

Biodiversità: rilanciare i frutti della tradizione grazie al lavoro di squadra

Alessandra Giovannini

DALLA REDAZIONE - Periodo di bilancio, e di rilancio, per il progetto "Sviluppo di una linea commerciale legata alla biodiversità e ai prodotti ortofrutticoli del territorio" coordinato dal Crpv, promosso da Coop Alleanza 3.0 e cofinanziato dalla Regione Emilia Romagna nell'ambito del Psr 2014-2020 Misura 16.1.01. Al progetto partecipano attivamente alcuni soci produttori e gli uffici commerciali di Apofruit Italia.

"L'obiettivo dell'iniziativa al suo secondo anno di vita - spiega **Claudio Buscaroli** del Crpv - è quello di introdurre nei punti vendita della grande distribuzione, una linea dedicata alle varietà antiche tipiche del territorio emiliano romagnolo e di particolare pregio da un punto di vista organolettico". Si tratta di frutti dimenticati dalla maggior parte dei consumatori ma non da alcuni agricoltori che ne preservano l'origine e proseguono la tradizione. Ecco allora la *Ciliegia Corniola* e la *Moretta di Vignola*, le albicocche *Reale di Imola*, *Bella di Imola*, *Portici* e *Tondina di Tossignano*, le pesche bianche *Bella di Cesena*, *S. Anna Balducci*, *Buco Incavato* e *Rosa del west*, le susine *Borsa de brec*, *Vacaza Zabeo*, *Grossa di Felisio* e *Regina Claudia*, le pere *Mora di Faenza*, *Angelica* e *Cocomerina*, le mele *Abbondanza*, *Rosa Romana*, *Durello* e *Campanino*. "L'Emilia Romagna - dice ancora Buscaroli - è ricchissima di queste varietà che maturano da giugno a settembre. Il profumo intenso, l'aroma e il sapore le distingue dalle varietà più recenti, ma la deperibilità è maggiore e, di conseguenza, i frutti possono rimanere esposti per poco tempo sui banchi della Gdo.

Inoltre, la quantità di prodotto disponibile è spesso limitata e la raccolta, lavorazione, conservazione e distribuzione non sono facilmente gestibili. Eppure, c'è un notevole interesse da parte del consumatore che mostra una crescente attenzione verso i prodotti più salutistici, più idonei a una dieta equilibrata, ricca di sostanze nutritive e poco calorica". Queste considerazioni sono anche supportate dall'aumen-

to dei consumi di prodotti biologici. L'Osservatorio del Sana ricorda che le vendite hanno toccato nel 2018 quota 4.089 milioni di euro, con un incremento del 5,3% rispetto al 2017 e, nell'ultimo decennio, del 171%. Dunque, prodotti buoni, che fanno bene e, meglio ancora, se provenienti dal territorio di origine, in contrasto con la globaliz-



zazione delle merci e dei mercati che hanno portato a una sempre più massiccia standardizzazione con riflessi negativi sulla qualità. Parallelamente, è da diversi anni che si sta verificando anche un calo costante delle aziende ortofrutticole in Emilia Romagna, un dato che evidenzia la necessità di valorizzare le produzioni locali.

Si è così pensato di supportare le realtà territoriali creando una rete logistica e commerciale verso un canale dedicato nella grande distribuzione utilizzando in primo luogo le varietà autoctone, e poi le altre conosciute per caratteristiche organolettiche di pregio. Ecco,

allora, che l'incontro tra Apofruit, Coop Alleanza 3.0 e Crpv ha permesso nel 2018 di compiere un preliminare monitoraggio per verificare l'interesse nella grande distribuzione di prodotti locali ottenuti con antiche varietà. Il risultato è stato molto soddisfacente e i prodotti offerti sono stati apprezzati dai clienti. Da qui, la realizzazione di confezioni dedicate, caratterizzate da alcuni riferimenti fondamentali: tipo di materiale, il cartone, rintracciabilità del prodotto attraverso l'indicazione della provenienza, denominazione varietale per facilitare la fidelizzazione e l'identificazione della qualità. A questo, si devono aggiungere alcune informazioni storiche e nutrizionali. I risultati dei *panel test* condotti da Astra stanno mostrando un notevole apprezzamento di questi prodotti tipici da parte dei degustatori. Inoltre, evidenziano generalmente un contenuto di polifenoli superiore alle *cultivar* moderne. Ma il lavoro non finisce qui. L'organizzazione richiede un impegno particolarmente elevato, occorre programmazione e, soprattutto, serve più prodotto e l'offerta è ancora limitata e molto polverizzata. I coltivatori di antiche varietà, infatti, hanno un numero di alberi limitati. Chi non le aveva storicamente mantenute nella propria azienda ha ricevuto le piante distribuite con i Progetti comprensoriali integrati provinciali del Psr 2007-13. Perciò, l'attuale progetto permette anche di dare un minimo di continuità al lavoro fatto in precedenza. L'iniziativa prevede incontri tecnici con gli agricoltori locali per far conoscere e rilanciare i frutti dimenticati più interessanti. Appuntamenti che sono l'occasione per trovare nuove forme di organizzazione, come l'acquisto collettivo delle piante. "Un modo per rilanciare prodotti di nicchia - conclude Buscaroli - e un'alternativa, o integrazione, per le colture già in essere. L'occasione per riscoprire la nostra storia, la nostra identità territoriale che, con l'effetto della globalizzazione, si sta perdendo".