

La mela "CREA 105" deriva da un lavoro di selezione genetica del nostro centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura di Forlì, risalente al 1989 e soddisfa le esigenze degli agricoltori, dei venditori e dei consumatori, in quanto conserva le caratteristiche organolettiche molto a lungo, ha un colore rosso brillante e ha un sapore dolce, croccante e gustoso.

A cura di Giulio Viggiani  
- Ufficio Stampa CREA

*In esclusiva dei Vivai F.lli Zanzi: le prove proseguono ancora per un anno*

## Una nuova mela destinata a suscitare scalpore

Non ha ancora un nome commerciale, in quanto stanno proseguendo le prove in diversi areali, ma la mela brevettata "Crea 105", ottenuta in esclusiva mondiale dai Vivai F.lli Zanzi, ha tutte le premesse per sconvolgere certi equilibri consolidati



Che questa mela non abbia nulla di improvvisato, lo testimonia la sua lunga storia: **Crea 105** risale al 1989, dal lavoro di breeding **del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia Agraria (CREA) Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura** sede di Forlì ed è stata selezionata nel 1997 a Magliano di Forlì; i costitutori sono **Walther Faedi, Mauro Bergamaschi e Gianluca Baruzzi**.



"Abbiamo creduto in questa varietà - spiega Giovanni Zanzi - fin da subito, dopo aver analizzato attentamente le prove in diversi areali. E noi stiamo ancora svolgendo ulteriori verifiche che andranno avanti per un anno. E' una mela che soddisfa tre esigenze: quelle degli agricoltori, quelle di chi commercia le mele e infine, ma altrettanto importanti, le esigenze del consumatore".



Le qualità positive, dal punto di vista degli imprenditori agricoli, sono: una produzione elevata e senza alternanza; calibro medio elevato a 75+; resa da 60 a 70 tonnellate a ettaro, pochissimo scarto perché non dà problemi di cracking attorno alla cavità calicina e non presenta ruggine. L'epoca di raccolta è la III decade di ottobre, generalmente 10 giorni dopo Fuji, in Romagna.



Per chi le lavora e commercializza, **Crea 105** ha come punto di forza la lunga conservabilità, mantenendo le caratteristiche organolettiche; il distinguersi dalle altre mele grazie al colore rosso intenso, e l'uniformità.



"E infine, ma altrettanto importanti - continua Zanzi - sono le caratteristiche avvertite dal consumatore: elevata dolcezza, polpa croccante, con il giusto grado di succosità e gusto equilibrato, non stopposa, con una bella colorazione rosso intenso dovuto a leggere striature rosso scuro su base rosso brillante".

Se coltivata in quota, la colorazione raggiunge i livelli più alti, ma anche in pianura non tradisce le aspettative. Con piante ben preparate, già alla seconda foglia la produzione raggiunge le 25 tonnellate e 35 alla terza.

"La nostra convinzione - conclude Zanzi - è che per valorizzarla al meglio sarà indispensabile un club in grado di gestirne le quantità e la commercializzazione, così che i produttori ottengano un giusto riconoscimento economico".

RA