

26 Ottobre 2020

Cooperativa Frutticultori Friulani

## Mela Red Delicious: dolce reginetta dal colore rosso intenso

Di questo frutto succoso che ha trovato casa nel Nordest, ne abbiamo parlato con il direttore della Cooperativa Frutticultori Friulani Armando Paoli



Friuli Venezia Giulia

Si chiama **Red Delicious** ed è la mela più rossa che si possa immaginare. Nessuna sfumatura, nessuno screzio o traccia di arancio, giallo e nemmeno di verde: la buccia di questa dolce specialità è invece di un compatto **rosso scuro**, intenso e invitante. E se il colore distingue la Red Delicious da tutte le altre mele, anche l'aroma e la consistenza contribuiscono a renderla unica. Per conoscerne più a fondo i segreti, ne abbiamo parlato con **Armando Paoli**, direttore della Cooperativa Frutticultori Friulani [1] che da quasi cinquant'anni riunisce produttori che si occupano delle diverse declinazioni di mela friulana dalla Golden Delicious, alla verde Granny Smith, passando per la Golden Delicious, la compatta Imperatore e la croccante Gala. Un bouquet vario e prezioso che porta il marchio **Friul Fruct**, ed è coltivato nel rispetto dell'ambiente e del benessere di produttori e consumatori.

### Il tempo delle mele friulane [2]

La Red Delicious racconta Paoli si lega ormai da lungo tempo ai territori friulani: è un frutto che cresce bene in tutto l'areale montano e pedemontano e, per le sue caratteristiche, è conosciuta e commercializzata in tutto il mondo. Amata anche per il **gusto dolce** e la **consistenza succosa**, la Red Delicious ha migliorato nel tempo l'intensità del suo colore insieme alla qualità delle sue coltivazioni sui territori friulani. Come chiarisce Paoli: Il merito è della continua ricerca e delle selezioni che hanno puntato a rendere il colore sempre più intenso. Questa mela si riconosce facilmente proprio per il tono rosso uniforme e la forma allungata, nonché le cinque gobbe pronunciate nella zona del calice. Per gustarla come si deve il consiglio è semplice: Non c'è nulla di meglio che mangiarla così com'è: la Red Delicious non è infatti ideale da cucinare o cuocere come può essere invece la gialla Golden Delicious.

Con il suo seducente rosso, dunque, questa mela sembra la candidata ideale per spuntini e merende che possono accompagnare **lungo tutto l'inverno**. Come spiega Paoli: "La Red Delicious si raccoglie all'inizio di Settembre e, conservata in ambienti adatti, viene commercializzata fino al mese di giugno dell'anno successivo". Inoltre, come le altre mele prodotte dai Frutticultori Friulani, anche la Red Delicious è coltivata con grande **attenzione per l'ambiente** e la salute di consumatori e produttori. "Nel rispetto delle nostre certificazioni manteniamo i residui a livelli bassissimi: oltre il 75% in meno rispetto a quelli consentiti per legge" ha precisato Paoli. I soci della Cooperativa seguono infatti un insieme di regole di produzione, e una precisa scelta degli interventi tecnici sul campo, in linea con una rinnovata **coscienza ecologica** che punta a rispettare il pianeta e chi lo abita.

---

## Links

[1] <http://www.friulfruct.com/index.htm>

[2] <http://territori.coop.it/territori/il-tempo-delle-mele-friulane>