

Qualità e salubrità guidano la riscoperta delle varietà frutticole tradizionali del territorio

Di **Claudio Buscaroli, Crpv** 20 Dicembre 2020



Dal crescente interesse dei consumatori per le varietà legate al territorio e con caratteristiche qualitative elevate è nato il progetto del Crpv, Apofruit Italia e Coop Alleanza 3.0 di valorizzare nei vari canali commerciali alcune varietà tradizionali. La ciliegia di Corniola è una di queste

Negli 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, considerati più affidabili in termini di salubrità. Questa tendenza è confermata dalla notevole crescita della vendita diretta, dei mercati rionali e di nicchia; ma anche la GDO ha registrato questo cambiamento, tanto che in tutto il mondo sono nate all'interno dei centri commerciali, linee dedicate a prodotti biologici, ai frutti del passato o particolari, distinguibili dal prodotto generico.

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 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. Come materiale è stato scelto il cartone, evitando l'uso di materiale plastici non riciclabili. Il cartone permette inoltre di avere molto spazio per poter applicare loghi, "etichette narranti" e note sulle modalità di consumo, raramente conosciute dagli attuali clienti della GDO. La confezione messa a punto per pesche, mele e pere è monostrato, poiché molte di queste vecchie varietà sono particolarmente suscettibili alle manipolazioni e devono essere gestite con molta cura per arrivare nelle migliori condizioni al punto vendita.

...E un apposito disciplinare

E' stato realizzato un disciplinare per definire le modalità con cui effettuare le varie fasi, dalla raccolta alla lavorazione, conservazione, trasporto e logistica, compreso la disposizione e gestione delle confezioni negli scaffali dei supermercati. Questa tipologia di frutta richiede infatti un'attenzione particolare già dal momento della fase iniziale: deve essere raccolta al momento giusto, vicino alla maturazione per esprimere il massimo delle sue caratteristiche organolettiche. Ogni anno, per ogni varietà è stata quindi definita una data indicativa di raccolta, desunta dai campi sperimentali del CRPV; poi quando accertata in campagna, stampata nella confezione in modo da far conoscere agli operatori del punto vendita il tempo trascorso dalla raccolta alla consegna. Il disciplinare prevede inoltre un periodo di conservazione non superiore a 15 giorni.

Più buone e più salubri

Parallelamente sono state condotte da Astra, analisi chimico-fisiche e sensoriali sia per definire meglio le caratteristiche qualitative delle vecchie varietà, sia per verificarne l'apprezzamento da parte degli assaggiatori. Questo al fine di definire quelle più interessanti per gli aspetti organolettici, valutare la shelf-life e le variazioni qualitative dopo diversi periodi di conservazione.

Tab. 1 - Polifenoli e Vit C delle vecchie varietà

	CILIEGIA		ALBICCOCO		
	Corniola	Bella di Imola	Reale di Imola	Portici	Farbaly
				(Test)	(Test)
Polifenoli (TEAC μ M/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.	B.Incavato	Magique
		2019	2018	(Test)
TEAC μ M/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 μ M/gr - TROLOX Equiv.	9,6	6,3	3,4
Ac. ascorbico mg/100 gr	<1	4	<1

*Medie (2018/19)



I test sensoriali svolti hanno evidenziato per le vecchie varietà alcuni aspetti interessanti: il degustatore le trova più profumate, con aroma più intenso e quindi, in definitiva, molto gradevoli al gusto e all'olfatto; sebbene l'aspetto (pezzatura, forma e colore) sia stato giudicato non sempre all'altezza. Variabile è stato il giudizio su consistenza, croccantezza e deliquescenza, molto spesso legato a un certo grado di soggettività. Dato curioso è che il giudizio diviso per fasce di età mostra come i giovani apprezzino i sapori di una volta non meno dei più anziani.

E' emerso poi un aspetto molto importante, già evidenziato da altre ricerche precedenti, svolte anche in altre regioni: i frutti di queste vecchie varietà contengono sostanze ad azione nutraceutica in quantità molto più elevata rispetto alle nuove cultivar. Ad esempio, 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. In questi punti vendita si è potuto verificare l'apprezzamento dei consumatori e valutare le criticità.

Non semplice è stata anche la gestione del prodotto all'interno delle linee di lavorazione, quasi sempre completamente automatizzate e dove i tempi di selezione e confezionamento devono essere limitati per incidere il meno possibile sui costi. In questo caso 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.

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020 – Tipo di operazione 16.1.01 "Gruppi operativi del PEI" Focus Area 2A – Progetto "Sviluppo di una linea commerciale legata alla biodiversità e ai prodotti ortofrutticoli del territorio"

