

comunicato  
stampa



## Parco Nazionale dei Monti Sibillini

**Ufficio stampa** Tel. e Fax **0737 95219** E.mail: [ufficio.stampa@sibillini.net](mailto:ufficio.stampa@sibillini.net)

addetto stampa: Michele Sensini 338-1097709

**COM. N. 42/2008**

**Visso, 5 dicembre 2008**

### **OGGETTO: le mele rosa dei monti Sibillini, un prodotto unico da valorizzare**

Si svolto la scorsa settimana a Visso, presso la sede del parco, un incontro per delineare i dettagli di un'imminente collaborazione tra diversi soggetti per la valorizzazione di uno dei prodotti gastronomici di maggior pregio del territorio del parco: la mela rosa dei monti Sibillini. All'incontro hanno preso parte, oltre al parco, l'Associazione dei produttori mele rosa dei monti Sibillini, il Servizio agricoltura della Regione Marche, la Comunità Montana dei Sibillini e un rappresentante di Slow Food.

Le mele rosa sono un'antica popolazione coltivata da sempre nei Sibillini tra i 450 e i 900 metri di altitudine. Sono piccoline, irregolari, leggermente schiacciate e con un peduncolo cortissimo; molto buone e particolarmente gustose ma poco appariscenti e, per questo, non riescono a competere con le mele moderne presenti sul mercato: più grandi, regolari e dai colori brillanti. La loro coltivazione era stata quasi completamente abbandonata ed era sopravvissuto solo qualche vecchissimo albero sparso, ma da qualche anno sono tornate in coltura, grazie al lavoro della Comunità Montana dei Sibillini, che ha reintrodotto sul territorio gli ecotipi conservati dall'Assam (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche). Le mele dei Sibillini hanno, però, un'importante carta da giocare sul mercato: sono assolutamente sane e prodotte seguendo un preciso disciplinare che individua l'area di produzione, garantisce la qualità dei frutti e prevede tecniche di coltivazione ecocompatibili. Un tempo le mele rosa erano preziose e ricercate soprattutto per la loro serbevolezza: raccolte nella prima decade di ottobre, infatti, si conservano perfettamente fino ad aprile. Le diverse tipologie – se ne contano tre diversi gruppi – hanno in comune una polpa acidula e zuccherina e un profumo intenso e aromatico. Qualità che rendono questa mela perfetta anche per la preparazione di torte e dolci.

A breve verrà istituito un gruppo di lavoro, coordinato dal parco, che studierà una strategia di valorizzazione di questo prodotto e lavorerà per l'individuazione di canali di finanziamento comunitari quali il P.S.R. (Piano di Sviluppo Rurale) i cui bandi di attuazione sono in fase di redazione.