

CREA 305: la nuova mela del programma di breeding di Forlì

GIANLUCA BARUZZI - MAURO BERGAMASCHI

Crea - Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura - Sede di Forlì (Fc)

Una varietà di elevato pregio qualitativo che potrebbe soddisfare l'esigenza di nuove mele rosse idonee alla Pianura Padana. Elevata attitudine alla conservazione frigorifera.

Il programma di miglioramento genetico del melo al CREA di Forlì è iniziato nel 1971 con l'obiettivo di ottenere varietà dotate di caratteristiche organolettiche di pregio, in grado di evidenziare le maggiori capacità produttive (quantitative e qualitative) nelle aree melicole di pianura della Valle Padana. Poi, nel corso degli anni, nuovi obiettivi si sono aggiunti, in particolare la resistenza alle principali avversità. Fra le varietà finora introdotte sono ancora oggetto di coltivazione Golden Orange, Brina (entrambe ottenute dalla sezione operativa di Trento, di cui Forlì ha assorbito l'attività), Superstayman e Forlady.

Attualmente, l'attività di breeding a Forlì prosegue col cofinanziamento di New Plant, consorzio cesenate che riunisce le tre associazioni dei produttori, Apo Conerpo, Apofruit Italia e Orogel Fresco. New Plant indica i principali obiettivi da perseguire nel programma che derivano dalle esigenze dei propri produttori associati e inoltre svolge il ruolo di collaudatore finale del materiale genetico, ponendolo a confronto con le varietà di riferimento per valutare, anche dal punto di vista commerciale, la validità delle nuove accessioni. È importante sottolineare che questa attività viene condotta da New Plant presso i propri associati, mentre



▲ Fig. 1 - Impianto di CREA 305 in piena fruttificazione.

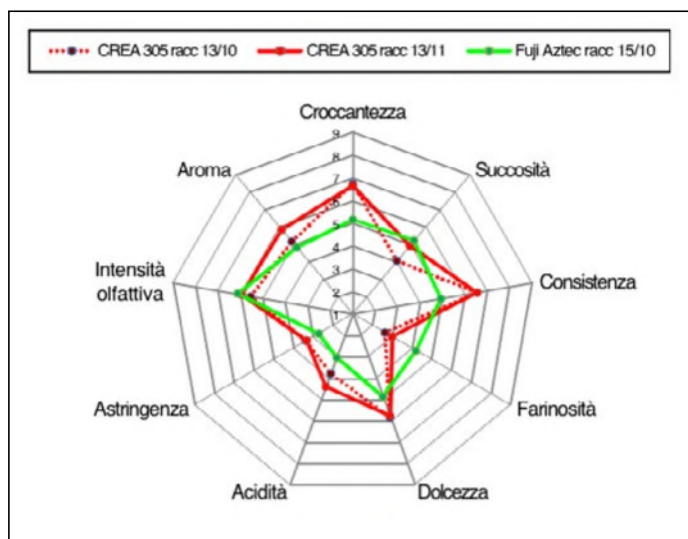
le azioni precedenti del programma (esecuzione degli incroci, selezione dei semenzali e valutazione delle selezioni di primo livello) sono svolte presso la sede del CREA di Forlì.

Al momento sono in fase di selezione circa 15.000 semenzali, di cui circa la metà in fruttificazione; oltre 300 selezioni si trovano nei campi di primo livello e circa 30 selezioni avanzate nei campi esterni gestiti da New Plant.

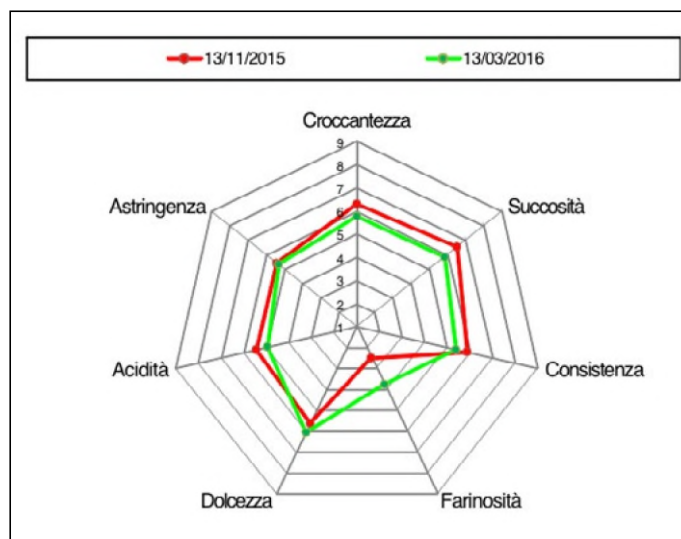
In questa nota si riporta la descrizione di CREA 305, nuova accessione precedente alla collaborazione con New Plant e a lungo valutata, principalmente negli ambienti di pianura romagnoli. CREA 305 rappresenta una novità nel panorama melicolo e ha le potenzialità per diventare una valida alternativa alle tradizionali cultivar invernali. Le caratteristiche organolettiche di croccantezza, consistenza, sapore dolce-acidulo, colorazione rossa

