



## QUANTO SONO BELLE E BUONE LE MELE DI TUTTOMELE, MA NON TUTTI SANNO CHE...

Il melo coltivato, appartiene alla famiglia delle Rosacee, originario delle regioni caucasiche, fu importato in Europa dai Romani. Un meieto specializzato ha bisogno di strutture fisse per l'ancoraggio delle piante, di impianto irriguo localizzato, di struttura per la protezione con reti antigrandine ed anti-insetto. Le insidie che si incontrano durante l'annata sono innumerevoli: di tipo **Abiotico**, con gelate primaverili, grandinate precoci, colpi di calore, trombe d'aria, e di tipo **Biotico**, con batteri, funghi, insetti e fisiopatie. Il frutticoltore protegge, cura, alimenta, e controlla le sue piante dall'autunno alla fine dell'estate della stagione successiva. **Pazienza, Passione, Professionalità** devono fondersi per formare il frutticoltore, che dopo alcuni anni in campo, avrà acquisito conoscenze e cognizioni indispensabili per produrre mele di qualità. La melicoltura **italiana**, e tanto più quella **piemontese**, è fra le prime al mondo in termini di qualità globale, di sicurezza alimentare, di basso impatto ambientale. Da alcune annate il comparto frutticolo deve superare difficoltà di tipo climatico e di tipo commerciale, confrontandosi con produzioni estere, che spesso non rispettano gli standard più rigorosi a noi imposti dalle normative. Produzione **integrata**, e produzione **biologica** per il rispetto degli ecosistemi e della fertilità di **madre terra**. Nelle moderne centrali agroalimentari, (le strutture che raggruppano, selezionano, conservano e confezionano il prodotto finale per le catene della GDO, il valore del frutto spesso è inferiore al valore degli accessori: imballaggio, pubblicità, logistica. Si perde così il senso del **valore del cibo**, come se il frutto fosse sempre disponibile in qualsiasi periodo dell'anno, e il senso della **stagionalità**. Il prezzo riconosciuto al produttore non è più dato solo dalla quantità prodotta e offerta sul mercato, si perde così il reddito che la terra con i suoi frutti ha fornito da sempre ai coltivatori che si accollano i rischi dell'annata produttiva.

Bisogna riportare al centro del sistema il **valore del cibo**, riconoscendo al produttore, che si assume i rischi e le insidie maggiori, il giusto compenso. Il costo di produzione delle mele va da 45 a 65 centesimi di € al kg, a seconda della produzione, integrata o biologica.

Bisogna fare **rete**, produttori e consumatori: ai primi la giusta ricompensa per poter continuare a produrre cibo, agli ultimi un prezzo accessibile per poter acquistare il cibo, con un'equa economia di scala. Nascono nella nostra area i **"distretti del cibo"**, perseguono una logica di territorio coinvolgendo e legando in maniera equa e responsabile tutti gli attori delle filiere del cibo.

**Biod'oc Monviso** raggruppa 100 produttori biologici di 50 comuni dell'area pedemontana, fra le provincie di Torino e Cuneo, **Terre da tastè** unisce le produzioni della pianura pinerolese, esaltando le peculiarità dei diversi comparti produttivi agricoli per far crescere le filiere virtuose che offrono un cibo salubre ed equo, agli 80.000 consumatori che popolano i 15 comuni della zona.

Il mondo produttivo sta facendo dei grossi sacrifici, sopportando le insidie dettate dal cambiamento climatico, siamo tutti coinvolti ed ognuno di noi deve contribuire a migliorare l'ambiente in cui vive, questo passa attraverso la salvaguardia delle produzioni locali, per la conservazione del territorio che mette al centro dei valori **"IL CIBO"**.

TUTTOMELE™ vuole contribuire a far crescere con voi la FRUTTI...CULTURA.

Il Tecnico Frutticolo