

**Virgie**  
LA FRUTTA CHE SA DI FRUTTA



# Le mele del bosco

IN EQUILIBRIO TRA PASSATO E FUTURO



Da un bosco dimenticato **Virginia** e suo marito **Manuel** hanno realizzato un **frutteto** che dialoga con la natura circostante.

L'azienda agricola Virgie nasce da un'idea. Il desiderio di Virginia e Manuel di portare gioia attraverso i frutti della loro terra. Si producono **mele**, **piccoli frutti** e **albicocche**; si coltiva un **vigneto**, il tutto lavorando per l'equilibrio dell'agroecosistema.



## IL BOSCO

Bosco un tempo coltivato, i terrazzamenti in pietra a secco ne testimoniano la storia passata. Siamo a Borgo Chiese, a metà strada tra Madonna di Campiglio e Brescia, ai confini del Trentino.

A progettare il frutteto è stato Manuel che dopo aver studiato all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige si è laureato in Scienze Naturali specializzandosi in botanica. L'esigenza di lavorare a stretto contatto con le piante e la terra lo ha portato a conoscere sua moglie Virginia. Lei, terminati gli studi di Scienze Gastronomiche sente che il suo scopo è prendersi cura della terra e comunicare attraverso i suoi prodotti. Decidono di lavorare assieme e intraprendere il progetto che nel 2019 fa nascere la Virgie.

Recuperare il bosco alla sua attitudine originaria è stato complicato; l'area rocciosa, i muri in pietra a secco da preservare, senza acqua e un paesaggio da delineare. Si piantano le prime piante di melo, diverse le varietà, tutte scelte secondo l'attitudine del terreno. Il frutteto prende forma e convince la coppia a realizzare nel corso del tempo diversi progetti di ampliamento.



**L'idea è quella di creare un frutteto sostenibile, produrre frutta genuina, preservando il territorio e tutelando l'ambiente circostante.**



## IL NOSTRO FRUTTETO, UN AGROECOSISTEMA IN EQUILIBRIO

A due passi dalla Pieve di Condino un piccolo grande giardino.

L'esposizione del frutteto è a Sud-Est. Le piante godono della luce del sole dal primo mattino. La terra che ospita le piante è rossa. È il verucano lombardo, la roccia del versante della montagna, che conferisce colore e caratteristiche al terreno. Dona acidità e sali minerali disponibili alle piante. Il suolo è fertile; si tratta di un terreno vergine pertanto ricco di elementi essenziali al benessere delle piante. Le pratiche colturali adottate sono in sinergia con l'ambiente circostante, il bosco.

Ecco che la flora spontanea silvestre convive con i fiori e le erbe più tipiche dei prati prealpini, arricchendo di biodiversità il frutteto. La biodiversità è un elemento importante che fa parte dell'agroecosistema creato da Virginia e Manuel. Viene alimentata quotidianamente con le operazioni agronomiche artigianali adottate per la cura delle piante e della terra.



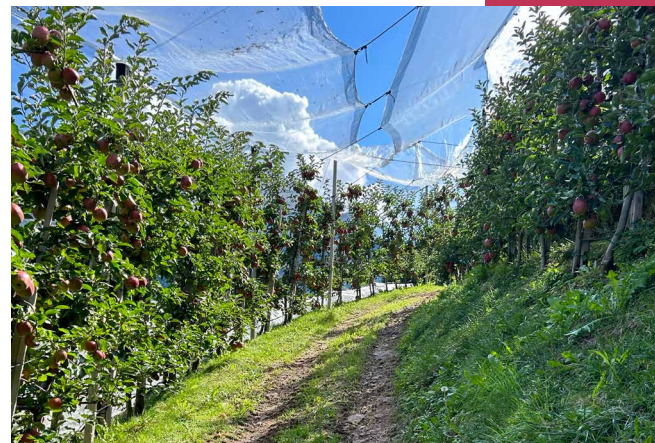


## IL MELETO, UN'ESPLOSIONE DI TONALITÀ E SAPORI DIVERSI



Oggi il meleto produce undici varietà di mele. Al cancello d'ingresso la Baya Marisa, la mela del benessere; polpa rossa, ricca di antiossidanti. Sulla collina la Fuji, l'ultima mela che viene raccolta; dolce come una caramella. La vecchia mulattiera comunale divide i filari della JonaGold; mela dal frutto molto grande e dolce. I terrazzi in pietra a secco ospitano strategicamente le Renette: Renetta Canada e Renetta Champagner. Al centro del meleto dove le rocce di verucano lombardo emergono, le aiuole più tradizionali della frutticoltura di montagna. L'aiuola più impervia ospita la Golden Orange; mela dalla buccia gialla, resistente alle principali malattie del melo. A seguire la Cuore di Terra; varietà antica, ricorda i profumi passati. Le restanti aiuole ai confini del bosco, delineate da sistemazioni in pietra rossa trovano la Red Topaz, mela espressione del frutteto; la buccia rossa screziata di giallo profuma

