

Valorizzazione del patrimonio gastronomico della Valle d'Aosta (istituzione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali) Art. 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173
Scheda identificativa

Categoria: **Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.**

Nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali: **Golden delicious della Valle d'Aosta**

Territorio interessato alla produzione: intero territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta

Descrizione sintetica del prodotto:

Mela di medie dimensioni di forma allungata, colore da verde giallastro a giallo oro con possibili sfaccettature rosate; lenticelle evidenti. Polpa giallastra, croccante, fine, succosa, dolce con poca acidità.

La metodica di lavorazione non è mai stata codificata in maniera definitiva ed accettata da tutti i produttori ma è stata tramandata oralmente tra le diverse generazioni; se ne desume che il metodo descritto è una accettabile metodica di produzione che può subire modifiche in base alla tradizione tramandata di padre in figlio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Il frutteto viene condotto con tecniche di coltivazione tradizionale, anche se sono ammessi nuovi sistemi di potatura purché non modifichino le caratteristiche peculiari del prodotto. La raccolta è manuale e si effettua da inizio settembre a metà novembre secondo la maturazione fisiologica dei frutti.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento :

Materiali normalmente utilizzati nei processi di raccolta, conservazione e condizionamento.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e di stagionatura:

Le mele una volta raccolte vengono selezionate e conservate in locali freschi sia naturali (cantine o magazzini) che artificiali (celle frigorifere) ed eventualmente conferite alle cooperative locali

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

La coltivazione degli alberi da frutta ed in particolare delle mele ha origini antiche in Valle d'Aosta. Una delle fonti attendibili che descrive tale attività e ne attesta la produzione è la raccolta dei quaderni di agronomia di L. Argentier della Scuola Pratica di agricoltura della fine del XIX secolo. Nel trattato si parla della coltivazione e della cura degli alberi, della raccolta e conservazione delle mele. La Golden delicious venne introdotta in Valle d'Aosta verso il 1930, probabilmente ad opera del prof. Bonacini, titolare di una Cattedra Ambulante di Agricoltura.