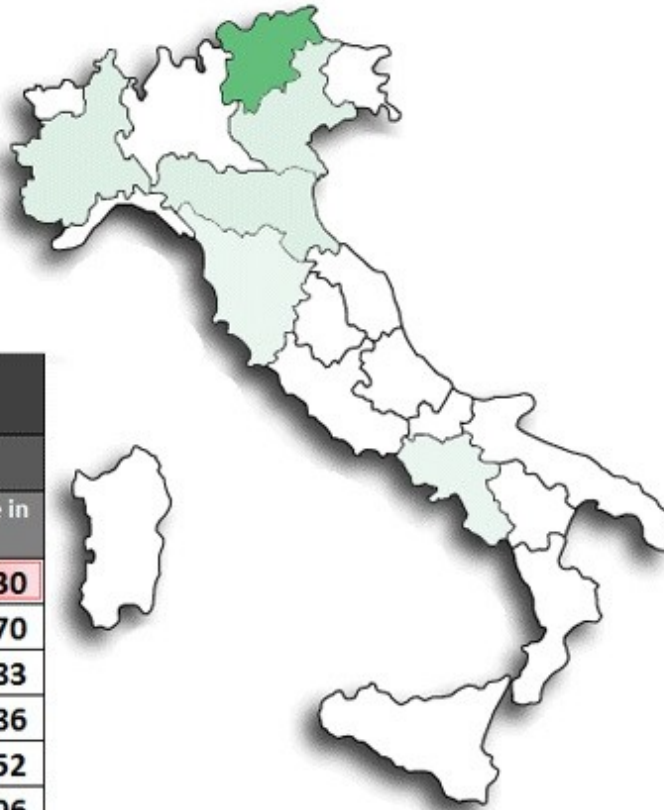


DESTINAZIONE MELE ITALIANE ALL'ESTERO

La destinazione delle mele italiane
(quota % volumi per mercato di destinazione)



LA PRODUZIONE ITALIANA



Prime 5 Regioni

Anno 2016

Regione	Superficie in Ettari	Produzione in Tons
ITALIA	56.164	2.463.230
Bolzano*	18.460	1.063.670
Trento*	9.915	521.583
Veneto	6.057	309.586
Piemonte	4.821	158.452
Emilia-Romagna	5.315	151.806



LA STATISTICA



- **La statistica** è una scienza che studia i fenomeni collettivi, sia naturali che sociali, attraverso metodi matematici.
- È una scienza nata per descrivere, i fenomeni d'importanza sociale che riguardano uno Stato.

LE FASI DELL'INDAGINE STATISTICA

Sono la raccolta, l'elaborazione, la rappresentazione e l'interpretazione dei dati



- **Indagini statistiche periodiche:** vengono effettuate a scadenze fisse.
- **Indagini statistiche continue:** vengono effettuate per raccogliere informazioni relative a un fenomeno.
- **Indagini statistiche occasionali:** cioè quando sorge una necessità contingente.

I DATI STATISTICI

Possono essere di due tipi:

Di natura
qualitativa

Di natura
quantitativa



La raccolta dei dati può
essere fatta in diversi
modi:

indirettamente

direttamente

È una qualsiasi informazione di
cui si conosce il numero di volte
con cui si ripete in un'indagine.



SCOPI DELL'INDAGINE STATISTICA

L'indagine statistica ha come obiettivo la produzione di informazioni statistiche, ossia di descrizioni riassuntive di carattere quantitativo e qualitativo riguardanti un fenomeno collettivo.



L' Istat è l'ente che si occupa della statistica (Istituto Nazionale della Statistica) che ha come sede Roma.



L'ISTAT

Viene fondato durante il fascismo nel 1926, per raccogliere alcuni dati essenziali riguardanti lo stato. Le attività di questo ente comprendono censimenti e indagini sulla popolazione, industria, servizi e agricoltura.

LO STRUDEL

Lo **strudel** (dal tedesco *Strudel*, "vortice") è un dolce a pasta arrotolata o ripiena che può essere dolce o salata, ma nella sua versione più conosciuta è dolce a base di mele, pinoli, uvetta e cannella



RICETTA STRUDEL

- **Ingredienti per l'impasto**

Farina 00 130 g

Acqua 30 ml

Olio di semi (1 cucchiaio) 9 g

Uova (circa 1) 54 g

Sale 1 pizzico

- **per il ripieno**

Mele Golden 750 g

Zucchero 60 g

Pangrattato 60 g

Burro 50 g

Uvetta 50 g

Pinoli tostati 25 g

Cannella in polvere 1 cucchiaino

Rum 2 cucchiai

Scorza di limone 1

Lo strudel ha una ricetta che parte al tempo degli Assiri; simili dolci si ritrovano anche nell'Antica Grecia del III secolo a.C.