d'autunno. A sud dell'appezzamento, l'ambiente collinare diventa più dolce, quasi pianeggiante. C'è il frutteto più formale. Le piante di melo sono disposte in lunghi filari ordinati dove si susseguono le altre tre varietà; Gala, Opal e Rubelit. I fiori spontanei, con i loro colori e profumi, arricchiscono l'ambiente di biodiversità; mentre si passeggia sulla terra rossa del frutteto, si ha l'impressione di armonia. L'equilibrio dell'agroecosistema creato da Virginia e Manuel.



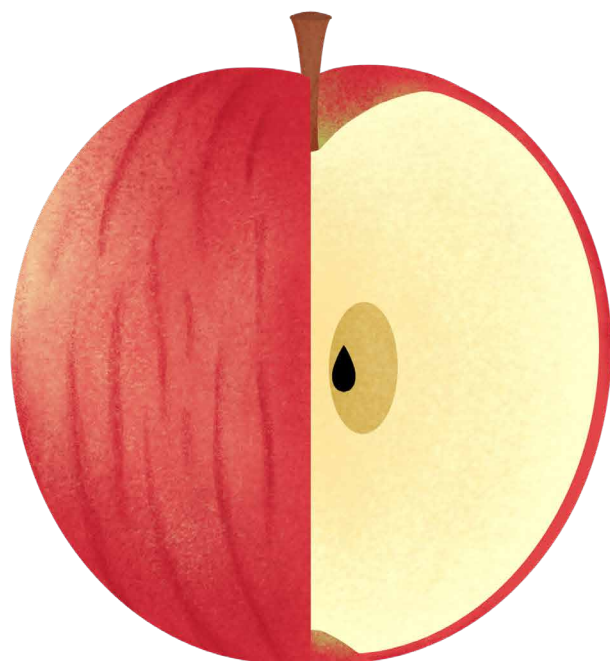
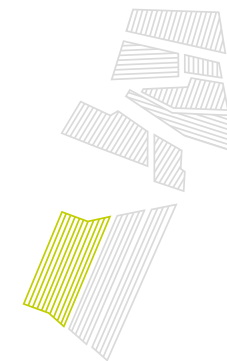
# **Le nostre mele**

Lavorare con le piante insegna l'arte di agevolare, favorire, incoraggiare, prendersi cura e accettare l'imprevisto.



# Gala

SOLARE, DAL PROFUMO DOLCE



## È LA MELA PRECOCE

È la prima varietà che viene raccolta nel frutteto, a metà agosto; è il premio del tanto lavoro in campagna.

La sua precocità rispetto le altre varietà, le conferisce alla vista e al gusto i toni caldi del sole.

La sua buccia è di colore rosso, leggermente slavato con **striature evidenti**.

Le **dimensioni** del frutto sono **medie**. È importante per ottenere una buona pezzatura, porre attenzione e dedicare qualche ora di lavoro in più alle operazioni in campagna di dirado; noi lo eseguiamo a mano già sul fiore, come abili artigiani. Diradare i fiori manualmente, senza l'ausilio di prodotti chimici richiede parecchie ore di lavoro, ma consente di osservare le piante da vicino, di monitorare il loro benessere e di pianificare con puntualità le operazioni colturali successive secondo l'andamento della stagione.

La **polpa** è **soda**, sfumata di giallo.

Il sapore non ha le caratteristiche note aromatiche piene delle altre varietà di melo coltivate; a deliziare è la sua dolcezza che sa di estate.

È da addentare fresca, così com'è per assaporarne il gusto; dopotutto è la mela che apre la stagione di questo frutto.

