

COMUNICATO STAMPA

Finanziato dalla Regione Emilia-Romagna il progetto sperimentale per lo sviluppo della filiera produttiva biologica della antica Mela Rosa Romana dell'Appennino bolognese. Università, Centri di Ricerca, Aziende sperimentali, agricoltori, trasformatori, commercianti e GAL insieme per rilanciare la melicoltura in montagna e per valorizzare le straordinarie proprietà salutistiche di un frutto ultra millenario.

La Regione Emilia-Romagna ha approvato la concessione di un finanziamento di 154.000 euro per la realizzazione del **progetto sperimentale** "Organizzazione e valorizzazione di una filiera di qualità in biologico della **Mela Rosa Romana dell'Appennino bolognese**" presentato da un raggruppamento, appositamente costituito, composto da Università di Bologna, CRPV, azienda sperimentale Astra, agricoltori, trasformatori, commercianti e dal Gal dell'Appennino bolognese. Il progetto è stato finanziato nell'ambito del bando riservato ai "gruppi operativi per l'innovazione" ed è finalizzato a mettere a punto i presupposti per lo sviluppo territoriale di una innovativa ed organizzata filiera produttiva-commerciale dell'antico frutto appenninico. Un frutto che come



indica il nome era coltivato in Appennino già in epoca romana, portato probabilmente dagli etruschi, e che per secoli ha alimentato un fiorente commercio verso la penisola e l'estero, fino agli anni '50 del secolo scorso, quando fu abbandonato a favore della melicoltura di pianura, più adatta a gestioni intensive e meccanizzate. L'attenzione che da alcuni anni fasce crescenti di consumatori rivolgono alle produzioni ambientalmente sostenibili, naturali, biologiche e biodinamiche, di elevato valore nutrizionale, restituisce alla mela appenninica nuovo valore e potenziali nuovi mercati.

Il contributo regionale copre il 70 % delle spese previste. La restante quota è a carico dei proponenti. Il progetto ha durata biennale e prevede l'analisi e la selezione dei migliori genotipi, la sperimentazione di tecniche agronomiche sostenibili, la messa a punto di un modello ottimale di gestione delle relazioni tra i vari attori della filiera produttiva, nonché la individuazione delle modalità più opportune per la valorizzazione e la comunicazione delle straordinarie proprietà nutrizionali e salutistiche della antica mela.

Nell'ambito del raggruppamento beneficiario del finanziamento regionale, il GAL dell'Appennino Bolognese è incaricato della divulgazione del progetto e dei suoi risultati definitivi.

Il Presidente del Gal, Tiberio Rabboni, a nome dell'intero raggruppamento, ha commentato la notizia: "Siamo molto soddisfatti. La Regione sostenendo il progetto non solo ne attesta la qualità ma dimostra di credere nel valore unico di questo frutto e nelle sue potenzialità di sviluppo. Se tutto andrà come ci aspettiamo, il progetto ci consegnerà, tra circa diciotto mesi, le conoscenze necessarie per promuovere il ritorno della melicoltura professionale ed imprenditoriale sull'Appennino bolognese. Non una improbabile imitazione della melicoltura intensiva di pianura ma una melicoltura di montagna, unica, naturale, biodiversa, dalle straordinarie proprietà nutrizionali e salutistiche, come ha confermato un recente studio dell'Università di Bologna che ha messo ai confronto la Mela Rosa Romana con la, più nota e titolata, Mela Annurca. Nel confronto la mela rosa romana è risultata per molti aspetti allineata ai valori della prestigiosa mela campana e per alcune proprietà, addirittura in vantaggio. Anche per questo desidero ringraziare, a nome dei partner, Silvano Sansavini, professore emerito dell'Alma Mater Studiorum, decano della frutticoltura italiana, per la passione, la competenza e la paziente generosità con cui ci ha ispirato, guidato ed incoraggiati".



Chi sono i protagonisti del progetto.

L'Università di Bologna, Dipartimento delle scienze agroalimentari, curerà l'individuazione dei genotipi più interessanti dal punto vista agronomico ed organolettico. Questi genotipi, caratterizzati da un elevato contenuto di polifenoli, saranno impiegati come capostipiti per i futuri impianti consentendo la rintracciabilità del prodotto dalle piante madri fino al confezionamento finale. Sarà inoltre condotta un'indagine sull'influenza delle caratteristiche pedo-climatiche sulla qualità dei frutti, cercando individuare preventivamente le specifiche vocazioni produttive dei vari territori.

Le sperimentazioni agricole verranno svolte nelle aziende biologiche e biodinamiche partner del progetto che, in parte, hanno già allestito frutteti di mela rosa Romana: "Domalfolle" di Erica e Fabrizio Bencivenni a Malfolle, "La Casetta" di Laura Gelli a Pian di Venola, "La Pulcina" di Marco Bondioli a Castel di Casio.

Le attività di trasformazione si svolgeranno presso "il Mulino" di Emanuela Palmieri a Oreglia per composte e marmellate, da Contini e Carboni per i succhi e aceto a Riola, dalla "Casetta" per mele cotte, essiccate ed altri trasformati.

Il confezionamento sarà curato dalla cooperativa "Lo Scoiattolo" di Sasso Marconi.

Infine i monitoraggi e le verifiche per la parte commerciale e la vendita al dettaglio saranno incardinate su "Contini e Carboni" di Riola di Vergato e "Tuttonaturale" (gruppo NaturaSi) per la zona urbana di Bologna.

“Astra innovazione” si occuperà delle analisi sensoriali e di laboratorio, nonché della messa a punto dei protocolli di difesa fitosanitaria.

Il Centro Ricerche Produzioni Vegetali (CRPV), capofila del progetto, curerà il coordinamento, l'organizzazione della filiera e la rete di assistenza tecnica.

Sasso Marconi, 23 marzo 2021

Per maggiori informazioni:

CRPV Soc. Coop. - Centro Ricerche Produzioni Vegetali

Via dell'Arrigoni, 120 47522 Cesena (FC)

SEGRETERIA: Tel. 0547-313571 - fax 0547-317246 - ortofrutticola@crpv.it

GAL Appennino Bolognese

info@bolognappennino.it - tel. 0514599907