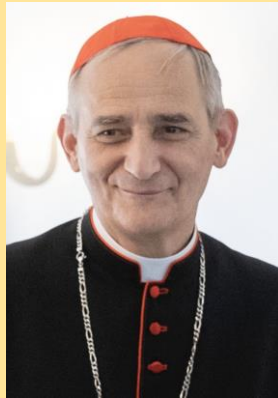
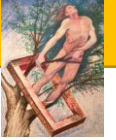


MATTEO MARIA ZUPPI - CARDINALE ARCIVESCOVO METROPOLITA BOLOGNA – PRESIDENTE DELLA CONFERENZA EPISCOPALE ITALIANA (CEI)



Malus domestica
MELO ROSSO D'ESTATE

Matteo Maria Zuppi

Nato a Roma, è nipote del cardinale Carlo Confalonieri già arcivescovo dell'Aquila. Assistente ecclesiastico generale della Comunità di Sant'Egidio. In questa veste nel 1990 collaborando con Andrea Riccardi, Jaime Pedro Gonçalves e Mario Raffaelli svolge il ruolo di mediatore nelle trattative tra il governo del Mozambico e il partito di Resistência Nacional Moçambicana. Il 27 ottobre 2015 papa Francesco lo nomina arcivescovo metropolita di Bologna. Dopo essere stato membro del XV consiglio ordinario del Sinodo dei vescovi per i giovani, papa Francesco lo nomina membro del Dicastero per il servizio dello sviluppo umano integrale il 21 febbraio 2020 e, il successivo 18 aprile, membro dell'Amministrazione del patrimonio della Sede Apostolica. Il 5 ottobre 2019 nella basilica di San Pietro in Vaticano era stato creato cardinale presbitero del titolo di Sant'Egidio in Trastevere, il 24 maggio 2022 è stato nominato da Papa Francesco presidente della Conferenza Episcopale Italiana (CEI).

Matteo Zuppi ha concretamente aiutato Lucoli nella fase post sisma ed ha ospitato la comunità parrocchiale di Lucoli in una toccante cerimonia a Santa Maria in Trastevere. L'Arcivescovo Zuppi condivide con noi le notizie del Giardino della Memoria dal momento della sua realizzazione.



Il MELO ROSSO D'ESTATE appartiene alla famiglia della Mela CALVILLA che è una mela aristocratica: bella, profumata, aromatica, ma delicata e, per questo, progressivamente abbandonata.

Fra le varie tipologie di mele Calvilla esistenti in passato, oggi, ne sono sopravvissute solo sei: le più buone sono la Bianca e la Rossa d'inverno, nel Giardino della Memoria di Lucoli le abbiamo ambedue. La prima è piccola, costoluta e gialla; ha polpa molto fine, morbida, succosa e un sapore zuccherino-acidetto con una lieve punta di lampone. E' ottima in particolare nelle torte.

Altrettanto buona e bella, la Rossa d'inverno, alla forma costoluta delle Caville aggiunge il colore rosso vinoso. La polpa, bianca e rosata, è croccante e molto saporita; il sapore è dolce-acidulo. Tutte e due si raccolgono ad ottobre e si conservano fino in primavera.