### CARATTERISTICHE

FORMA



DIMENSIONE



BUCCIA



### SETTIMANA DI INIZIO RACCOLTA

AGOSTO

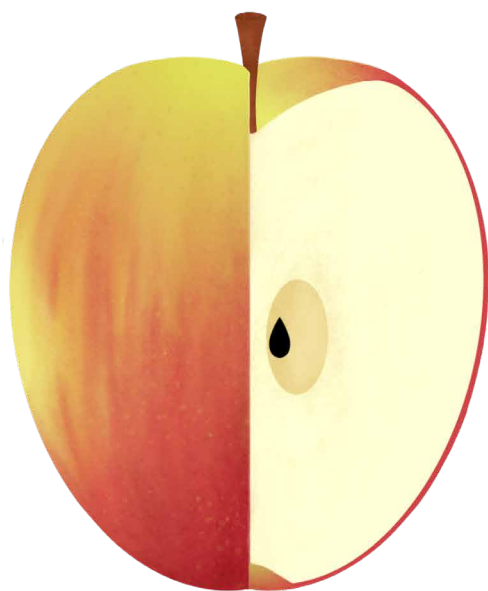
SETTEMBRE

OTTOBRE



# Cuore di terra

ANTICA, DALLA FORMA PICCOLA



## È LA MELA GENTILE

Varietà antica, recuperata con il lavoro dei contadini del Friuli in collaborazione con l'Università di Udine. È una varietà su cui poter contare; resiste al freddo, alla siccità, produce frutti generosi anche con le primavere piovose. Non è appariscente, **il frutto è piccolo** e il colore rosso della buccia sembra spennellato con pastelli sopra la base bianca. **Bianca è la polpa** che al morso è così fine da sembrare ghiaccio.

**È una mela di altri tempi**, come i profumi che ricorda all'assaggio di fiori di campo, di quando nelle campagne tutti raccoglievano fieno a mano, di un mondo arcaico che non è così lontano. Non solo floreale è il suo profumo perché ha un buon contenuto zuccherino che fa emergere sentori di frutta calda come la banana.

È ideale da consumarsi fresca, senza essere tagliata a spicchi; come facevano i contadini in campagna che la mangiavano appena staccata dall'albero per ristorarsi dalle fatiche dei lavori settembrini.

### CARATTERISTICHE

FORMA



DIMENSIONE



BUCCIA



### SETTIMANA DI INIZIO RACCOLTA

AGOSTO

SETTEMBRE

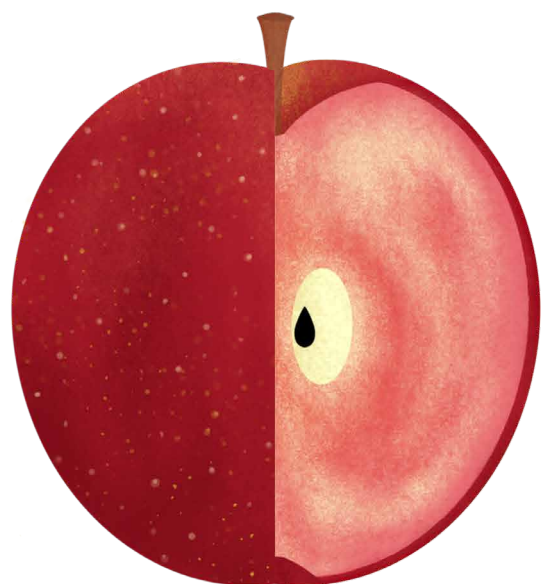
OTTOBRE





# Baya Marisa

SIMPATICA, DALLE PROPRIETÀ BENEFICHE



## È LA MELA NUTRACEUTICA

**Mela a polpa rossa.** La varietà Baya Marisa è particolare per la polpa che è **ricca di antiossidanti** che le conferiscono il colore rosso. È diversa dalle altre varietà, non solo per l'interno del frutto, interessante per l'aspetto produttivo, ma anche per l'aspetto decorativo, infatti alla fioritura si ammanta di fiori violetti. Perciò è stata posta all'entrata del frutteto.

La buccia è color vinaccia, caratterizzata da pronunciate lenticelle. Non è un frutto grande, anzi, **le dimensioni sono medio-piccole.**

È molto delicata e soffre delle primavere piovose; le condizioni meteorologiche sfavorevoli in fase di fioritura si ripercuotono sul frutto con la spaccatura del calice all'inserzione del peduncolo.

Al primo morso si sente lo spessore della buccia ed emergono immediatamente le **note acidule.** Questo perché la componente di acidità eguaglia il contenuto di zuccheri. La consistenza della **polpa è fibrosa** e con il tempo durante la conservazione tende a diventare granulosa. La caratteristica di questa varietà non è la struttura della polpa, bensì il suo colore dato dagli antiossidanti, molecole funzionali per il nostro benessere, che il frutto produce per sua natura favorito dagli sbalzi di temperatura tra notte e giorno.

È ideale da consumarsi fresca, come spuntino. Interessante il suo uso per creare guarnizioni per dolci o da essiccare.

