

# *Renetta Canada*



La mela *Renetta del Canada* è in verità di origini francesi ed è attualmente una delle varietà più antiche in commercio, si stima che abbia fatto la sua prima comparsa nei mercati europei già nel lontano 1600!

Considerata una delle migliori varietà nella preparazione di succhi e distillati e anche usatissima per fare lo Strudel. Dalla forma irregolare, risulta ruvida al tatto e la buccia ha una caratteristica “**rugginosa**”, nonostante tutti questi difetti estetici, la polpa presenta un gusto unico e impareggiabile.

Queste mele possono essere raccolte già in settembre, ma bisognerà attendere almeno 15 giorni prima di poterle consumare perfettamente maturate.

# *Rosetta Bellunese*



Questa mela è famosa per la sua natura succosa e acidula che ben si abbina alla natura bellunese.

Resistenti alle malattie, queste mele provengono quasi tutte da vecchi meleti diventati negli anni veri e propri alberi, una varietà dunque che porta con sé storia e tempi vissuti.

La sua **polpa croccante**, giunge a maturazione in ottobre ed è particolarmente buona anche cotta.

# *Pom Prussian*



La mela prussiana, arrivata nella Valbelluna all'incirca un secolo fa, quando lavoratori italiani emigranti ritornavano a casa dalla **Prussia**, portando con sé alcune di queste mele.

Il colore di questi frutti sfuma dal rosso intenso al giallo, presentando polpa croccante e saporita. Nel feltrino trova la sua maggior diffusione a Faller di Sovramonte, dove viene coltivata in numerosi appezzamenti.

# *Mela della Ruggine*



Le mele della ruggine includono diverse varietà, tutte legate dalla caratteristica **buccia ruvida** e dal colore molto simile alla ruggine.

Questi frutti presentano forma piatta, grandezza media, polpa croccante e compatta. Queste varietà si raccolgono verso la fine di ottobre e si conservano fino a marzo.

Questa pianta è molto rustica, perciò è adatta alle coltivazioni biologiche e non richiede trattamenti chimici.

# *Pom del Fèr*



La mela Ferro di Cesiomaggiore, è una varietà locale chiamata “**del ferro**” per via della sua buccia dura e resistente, che non marcisce neppure una volta ammaccata.

Il colore dei suoi frutti è verde con sfumature rossastre, mentre le loro dimensioni risultano piccole e compatte. Questa varietà viene raccolta in settembre, ma matura al chiuso solo da novembre in poi e si conserva fino alla primavera successiva.

La polpa è agrodolce e poco succosa, questa varietà si trova solo a Cesiomaggiore e nei comuni limitrofi.

# *Granny Smith*



La mela verde (**Granny Smith**), matura in autunno, ha la buccia verde intenso, la polpa croccante e succosa e un sapore leggermente acidulo; è particolarmente ricca di magnesio ed è povera di calorie. Inoltre è priva di colesterolo e può essere consumata anche da soggetti diabetici.

Ricca di vitamine, in particolare vitamina C, oltre alle vitamine A, B ed E alleate di bellezza che aiutano a mantenere la pelle tonica.

Questa mela ha origini australiane ed è figlia di un incrocio con un melo selvatico locale, in seguito venne diffusa anche al nord Italia, dove in Veneto,

ed in particolare nella zona del bellunese, ha saputo conquistare il cuore della gente, adattandosi perfettamente anche ai climi alpini.