TAB. 1 - CONFRONTO FRA LE CARATTERISTICHE DEI FRUTTI ALLA RACCOLTA DI CREA 305 E FUJI AZTEC (AZ. SPERIMENTALE DI MAGLIANO - FC).

	CREA 305	Fuji Aztec
Peso medio, g:	196	216
Consistenza (kg):	7,7	7,0
RSR, °Brix:	14,5	15,4
Zuccheri:		
Saccarosio, %	30,4	25,3
Glucosio, %	19,9	15,2
Fruttosio, %	47,0	49,8
Sorbitolo, %	2,7	6,7
Acidità, meq/100g:	7,1	6,4
Acidi:		
Malico, %	92,8	95,3
Quinico, %	7,2	4,7
Vitamina C, mg/100 g:	110	98



▲ Fig. 2 - Confronto fra profili sensoriali di CREA 305 (due date di raccolta a 30 giorni di distanza) e di Fuji Aztec (Azienda sperimentale di Magliano, seduta 4/12/2015).



▲ Fig. 3 - CREA 305, profili sensoriali: confronto fra inizio e fine conservazione.



▲ Fig. 4 - Un particolare della fruttificazione di CREA 305.

sono particolarmente apprezzate e potrebbero aprire interessanti prospettive favorendone la diffusione, oltre che nei tradizionali mercati nazionali, anche in altre aree europee.

Descrizione

Origine: ottenuta dall'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura - Sezione di Forlì (ora CREA) dall'incrocio Forum x Forlady, selezionata in Romagna, a Magliano di Forlì, e valutata in numerose località italiane ed europee.

Albero: di vigoria media, con portamento espanso, di elevata e costante

produttività.

Fioritura: intermedia, contemporanea a Golden Delicious.

Frutto: di dimensioni elevate, con forma oblato cilindrica, tendenzialmente appiattito, piuttosto regolare. Il colore di fondo della buccia è verde chiaro, con sovraccolore rosso da striato a quasi uniforme che aumenta notevolmente di intensità e diffusione ritardando la raccolta. La polpa è consistente, molto croccante, mediamente succosa, di buon sapore, dolce e acidula, mediamente aromatica. Nella tabella 1 vengono riportate le principali caratteristiche dei frutti alla raccolta.

Epoca di raccolta: in Romagna l'epoca ottimale di raccolta si colloca nella terza decade di ottobre, mediamente 2/3 settimane dopo Fuji. La finestra di raccolta è piuttosto ampia, infatti la capacità di permanere a lungo sull'albero mantenendo le caratteristiche organolettiche consente di poterne dilazionare e programmare il periodo di raccolta. La durata della frigoconservazione, in atmosfera normale, si protrae per almeno 5/6 mesi.

Giudizio complessivo: l'interesse per questa varietà deriva dall'aspetto attraente dei frutti, dalla costante produttività, dalla buona attitudine alla conservazione frigorifera e dalla lunga finestra di raccolta. Valutata in numerose aree melicole, dalle regioni meridionali a quelle settentrionali, ha mostrato buona adattabilità ambientale e buona tolleranza a condizioni climatiche variabili.

Oltre alle analisi chimico-fisiche, sono state effettuate analisi sensoriali (Fig. 2) dalle quali è risultato che, nel complesso, CREA 305 a confronto con le principali varietà di mele è risultata gradita ed i valori dei parametri analizzati si sono mantenuti elevati lungo tutta la durata della frigoconservazione, protrattasi per oltre 5 mesi, e ponendosi spesso a livelli superiori rispetto alle varietà di riferimento (Fig. 3).

RINGRAZIAMENTI

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "Produttività e sostenibilità dell'agricoltura", Focus Area 2A - Progetto "Nuovi genotipi per la frutticoltura e l'orticoltura sostenibile".