### CARATTERISTICHE

FORMA



DIMENSIONE



BUCCIA



### SETTIMANA DI INIZIO RACCOLTA

AGOSTO

SETTEMBRE

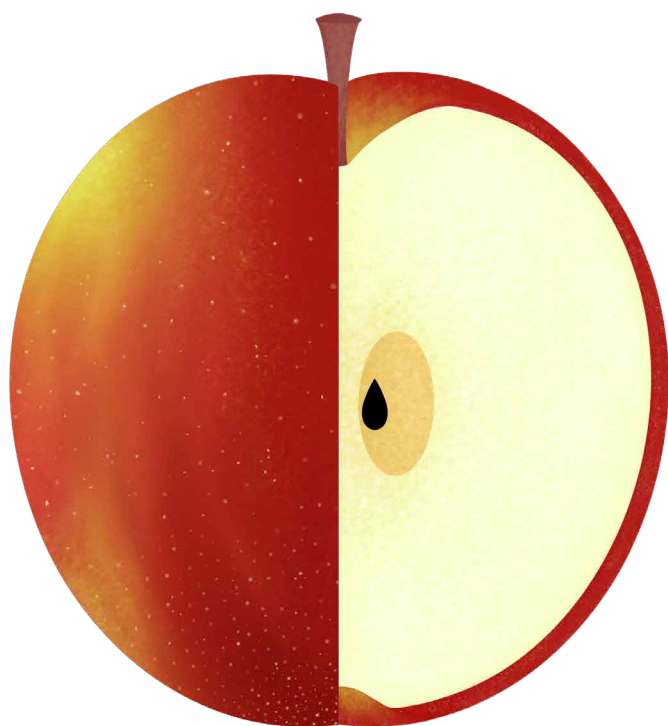
OTTOBRE





# JonaGold

EDUCATA, DAL SUCCO DOLCE



## È LA MELA DI BIANCANEVE

È una mela **molto grande**, può pesare anche 300 g.

La sua **buccia è rossa**. Una volta raccolta, nel proseguire la maturazione la buccia **sprigiona una cera naturale** data dalla pruina. Questa cera al tatto rende la mela unta. La sua produzione è molto importante, **è la caratteristica di resistenza della varietà**. Infatti la JonaGold è una varietà resistente alle principali malattie del melo; questo consente di eseguire meno trattamenti contro le avversità in campagna e di offrire un prodotto più genuino.

Al primo morso si avverte **il succo che si libera dalla polpa soda**, dolce, bianco burroso. La polpa è simile a quella della varietà Golden Delicious, gli zuccheri sono in equilibrio con l'acidità. La consistenza soda con la maturazione viene meno, come la freschezza del succo. Non è una varietà adatta alla conservazione.

La sua attitudine è duplice. È ottima da consumarsi fresca, come snack o da condividere dopo i pasti con tutta la famiglia per via delle sue dimensioni importanti. È adatta anche alle preparazioni di dolci o come ingrediente per primi piatti. È eccellente sia per le note aromatiche che per la resa in succo a preparare centrifugati o estratti.

### CARATTERISTICHE

FORMA



DIMENSIONE



BUCCIA



### SETTIMANA DI INIZIO RACCOLTA

AGOSTO

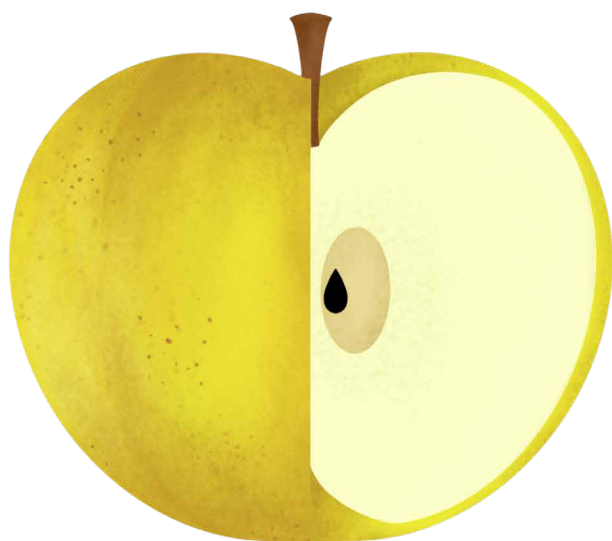
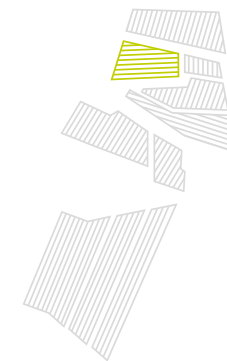
**SETTEMBRE**

OTTOBRE



# Renetta Champagner

BUCOLICA, DALLA FORMA DELICATA



## È LA MELA CUSTODE

Appartiene alla famiglia delle Renette, mele antiche che conservano i **tratti rustici**. La Champagner per questa caratteristica era presente in tutti i piccoli frutteti delle famiglie trentine. Per portare i frutti integri a maturazione e mantenerli conservabili, non servivano trattamenti.

