



È tempo di bilanci per il progetto «Sviluppo di una linea commerciale legata alla biodiversità e ai prodotti ortofrutticoli del territorio» coordinato dal Crpv, il Centro ricerche produzioni vegetali di Cesena, promosso da Coop Alleanza 3.0 e cofinanziato dalla Regione Emilia Romagna. Al progetto partecipano attivamente alcuni soci produttori e gli uffici commerciali di Apofruit Italia, Apofruit, la cooperativa che associa produttori nelle principali regioni italiane a vocazione ortofrutticola. «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 - ha un patrimonio enorme, ricchissimo di queste varietà che maturano da giugno a settembre. Il loro profumo intenso, l'aroma e il sapore le distingue chiaramente dalle varietà più recenti, ma la loro deperibilità è maggiore e, di conseguenza, i frutti possono rimanere esposti per poco tempo sui banchi della grande distribuzione. 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'aumento dei consumi di prodotti biologici. L'Osservatorio del Sana 2019, la manifestazione fieristica

Accordo tra Apofruit, Coop Alleanza 3.0 e Crpv per la distribuzione

Il commercio si ricorda dei frutti dimenticati

leader in Italia nel comparto dei prodotti biologici, ricorda che le vendite hanno toccato nel 2018 quota 4.089 milioni di euro, registrando 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 globalizzazione 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 anche verificando un calo costante delle aziende ortofrutticole in Emilia Romagna evidenziando, quindi, la necessità di valorizzare le produzioni locali. Si è così



pensato di supportare le realtà locali 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,



Le varietà tipiche del nostro territorio

L'albicocco caratterizza il territorio imolese dalla fine dell'Ottocento, come testimoniano i nomi di alcune varietà che ne hanno fatto la storia: la Tondina di Tossignano, la Reale di Imola, la Bella d'Imola. La Tondina, che sembra abbia origine grazie alle sperimentazioni agronomiche di inizio Novecento di don Giuseppe Dal Pozzo, parroco di Fontanelice, è buonissima ma proprio perché tondeggianti e piccola venne sostituita dalla Reale di Imola. Nella vallata del Santerno ecco allora frutti molto grossi di forma ovale con la buccia gialla e la polpa dolce e profumata. Ma è difficile da conservare e questo diventa un problema per la sua commercializzazione. Sempre dalle colline imolesi anche la Bella d'Imola, ottima albicocca, soprattutto se consumata fresca, è impiegata nella preparazione di sciroppi e marmellate e particolarmente adatta

all'agricoltura biologica. Da Imola a Massa Lombarda per ricordare il Buco Incavato, una pesca originaria di questo comune e qui coltivata fin dai primi decenni del Novecento per poi essere prodotta in tutta la provincia di Ravenna ed oltre. Una varietà a polpa bianca profumatissima, aromatica, dolce ma con un perfetto equilibrio tra zuccheri ed acidità con leggero sentore di mandorla che la caratterizza. Prende il nome curioso da una profonda spaccatura che presenta lungo la sutura. Un frutto autoctono che non solo è buono, ma rappresenta anche il simbolo di una rivoluzione agricola che ha fatto del paese in provincia di Ravenna, la capitale della frutticoltura nella prima metà del Novecento. Poi, la sostituzione nel dopoguerra con le nuove varietà americane, più funzionali ai lunghi viaggi e alle esportazioni. I contadini, però, ne conservarono qualche esemplare per il consumo domestico. Il 30 agosto dello scorso anno in occasione della festa del Buco Incavato a Massa Lombarda, è stato firmato il Disciplinare di produzione di questo frutto. (a.gio.)



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 molto 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. I risultati dei panel test condotti da Astra stanno mostrando un notevole apprezzamento da parte dei degustatori di questi prodotti tipici. 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 «Biodiversità e territorio» prevede incontri tecnici con gli agricoltori locali per far conoscere e rilanciare i frutti dimenticati più interessanti. Gli incontri sono spesso l'occasione per trovare nuove forme di organizzazione, come l'acquisto collettivo delle piante. Un'opportunità interessante a disposizione dei produttori. «Un modo per rilanciare prodotti di nicchia - conclude Buscaroli - un'alternativa, o integrazione, per le colture già in essere, e riscoprire la nostra storia, la nostra identità territoriale che con l'effetto della globalizzazione si sta perdendo».

Alessandra Giovannini

Dall'alto: due momenti della produzione per la filiera commerciale del progetto biodiversità, la raccolta e la confezione; Claudio Buscaroli del Crpv; nel riquadro: l'albicocca Reale di Imola e la pesca Buco Incavato