

UN PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DEL CRPV E COOP ALLEANZA 3.0

# Riscoperte alcune varietà frutticole tradizionali

**N**egli ultimi anni si assiste da parte del consumatore a un'attenzione sempre maggiore alle caratteristiche gustative della frutta fresca. Esigenza spesso associata a un rinnovato interesse per i prodotti del territorio. Questa tendenza è confermata dalla notevole crescita della vendita diretta, ma anche la Gdo ha registrato questo cambiamento. Da queste premesse è scaturita l'idea di realizzare un progetto coordinato dal Crpv e la partecipazione di Apofruit Italia e Coop Alleanza 3.0, che ripropone nei vari canali commerciali vecchie varietà locali ormai scomparse, ma note e apprezzate per le loro caratteristiche qualitative. Le varietà trattate sono: la ciliegia Corniola; le albicocche Bella d'Imola e Reale di Imola; la susina Regina Claudia, le pesche Pieri 81, Rosa del West, S. Anna Balducci e Buco Incavato; le mele Durello e Rosa Romana.

## CREATA UNA CONFEZIONE E UN DISCIPLINARE AD HOC

Uno dei primi aspetti sviluppati è stato quello di dare massima rintracciabilità e trasparenza al prodotto creando una confezione ad hoc dove fosse ben evidente lo scopo dell'iniziativa, la tipologia di frutto e la denominazione varietale.

È stato poi realizzato un disciplinare per definire le modalità con cui effettuare le varie fasi, dalla raccolta alla lavorazione, conservazione, trasposto e logistica. Questa tipologia di frutta deve essere raccolta al momento giusto, vicino alla maturazione per esprimere il massimo delle sue caratteristiche organolettiche. È stata definita una data indicativa di raccolta, desunta dai campi sperimentali del Crpv; poi, quando accertata in campagna, stampata nella confezione



Una confezione appositamente creata per evidenziare lo scopo dell'iniziativa, la tipologia di frutto e la denominazione varietale

ne in modo da far conoscere il tempo trascorso dalla raccolta alla consegna. La conservazione non può superare i 15 giorni.

## VARIETÀ PIÙ BUONE E PIÙ SALUBRI

Parallelamente sono state condotte da Astra, analisi chimico-fisiche per definire meglio le caratteristiche qualitative delle vecchie varietà. I frutti di queste vecchie varietà contengono sostanze ad azione nutraceutica in quantità molto più elevata rispetto alle nuove cultivar. Fra le albicocche la Bella di Imola presenta un contenuto di antiossidanti tre volte superiore di quello delle varietà più recenti. Anche nelle pesche, con la Sant'Anna Balducci e nelle mele con la Durello osserviamo lo stesso risultato. Relativamente alla vitamina C, le vecchie varietà presentano spesso valori molto più elevati rispetto alle nuove: è il caso dell'albicocca Tondina di Tossignano e della mela Rosa Romana.

## PRODOTTO NON SEMPRE SUFFICIENTE

Uno dei problemi emersi è la limitata disponibilità di prodotto, insufficiente per coprire tutti i punti vendita di Coop Alleanza 3.0 nonostante si sia cercato di utilizzare tutti gli "agricoltori custodi", soci e conferitori di Apofruit che coltivavano vecchie varietà. In tutti i modi si è riusciti a definire un calendario commerciale che è partito dalle ciliegie per finire alle mele e ad alimentare alcuni punti vendita da giugno a settembre con una certa continuità. Non semplice è stata anche la gestione del prodotto all'interno delle linee di lavorazione: è stato necessario approntare linee indipendenti in cui la fase di palettizzazione e selezione doveva essere più minuziosa e accurata. Così come l'organizzazione delle vendite ha richiesto un notevole sforzo da parte degli uffici commerciali, per partite di limitate dimensioni e piuttosto eterogenee.

Claudio Buscaroli - Crpv ●

TAB. 1 - POLIFENOLI E VITAMINA C DELLE VECCHIE VARIETÀ

	CILIEGIA		ALBICOCOCO		
	Corniola	Bella di Imola	Reale di Imola	Portici (Test)	Farbaly (Test)
Polifenoli (TEAC µM/gr - TROLOX Equiv.)*	6	3,4	3	1,2	2,4
Ac. ascorbico mg/100 gr*	5	1,6	3	<1	<1

	PESCO			
	Pieri 81	S. Anna B. 2019	B. Incavato 2018	Magique (Test)
TEAC µM/gr - TROLOX Equiv.	5,8	4,1	4,9	1,5
Ac. ascorbico mg/100 gr	8	<1	<1	<1

	MELE		
	Durello	Rosa Romana	Golden d. (Test)
TEAC µM/gr - TROLOX Equiv.	9,6	6,3	3,4
Ac. ascorbico mg/100 gr	<1	4	<1

\*Medie (2018/19)