Il frutto ha un aspetto romantico ma dall'anima determinata.

La **buccia è di color bianco** su sfondo verde e al tatto appare vellutata.

La **forma è schiacciata e costoluta**. La polpa è bianco latte, finissima. Come tutte le Renette si ossida all'istante. A differenza della più conosciuta Renetta Canada non diventa farinosa durante la conservazione; piuttosto **con il proseguire la maturazione post-raccolta esprime al meglio la sua aromaticità attenuando l'acidità**. Per questo le famiglie contadine ne tenevano qualche albero in frutteto; perché una volta raccolti i frutti, venivano conservati nella paglia e potevano essere mangiati fino a marzo.

È una mela da degustare, spicchio dopo spicchio. Interessante per impreziosire secondi piatti di carne o da abbinare con formaggi anche sotto forma di confettura.

### CARATTERISTICHE

FORMA



DIMENSIONE



BUCCIA



### SETTIMANA DI INIZIO RACCOLTA

AGOSTO

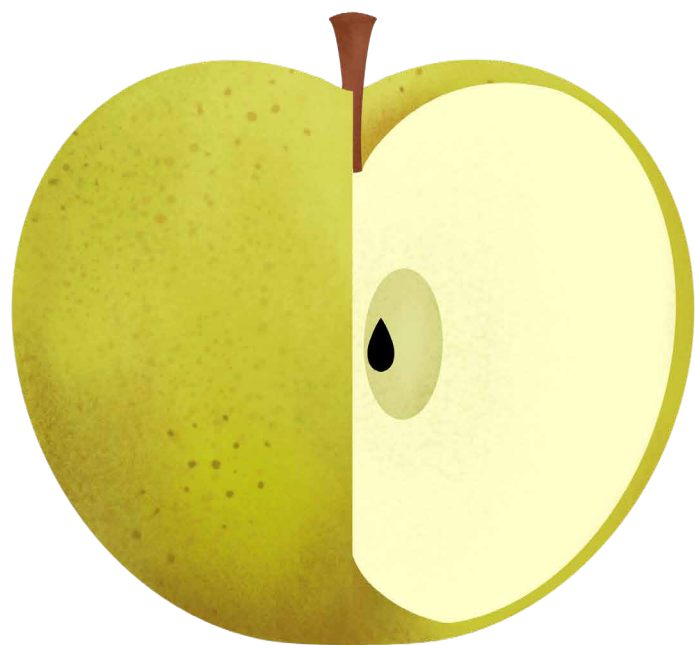
SETTEMBRE

OTTOBRE



# Renetta Canada

ECCELLENTE, DALLA FORMA IRREGOLARE



## È LA MELA DEGLI INTENDITORI

Le sue origini si riconducono in Francia o Inghilterra prima del 1800. Conserva tutt'oggi i **caratteri arcaici di rusticità**. È la dimostrazione che è bene non fidarsi delle apparenze.

La buccia opaca, dura e ruvida è di color verde sfumata di arancio soffuso, avvolta da una trama di **fili di ruggine**.

Il **frutto** tende a essere **medio - grande**. La polpa di color bianco tende al giallino, si ossida appena esposta all'aria. È una mela che **vive nel tempo**; appena raccolta al morso è succosa, la consistenza della polpa mediamente dura, durante la conservazione si ammorbidisce e asciuga concentrando tutti i suoi aromi. Il **ricco bouquet di profumi** si sviluppa quando le piante di Renetta Canada dimorano nel giusto ambiente. Non è una varietà adatta a qualsivoglia spazio: in frutteto sono i terrazzamenti secolari, in pietra a secco a ospitarla. La roccia rossa con cui sono realizzati i muri è il Verucano lombardo. Le radici delle piante affondano nella terra rossa e possono assorbire tutta la mineralità. Sono i sali minerali assimilati che esaltano i profumi della varietà al gusto.

È ingrediente principale per la preparazione del tipico dolce trentino, lo Strudel. Ottima da mangiare così com'è, fresca.

