

# MELA

## La mela Grigia di Torriana

**L**e varietà locali di mele, rappresentano un patrimonio di biodiversità e di tradizione caratteristico di molte zone del Parco del Po. Si stima che nella sola zona collinare che si estende dalle ultime pendici della Val Chisone sino a tutta la Valle Po sia presente più del 10% dell'intero patrimonio europeo di biodiversità pomologica. Sono centinaia le varietà locali che spesso prendono il nome da tradizioni o storie legate ai luoghi di reperimento. Nel germoplasma del melo della Regione Piemonte circa 17 varietà citate hanno origini riconducibili a territori presenti nel parco del Po. *Bella di Barge, Bianc Brusca, Bouchard, Buras, Carbone, Carla, Contessa, Grigia di Torriana, Marcun, Mustlot, Piatlin, Renetta verde, Robilante, Ronzè, Rus d'a Cavalota, Rus magiur, Rus american* sono i nomi locali attribuiti a queste biodiversità. Tra di loro, la Bella di Barge, la mela Carla, il Runzè e la Grigia di Torriana hanno resistito anche a livello commerciale, ma solo in ambito locale, all'invasione delle varietà d'oltreroceano verificatasi all'inizio degli anni '60. Oggi sono nuovamente ricercate dagli intenditori per le loro peculiarità organolettiche, per la ricchezza in sostanze preziose, come polifenoli ed altri antiossidanti, ma anche per la storia locale che rappresentano.

La mela Grigia di Torriana è esponente di spicco, quindi, di questo panorama pomologico anche per la versatilità di utilizzo dei suoi frutti che si prestano ad essere consumati freschi o trasformati attraverso molteplici processi di trasformazione.

### Zona di allevamento nel Parco del Po:

Frazione San Martino del comune di Barge, Cavour, zone collinari del parco in forma sporadica.

### Notizie storiche

La varietà sembra aver avuto origine nella località Torriana della frazione San Martino di Barge dove viene coltivata sin dal 1905. Da qui si è poi diffusa anche nelle zone di pianura dei comuni di Barge, di Cavour e di Bagnolo Piemonte. Era chiamata nel dialetto locale "Pum ruslènt" ossia mela rugginosa, ad indicare la sua carat-



teristica buccia interamente color ruggine. Sino agli anni '50 era coltivata su vasta scala anche per la trasformazione in sidro ed era esportata in diversi paesi esteri come Germania, Inghilterra ed Egitto. Poi le produzioni si sono gradualmente contratte sino ai giorni nostri. Attualmente alcune aziende del comune di Barge hanno ripreso la sua coltivazione anche grazie all'apertura di nuovi canali di vendita come i GAS gruppi d'acquisto Solidale, composti da consumatori più sensibili ai temi del recupero delle biodiversità locali e più attenti alle caratteristiche organolettiche dei prodotti.

### Caratteristiche

La pianta è di vigoria medio scarsa ed entra in produzione molto lentamente, la fioritura è precoce, mediamente intorno alla metà del mese di aprile, mentre la maturazione dei frutti avviene nella seconda decade del mese di ottobre; la cultivar è autoincompatibile, quindi non è in grado di impollinarsi da sola e necessita della presenza nel frutteto di altre cultivar di melo con la funzione di piante impollinatrici. La produzione risulta costante nel tempo. I frutti sono di forma schiacciata con un peduncolo corto e sono di media pezzatura ( mediamente 150-160 grammi per frutto) caratterizzati da una buccia sottile, omogeneamente rugginosa con colorazioni rossicce nella parte esposta al sole. La polpa è soda, croccante di colore bianco crema, molto zuccherina, acidula e aromatica, ricca in polifenoli, vitamine ed altre sostanze antiossidanti. I frutti sono molto serbevoli ma delicati e tendono a risentire di alcune fisiopatie come la butteratura amara. Possono conservarsi fuori dalla cella frigorifera sino a febbraio marzo ed in cella per 180-200 giorni.

La pianta risulta resistente alla ticchiolatura, la principale malattia fungina del melo e per questo si presta bene alla coltivazione biologica.

### Produzioni tipiche

La mela grigia di Torriana è riconosciuta tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Piemonte, può essere consumata fresca ma si presta anche a diverse trasformazioni:

- Sidro: richiede tempi di fermentazione lunghi ed è quindi indicata per la produzione di sidri secchi, con colorazione intensa ed elevata acidità
- Aceto: anche in questo caso si ottengono prodotti con colorazioni intense ed elevata acidità
- "Mele in composta" ottenute da una leggera fermentazione del frutto conservato per alcuni mesi in barili ricolti di acqua e mantenuti sommersi da uno strato di paglia ed una pietra di Luserna come "tappo"
- Dolci e frutta cotta al forno con aggiunta di spezie.

La Grigia di Torriana si presta poco invece alla trasformazione in succhi in quanto tende ad ossidarsi facilmente ed a dare quindi succhi con un'eccessiva colorazione scura che risulta poco gradita.

### Fonti:

- Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte del 7 marzo 2001 suppl. al n. 10
- <http://www.pomologia.it/PDF/Schede-Melo/Renetta%20grigia%20di%20Torriana.pdf>
- <http://prodottitipici.provincia.cuneo.it/prodotti/ortofrutta/grigiatorriana/index.jsp>
- <http://www.scuolamalva.it/Melo%20germoplasma%2004-06%20Rel.pdf>
- <http://www.regione.piemonte.it/agri/biodiversita/melo/schede.htm>