In Italia tradizionalmente viene preparato in Alto Adige, Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia. Ha ricevuto il riconoscimento **P.A.T. (prodotti agroalimentari tradizionali)** che lo identifica come prodotto tradizionale italiano.

La Val di Non, in Trentino, è una zona dove vi è una particolare tradizione dello strudel, data anche la presenza di coltivazioni di mele DOP. Qui si prepara con mele di tipo *Golden Delicious* sia perché si trova in ogni stagione ma anche perché zuccherine e in grado di tenere la cottura.

DOLCI CON LE MELE

Le mele possono essere presenti in diversi dolci come ad esempio:

- Torta di mele
- Frittelle di mele
- Canederli di mele

Questi dolci sono molto semplici e chiunque può provare.



TORTA DI MELE LACES

INGREDIENTI:

- 75 g di burro ammorbidito
- 75 g di zucchero
- ½ bustina di zucchero vanigliato
- 100 g di farina
- 50 g di fecola di patate
- 1 pizzico di sale
- 1 c di lievito
- 2 uova
- 400 g di mele dolci (GoldenDelicious)
- 2 uova
- 250 g di mascarpone
- 75 g di zucchero
- ½ bustina di zucchero vanigliato
- zucchero a velo per la decorazione



RICETTA:

Battete in schiuma il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato, aggiungete gradatamente due uova e la farina e versate l'impasto in uno stampo imburrato. Sbucciate e tagliate le mele a spicchi ed adagiatele sul composto. Fate cuocere nel forno caldo a 170 gradi per 35-40 minuti. Crema: amalgamate i tuorli con il mascarpone, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Montate a neve gli albumi ed uniteli alla crema di mascarpone. Spalmate la crema sulla torta e servite.

FRITTELLE DI MELE

INGREDIENTI:

Mele:

- 2 mele
- 1/2 limone (il succo)

Pastella:

- 125 g di farina
- 1/8 l di latte o di birra
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 bustina di zucchero vanigliato
- 1 C di olio
- 2 albumi
- 1 presa di sale
- 1 C di zucchero

Altro:

- Olio per friggere
- 3 C di zucchero e
- 1 C di cannella
- 4 foglioline di cedronella
- 12 lamponi



RICETTA

Sbucciare le mele, eliminare i semi e tagliarle a spicchi (1/2 cm di spessore). Cospargere gli spicchi di mela col limone e farli riposare per 10 minuti. Versare la farina in una ciotola, aggiungere il latte (o labirra) fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Unire successivamente i tuorli, lo zucchero vanigliato e l'olio. Sbattere gli albumi con un presa di sale e poi montarli a neve integrando lo zucchero. Immergere con la forchetta gli spicchi di mela nella pastella e friggerli in modo che risultino dorati. Passare poi le frittelle di mela in un composto di zucchero e cannella. Guarnire le frittelle con lamponi e cedro nella e servire.

Temperatura di cottura: 180 gradi, Tempo di cottura: 2-3 minuti.

CANEDERLI ALLE MELE

INGREDIENTI:

Canederli:

- 150 g di mele tagliate a dadini
- 1 c di burro
- 50 g di mandorle tritate
- 50 g di pangrattato
- 1/2 bustina di zucchero vanigliato
- 1/2 puntina di cannella
- 1 c di rum
- 1 puntina di scorza di limone grattugiata
- 1/2 c di succo di limone
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 albume
- 1 c di zucchero, a seconda della dolcezza delle mele

Altro:

- Olio/burro per friggere



RICETTA:

Stufare brevemente le mele nel burro. Aggiungere le mandorle, il pangrattato, lo zucchero vanigliato, la cannella, il rum, la scorza di limone e il tuorlo d'uovo. Montare l'albume a neve con lo zucchero e unirlo al composto. Fare riposare la massa per ca. 15 minuti. Ricavare quindi piccoli canederli, riporli in frigorifero per ca. 20 minuti e poi cuocerli nell'olio bollente.

Tempo di cottura: 1-2 minuti, temperatura di cottura: ca. 160 gradi.