### CARATTERISTICHE

FORMA



DIMENSIONE



BUCCIA



### SETTIMANA DI INIZIO RACCOLTA

AGOSTO

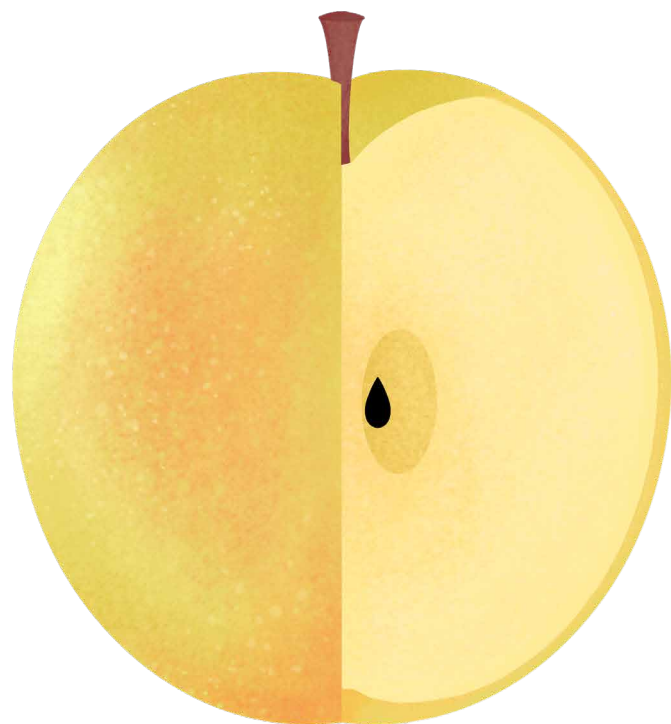
SETTEMBRE

OTTOBRE



# Golden Orange

MAESTOSA, DALLA CAPACITÀ DI DIFENDERSI



## È LA MELA GOLDEN RESISTENTE

Come suggerisce il nome è una mela dalla buccia gialla, da non confondere con la regina delle varietà a buccia gialla, la Golden Delicious. Dalla quasi omonima è completamente differente, se non per il colore giallo.

La Golden Orange è una **varietà resistente** alle principali malattie che colpiscono le piante di melo e i loro frutti. Sono delle caratteristiche morfologiche del frutto a difenderlo da infezioni di patogeni, che lo renderebbero inadatto alla maturazione o non commestibile. Una di queste qualità è rappresentata dalla **buccia**, è più **spessa** rispetto la Golden Delicious; funge da barriera meccanica contro l'infezione funginea più frequente e temuta dai produttori di mele, la ticchiolatura. Anche la **polpa, dalle sfumature aranciate**, possiede un attributo di difesa, l'acidità. Un pH più acido sfavorisce la vita dei funghi infettivi scoraggiandone la vitalità a favore del frutto integro.

La **consistenza** della polpa è **compatta**. Benché sia importante il fattore di acidità, la Golden Orange è ben equilibrata con la parte zuccherina; tanto che gli aromi gustativi che possiede, fanno pensare al pane appena sfornato.

È una mela che può essere utilizzata in tutti i modi che si desidera.



### CARATTERISTICHE

FORMA



DIMENSIONE



BUCCIA



### SETTIMANA DI INIZIO RACCOLTA

AGOSTO

SETTEMBRE

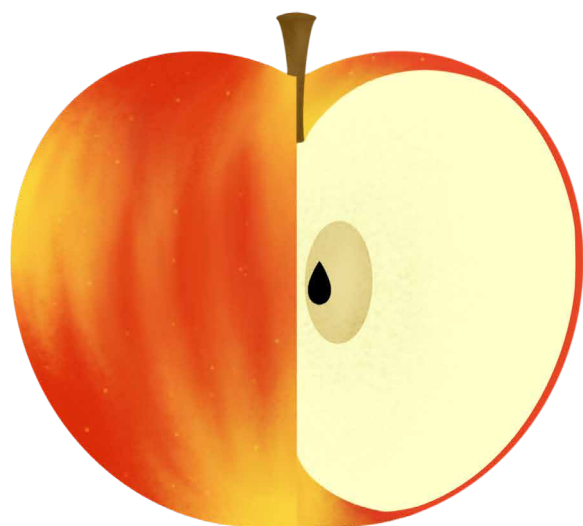
OTTOBRE





# Red Topaz

VIVACE, DI ROSSO FUOCO



## È LA MELA DELL'AUTUNNO

Varietà che più rappresenta il frutteto perché esprime con le sue qualità i valori di sostenibilità cardinali per l'operato dell'azienda agricola.

La Red Topaz è una **varietà resistente** alle principali malattie a cui è soggetta la pianta di melo. Questo consente di eseguire meno trattamenti in campagna per la sua difesa. È lo spessore della buccia a fungere da barriera contro le infezioni.

I colori del frutto sono i **colori dell'autunno**, quando le foglie degli alberi virano dal verde per prepararsi a cadere. Il colore di fondo è **giallo, screziato di rosso intenso**. Caratteristica della varietà è la stella di rugginosità che si forma alla base del peduncolo della mela. Al tatto si ha la sensazione di leggera untuosità. Percezione dovuta alle pruline che costituiscono la **cera che il frutto sprigiona** dopo che è stato raccolto, durante il proseguire della maturazione.

