

29 Dicembre 2021

La Murgina

Mele Golden e Gala, le dolci mele bacciate dal sole della Murgia

Grazie alla passione di Maria Gironimo, nella Valle d'Itria è nata una coltivazione esemplare per la qualità dei suoi frutti. Ecco le croccanti delizie dell'azienda La Murgina



Puglia

Mela Golden Delicious e **Mela Royal Gala** della Valle d'Itria raccolgono gli aromi di un territorio baciato dal sole. Colorate di un giallo brillante la prima, e di un rosso vivo striato la seconda, sono accomunate da una **polpa croccante** e dal fatto di essere prodotte dall'azienda La Murgina [1], nell'agro di Martina Franca, in piena Murgia. Di questo frutto della salute per eccellenza Francesco Simeone sa davvero tutto, a partire dalla giusta maturazione, che permette di poterne apprezzare al massimo le qualità organolettiche. L'azienda La Murgina, nata ufficialmente nel 1997, grazie alla concessione del brevetto per l'ottenimento del marchio di impresa, ha saputo valorizzare la coltivazione delle mele al punto da renderle ancor più pregevoli al palato. La storia comincia con la signora **Maria Gironimo**, già titolare della prima La Murgina, a Martina Franca e la sua decisione di provare a coltivare il melo in provincia di Taranto dopo un viaggio ispiratore in Trentino. All'inizio l'avventura non fu per nulla semplice. Dopo vari tentativi, Maria riuscì a convincere l'ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Taranto ad aprire in via sperimentale tre cultivar di melo nelle sue terre, corrispondenti alla Red Chief, Golden B e Jonagold con forma a palmetta. Il frutteto cominciò a produrre con enorme soddisfazione di Maria e dei clienti, che ne apprezzavano le **mele dolci e succose**, dunque la decisione di ampliare la superficie dedicata ai cultivar fu naturale.

«La nostra azienda si trova a 480 metri sul livello del mare» spiega Francesco «i nostri terreni, tipici della Murgia, contengono molta roccia affiorante, perciò occorre sempre valutare attentamente il terreno prima di impiantarci un meletto, e procedere frantumando le rocce. Oggi La Murgina consta di 20 ettari di terreno coltivati interamente a melo. Utilizziamo una forma di allevamento a fusetto e, molto importante, potiamo i rami a piramide per permettere una colorazione naturale delle mele, esposte al sole. Quindi diradiamo i

frutti. Per noi è ottimale l'ottenimento di uno o due frutti per mazzetto fiorale?.

Una cura che mira a rappresentare nel migliore dei modi l'antico detto "Una mela al giorno leva il medico di torno?".

Fra i frutti della Murgina brillano, appunto, la Mela Golden Delicious e la Mela Royal Gala.

Si comincia dalla Golden, dalla buccia di un tono giallo carico, **polpa dolce, aromatica e succosa**. È la mela più diffusa in Europa e le sue origini risalgono all'incirca al 1870, in Inghilterra. La parte più esposta al sole assume un colore rosso che si sovrappone al colore di base, rendendola gradevole e attrattiva e indicando una maturazione perfetta in ogni componente. Questa impressione di "gote rosse" sulla Golden si verifica soprattutto nelle zone pedemontane, con temperature più calde durante il giorno e più fresche nelle ore notturne. Ha un **gusto zuccherino**, che le deriva da una polpa molto fine e succosa, ma anche da una superficie rugginosa che la rende ancora più dolce. La sua dolcezza, lievemente acidula e aromatica, fa della Golden la mela preferita dai più piccoli e ideale nella preparazione di crostate. Inoltre, è disponibile tutto l'anno poiché si mantiene ottimamente in frigo.

La Mela Royal Gala è un incrocio fra Golden Delicious e Kidd's Orange e proviene dall'emisfero australe. Alla Murgina la chiamano "la nuova mela?". Questa nuova mela apprezzata in tutto il mondo matura a metà agosto ma si trova anche in inverno inoltrato. La preferenza che le viene accordata da molti consumatori le deriva dalla **polpa croccante e dolce**, oltre al bel rossore vivace della buccia, perciò la sua coltivazione cresce continuamente.

"Le nostre mele si distinguono per un elevato grado di durezza, che è poi l'elemento che le rende croccanti, e sono molto zuccherine" continua Francesco. Una serie di fattori concorrono a queste caratteristiche così apprezzate dalla clientela, ovvero le condizioni climatiche in cui siamo inseriti, la nostra raccolta di tipo scalare e la loro conservazione in celle frigo con atmosfera controllata?.

Protetto da reti anti-grandine con copertura a tetto sui filari, sistema indispensabile nella Murgia, il meieto della Murgina è concimato con sostanze organiche, ottenute da un mix di letame, foglie cadute e residui della potatura. "Una concimazione che integriamo con concimi potassici, che migliorano la qualità delle mele" aggiunge il produttore. Il sistema di irrigazione è a goccia: l'acqua viene distribuita vicino alle radici della pianta. Ogni pianta necessita di circa 6 o 7 litri di acqua al giorno, fondamentale per le caratteristiche organolettiche delle mele e anche per il loro colore.

Il melo fiorisce in aprile e l'impollinazione avviene esclusivamente ad opera di api, vespe e bombi. Un autentico **spettacolo della natura**.

Links

[1] <http://www.melamurgina.it/>