

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: **Renetta della Valle d'Aosta**

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

Descrizione sintetica del prodotto:

Mela di medio-grosse dimensioni, di colore tendente al giallo-verde con eventuali guance rosate nelle parti esposte al sole, con buccia rugosa e rugginosità più o meno estesa. Polpa bianca e finissima, acidità più o meno decisa a seconda del grado di maturazione, abbastanza succosa, aroma particolarmente marcato.

*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:

La conduzione del frutteto avviene 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.

Studi e tecniche innovative relative alla coltura del melo venivano costantemente pubblicate su riviste o giornali valdostani specializzati quali "Bulletin du Comice Agricole", "L'échos des Agriculteurs Valdôtains" alla fine del 1800.

Il rapporto sullo stato dell'agricoltura nella circoscrizione di Aosta dell'anno 1870, pubblicato nel "Bulletin du Comice Agricole" nell'agosto dello stesso anno, evidenzia come la produzione di frutta fosse particolarmente abbondante e come già allora la Valle d'Aosta esportasse mele, in particolare delle varietà Renetta.

Nel 1949 sulla rivista "L'Agricteur Valdôtain" si dà notizia della produzione di mele, in particolare della varietà "Renetta del Canada", segnalando alcune strategie messe in atto al fine di valorizzare l'importante prodotto.