La mela ha medie dimensioni, appare leggermente schiacciata. La sua polpa è bianca, soda e **molto aromatica**. I profumi della Red Topaz hanno sentori rustici di legnosità; il profilo aromatico ricorda una passeggiata nel bosco tra cortecce e fiori selvatici. L'architettura sensoriale è intensa grazie all'acidità nel frutto che sostiene le note olfattive.

È ideale mangiarla fresca, anche cotta o essiccata da ottimi risultati.

### CARATTERISTICHE

FORMA



DIMENSIONE



BUCCIA



### SETTIMANA DI INIZIO RACCOLTA

AGOSTO

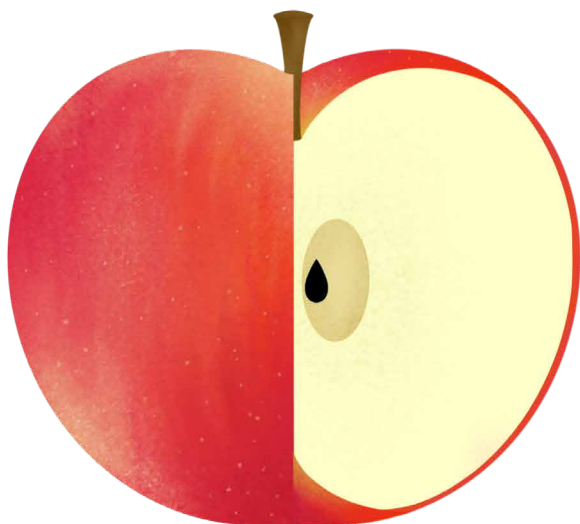
SETTEMBRE

OTTOBRE



# Rubelit

COERENTE, DALL'ANIMO RUSTICO



## È LA MELA DELLE ROSE

L'aromaticità che si gusta all'assaggio di una mela Renetta o di una Red Topaz non lascia indifferenti. Per questo quando si è presentata l'occasione di ampliare il frutteto abbiamo cercato una varietà che esprimesse nei suoi profumi un **bouquet aromatico intenso**. Scegliere di incrementare l'assortimento varietale del frutteto è per noi molto importante per mantenere: alto il livello di biodiversità nell'agro-ecosistema, l'ambiente in equilibrio e meno suscettibile alle malattie; per una gestione agronomica sostenibile. Ecco la Rubelit. Ad affascinare in primo luogo sono i suoi profumi dalle **note delicate di rosa**. Ma c'è anche altro. È una varietà **resistente** alle malattie che colpiscono la pianta di melo. La sua **polpa** a differenza delle aromatiche Renette è **soda e durante la conservazione mantiene la sua consistenza**. Alla vista il frutto è rosso intenso con lo sfondo giallo. La grandezza è media. Al primo morso si libera il succo dalla polpa bianca. Il gusto è dolce acidulo. Poi, masticando, emergono i sentori delicati di rosa. È ideale da consumare fresca.

### CARATTERISTICHE

FORMA



DIMENSIONE



BUCCIA



### SETTIMANA DI INIZIO RACCOLTA

AGOSTO

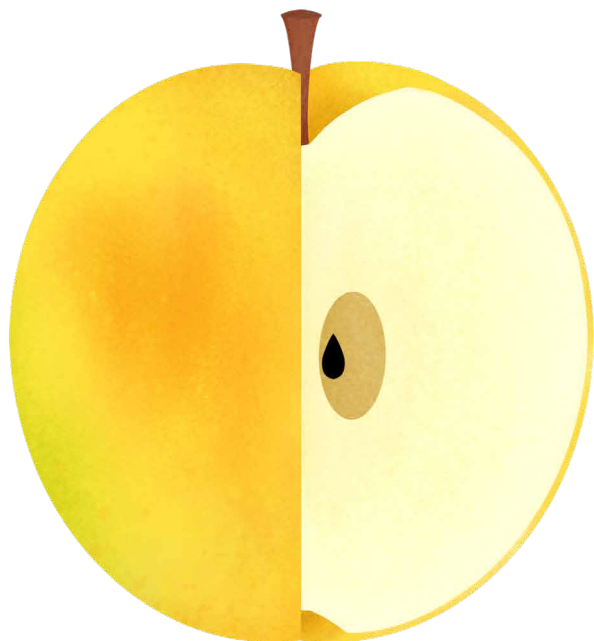
SETTEMBRE

OTTOBRE



# Opal

MINERALE, DI LUCENTEZZA VITREA



## È LA MELA ATTUALE

Il clima e i gusti dei consumatori cambiano e necessariamente evolve la scelta di varietà da piantare in frutteto. Le nuove sfide sono temperature più elevate, primavera piovose, gelate tardive, necessità di conservazione delle mele nel tempo mantenendo la polpa croccante. La Opal è la varietà che risponde a questi bisogni. È **resistente** alle malattie del melo. Pertanto i trattamenti per difendere le piante dalle infezioni sono minori e quando devono essere eseguiti ci si può avvalere di prodotti bio o comunque meno tossici rispetto i convenzionali.

