

Gianluca Baruzzi, ricercatore del CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Forlì, intervistato dall'agenzia ANSA, spiega che le nuove sfide sull'innovazione varietale delle fragole si giocano sul sapore zuccherino, per mettere d'accordo produttore, rivenditore e consumatore.

RASSEGNA STAMPA

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

ANSA

Arrivano le fragole di primavera, ma prezzi sopra media

Sfida è sul sapore. **Crea**, "traguardo al quale stiamo arrivando"

di Sabina Licci

ROMA, 13 MAR - Arrivano sempre prima le fragole sugli scaffali, simbolo della primavera e di quelle gite fuori porta che per ora restano una chimera. I prezzi sono ancora sopra la media stagionale anche rispetto allo scorso anno, scontando all'ingrosso un aumento di quasi il 30% secondo la Borsa telematica Italiana. Colpa delle gelate di fine febbraio e delle temperature ancora basse che non favoriscono la produzione, incidendo sulla poca disponibilità sul mercato. Un frutto che lo scorso anno ha scontato un calo dei consumi per colpa della pandemia, essendo meno conservabile rispetto ad altri, hanno pesato le chiusure di ristoranti e pasticcerie come anche lo stop di matrimoni ed eventi.

La vera sfida oggi è il sapore, una partita non facile che deve mettere d'accordo le esigenze del produttore alla ricerca di piante ad alta produttività, del rivenditore che punta ad un frutto dalla lunga conservabilità e del consumatore che cerca "quel sapore zuccherino di una volta". Lo sa bene il mondo della ricerca, come spiega all'ANSA l'esperto del Crea, Gianluca Baruzzi, in prima linea per rendere sempre più attraente questo frutto, grazie a tecniche colturali e innovazione varietale. "E' un traguardo al quale stiamo arrivando - spiega - la ricerca ha fatto passi da gigante sulla tempistica della produzione e sui sapori, basti pensare che negli ultimi 5 anni sono state immesse in Europa ben 200 nuove varietà". Il risultato come spiega l'esperto del Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Forlì, è che "la stagione delle fragole si è allungata notevolmente rispetto al passato, perché si riesce a produrre naturalmente quasi per 12 mesi, grazie ad un'attenta scelta delle piante e delle caratteristiche di ciascuna varietà. Oggi infatti l'80% della produzione made in Italy è in cultura protetta, vale a dire tunnel e serre che interessa il 100% delle fragole del Sud e oltre il 50% delle fragole coltivate al Nord". Si tratta per lo più di semplici coperture che garantiscono qualità e sicurezza dei frutti e permettono di gestire meglio le malattie senza ricorrere a prodotti chimici con la semplice areazione dei teli.

Del resto una pianta che produce 1 kg di frutti probabilmente ha un contenuto zuccherino inferiore rispetto ad un'altra che ne produce solo la metà; come anche il profumo dei

composti aromatici che vengono liberati più facilmente dalle cellule se le pareti sono più deboli e quindi più deperibili, il che significa avere una polpa e una superficie del frutto più soffice. E proprio per colmare il divario tra ricerca e industria **il Crea** co-organizzerà il nono International Strawberry Symposium 2021 che si terrà a Rimini dal 1 al 4 maggio. (ANSA).

RASSEGNA STAMPA