Apple-poppy-tartlet

Preparation time : 00:50 h. Persons : 4

Preheat oven to 180 degrees celsius. Mix warm butter with egg yolks, vanilla sugar and 50 g sugar until creamy. Beat egg whites with salt and then add sugar slowly until stiff. Mix flour, hazelnuts, poppy seeds with the baking powder. Fold flour mix into egg yolks alternating with spoonfuls of egg whites. Butter and flour the forms. Fill in dough and bake at 180 degrees Celsius for 20 minutes.

- 3 egg yolks
- ½ package baking powder
- 100 g apples, grated
- 1 package vanilla sugar
- 50 g sugar
- 3 egg whites
- ¼ tsp salt
- 100 g sugar
- 150 g flour
- 70 g finely chopped hazelnuts
- 100 g butter
- 25 g fine poppy seeds



Tasty apple mousse

Preparation time : 00:20 h. Persons : 4

Wash, peel and core the apples, then dice coarsely. Combine with the lemon juice and water and bring to the boil. Cover and leave to simmer for 10 minutes. Purée with the hand mixer or food processor. Whisk the egg white and vanilla sugar until stiff, then fold in 2 tbsps of the puréed apple. Now toast the oat flakes in a frying pan (no fat). Add the honey and apple juice and leave to cool. Share the rest of the apple purée out into 3 or 4 dessert bowls. Add a dollop of apple snow to each one, sprinkle with toasted oat flakes and decorate with raspberries.

- 4 sweet and sour apples (Braeburn, Jonagold)
- 2 tbsps lemon juice
- 50 ml water
- 1 egg white
- ½ pack vanilla sugar
- 1 tbsp chunky oat flakes
- 1 tsp honey
- ½ tbsp apple juice
- raspberries



MELE

- Proprietà e benefici del succo di mela
- Snack di mela cotogna
- Succo di mela caldo speziato



Proprietà e benefici del succo di mela

- Contiene numerose sostanze nutritive (vitamine e sali minerali).
- Possiede un'elevata fonte di fibre (regolarizzano il transito intestinale).
- Costituisce un'importante fonte di energia per il nostro organismo e per lo svolgimento delle attività quotidiane.

- Aiuta a ridurre il processo di invecchiamento delle cellule del corpo e a purificarle dalle tossine accumulate.
- L'acido malico presente nella mela, favorisce una corretta digestione.
- un litro di succo di mela al giorno aiuta a favorire l'eliminazione dei calcoli.



Snack di mela cotogna

Ingredienti:

- Purea di mele cotogne, zucchero, gelificante: pectina, acidificante: ac. citrico.
- Frutta tot: 96g per 100g
- SENZA GLUTINE
- Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto.
 - GRASSI 0,0 g
 - ENERGIA 1277 Kj - 301 Kcal
 - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 0,0 g
 - CARBOIDRATI 73 g
 - DI CUI ZUCCHERI 64,70 g
 - FIBRE 3,68 g
 - PROTEINE 0,41 g
 - SALE 0,07g



Succo di mela caldo speziato

- Ricetta che fa molto pub irlandese o baita di montagna e di certo fa anche calore.

Per circa 1 litro bisogna usare:

- 920 ml di succo di mela
- 1 stecca di cannella
- 30 ml di rhum (opzionale)
- 10 grani di pepe
- 3 chiodi di garofano
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- Buccia grattata di 1 limone



Come si fa

- Scaldare il succo di mela a fiamma bassa con la cannella, il pepe e i chiodi di garofano.
- Una volta caldo aggiungere lo zucchero e mescolare fin quando non si è dissolto del tutto. Aggiungere la buccia del limone e il rhum (non è necessario). Lasciar bollire per 20 minuti quindi servire caldo nei bicchieri.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Risultato: la mela viene enfatizzata grazie alle spezie che rendono la bevanda piccante e aromatizzata al punto giusto.

Variante: si possono usare tutte le spezie che si preferiscono compreso il peperoncino che rende la bevanda davvero più interessante

Consiglio: calda è il massimo ma se la bevete tiepida il sapore non si perde mentre da fredda è come se mancasse qualcosa per cui vi consiglio, se la preparate in anticipo, di riscaldarla un pochino prima di berla.

Sing Kinderlieder



“In meinem kleinen Apfel“

**GRAZIE PER LA
VOSTRA ATTENZIONE**