**La buccia è di color giallo**, spesso, alle volte **ricamata di rugginosità che si sviluppa dal calice**. L'impressione è di **rusticità**. Il frutto ha dimensioni medio - grandi. All'interno la polpa è soda, bianca, così fine da essere vitrea. **Ricca di vitamina C**. Al morso è **croccante e succosa**. Il gusto è equilibrato. L'acidità ben presente; grazie all'acido malico e alla vitamina C, si bilancia con gli zuccheri. È ottima da sgranocchiare o tagliare a spicchi.

### CARATTERISTICHE

FORMA



DIMENSIONE



BUCCIA



### SETTIMANA DI INIZIO RACCOLTA

AGOSTO

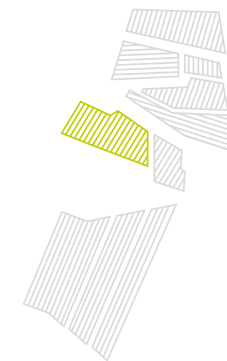
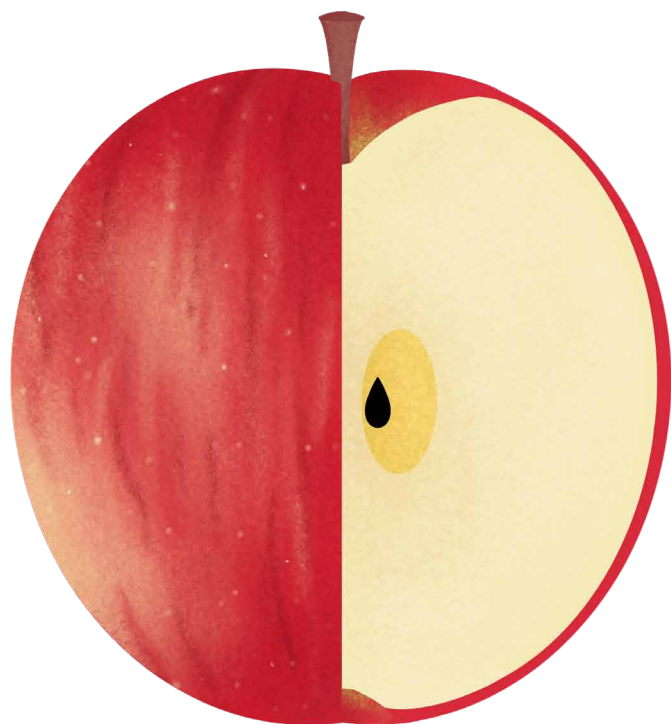
SETTEMBRE

OTTOBRE



# Fuji

EQUILIBRATA, SENZA EGUALI



## È LA MELA DOLCE COME UNA CARAMELLA

Bisogna avere un po' di pazienza, è pronta per essere raccolta a metà ottobre. Nelle settimane che precedono la raccolta, gli zuccheri hanno tempo di formarsi e concentrarsi nella polpa del frutto. Il contenuto zuccherino associato alla succosità del frutto rende la Fuji semplicemente **universale**.

Il terreno vergine del frutteto è ricco di sostanza organica, le piante sono rigogliose e lussureggianti potendo assorbire i nutrienti disponibili e indirizzarli anche nei frutti. È la natura del terreno a influenzare anche le **dimensioni del frutto**, che tendono ad essere **medio - grandi**.

Il colore della buccia è rosso sfumato di rosa, opaco per via delle cere che si sviluppano in difesa dagli agenti atmosferici e ambientali.

La polpa tende al giallo, al morso è **succosa e scrocchiarella**. Il gusto prorompente è il **dolce**, accompagnato da una leggera acidità che rende la mela non stucchevole, anzi trasmette una sensazione di freschezza.

È ottima da essere consumata in tutte le modalità che si preferisce.

### CARATTERISTICHE

FORMA



DIMENSIONE



BUCCIA



### SETTIMANA DI INIZIO RACCOLTA


AGOSTO

SETTEMBRE

OTTOBRE







# Le mele del bosco

**VIRGIE di Virginia Gualdi**  
38083 Borgo Chiese (TN)  
+39 366 4151034 - [info@virgie.it](mailto:info@virgie.it)  
[www.virgie.it](http://www.virgie.it)