

Dalla ricerca CREA, pesche più dolci,
croccanti e resistenti

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Crea, in arrivo pesche dolci, croccanti e che durano

Varietà stony hard resistono sulla pianta mantenendo i benefici



Crea, in arrivo pesche dolci, croccanti e che durano (Fonte: Crea) - RIPRODUZIONE RISERVATA

Acquistare una pesca dolce e croccante da mangiare subito ma anche a distanza di diversi giorni tenendola perfino fuori dal frigorifero. E' il sogno nel cassetto di tanti consumatori stanchi di frutti troppo deperibili e dai sapori 'a sorpresa', due fattori che nel tempo hanno provocato una certa disaffezione. Da questo presupposto è partito **il progetto di ricerca del Crea dedicato alla pesca stony hard**, varietà di origine orientale caratterizzata appunto da una scarsa o nulla emissione di etilene alla maturazione. Il segreto è prolungare la durata di vita del frutto sull'albero e raccoglierlo ad uno stadio di maturazione più avanzato, il che garantisce caratteristiche organolettiche ottimali con un'elevata dolcezza e croccantezza. Il tutto allungando il calendario di maturazione che va

da inizio luglio a fine agosto.

"Le stony-hard hanno caratteristiche molto innovative rispetto a quelle in commercio", spiega all'ANSA **la ricercatrice del Crea Daniela Giovannini**, "la polpa è molto soda e croccante quasi come una mela, inoltre avendo un periodo di fioritura tardivo, sono meno esposte ai danni da freddo di fine inverno che nelle due ultime annate ha compromesso la produzione in molte aree". E sono proprio i dati Ismea a preannunciare la campagna 2021 tra le più complicate degli ultimi 30 anni, con frutteti falciati dal gelo in fase di fioritura e raccolti in calo del 10%. Sul fronte del mercato, rileva l'Istituto, la domanda è lenta con prezzi all'origine non soddisfacenti per i produttori, mentre quelli al dettaglio su livelli tali da scoraggiare gli acquisti. Dall'inizio dell'attività di miglioramento genetico per il carattere stony hard il **lavoro di incrocio e selezione del Crea** ha portato a perfezionare l'estetica dei frutti per forma e per colore della buccia dal bicolore rosa-rosso sfumato al rosso deciso per riconquistare il consumatore sempre più attento al mix tra sapore ed estetica.

RASSEGNA STAMPATA



Crea alla ricerca della «pesca perfetta»

E' nel **miglioramento genetico del pesco** una delle possibilità di rilancio della peschicoltura italiana. E **il Crea** continua il suo lavoro alla ricerca della "pesca perfetta", una linea varietale che possa rimettere al centro il gusto, conquistando così il consumatore, ma allo stesso tempo rendere il lavoro più semplice ai produttori e ai distributori, con frutti più facili da lavorare e maggiormente conservabili, sia in magazzino che nelle cucine di chi li acquista al dettaglio.

Raggiungere questi obiettivi è il focus del **progetto di ricerca del Crea dedicato alla pesca stony hard**, carattere che determina una lunga tenuta sull'albero e la resistenza alle manipolazioni del frutto, grazie a una scarsa o nulla emissione di **etilene** alla maturazione. Ciò permette di raccogliere pesche e nectarine al punto giusto (concentrando i passaggi in frutteto), privilegiando così le caratteristiche organolettiche. I frutti stony hard hanno una polpa molto soda e croccante, dalla lunga tenuta, con un calendario produttivo che va da inizio luglio a fine agosto.

"Le stony-hard hanno caratteristiche molto innovative rispetto alle pesche in commercio - spiega all'Ansa **la ricercatrice del Crea Daniela Giovannini** - la polpa è molto soda e croccante quasi come una mela, inoltre avendo un periodo di fioritura tardivo, sono meno esposte ai danni da freddo di fine inverno che nelle due ultime annate ha compromesso la produzione in molte aree".

La **campagna peschicola** vede volumi ridotti rispetto alla norma proprio a causa delle

gelate, ma nonostante questo il mercato non è particolarmente brillante, come hanno testimoniato la settimana scorsa alcuni operatori a Italiafruit News ([clicca qui per leggere la notizia](#)). Una situazione fotografata pure dall'Ismea: l'Istituto rileva una domanda lenta, con prezzi all'origine non soddisfacenti per i produttori, mentre quelli al dettaglio su livelli tali da scoraggiare gli acquisti.



Tornando al **lavoro del Crea sul carattere stony hard**, dopo la **selezione Ghiaccio** (foto sopra, fonte **Crea**), che non ha avuto particolare successo per il color crema della buccia, priva di antociani; ora si sta lavorando su una serie dall'aspetto bicolore rosa-rosso e dalla polpa bianca; e su una dal colore rosso marcato a polpa gialla (nella foto di apertura, sempre del **Crea**). I frutti esprimono una bassa acidità e una elevata dolcezza (15-20 gradi Brix) e cercano di offrire il giusto equilibrio tra gusto ed estetica.

Fruit Journal

Crea, in arrivo le Stony hard: pesche dolci, croccanti e resistenti



Fase finale per la sperimentazione del Crea dedicata alla pesca Stony hard, una varietà a polpa molto soda e croccante, dalla lunga tenuta, con un calendario produttivo che va da inizio luglio a fine agosto.

Per rilanciare la peschicoltura italiana il Crea punta sul miglioramento genetico del pesco e lo fa con un progetto di ricerca dedicato alla pesca Stony hard, varietà di origine orientale caratterizzata da una scarsa o nulla emissione di etilene alla maturazione.

Rimettere al centro il gusto, conquistando il consumatore, e rendere il lavoro più semplice ai produttori e ai distributori, con **frutti più facili da lavorare e maggiormente conservabili**: questi i presupposti del progetto di ricerca del Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) dedicato alla **pesca Stony hard** ora giunto nella fase finale.



Grazie a una scarsa o nulla emissione di etilene alla maturazione, questo carattere determina una **lunga tenuta sull'albero e maggiore resistenza alle manipolazioni del frutto**, garantendo proprietà organolettiche ottimali e frutti dall'elevata dolcezza e croccantezza. Il tutto allungando il calendario di maturazione che va da inizio luglio a fine agosto.

“Le Stony hard hanno caratteristiche molto innovative rispetto a quelle in commercio - spiega all'Ansa **la ricercatrice del Crea, Daniela Giovannini** - la polpa è molto soda e croccante quasi come una mela, inoltre avendo un periodo di fioritura tardivo, **sono meno esposte ai danni da freddo di fine inverno** che nelle due ultime annate ha compromesso la produzione in molte aree”.

D'altronde, come segnalato nell'ultimo report Ismea, la campagna 2021 di pesche e nettarine è stata tra le più complicate degli ultimi 30 anni, con **frutteti falciati dal gelo in fase di fioritura e raccolti in calo del 10%**.



“Durante la maturazione le pesche nettarine tradizionali perdono rapidamente la loro consistenza e **in pochi giorni diventano così morbide da risultare molto suscettibili a quelle che sono le manipolazioni che avvengono al momento della raccolta e nelle fasi successive** - racconta ancora **Daniela Giovannini in un video informativo del Crea** - il frutto che appena raccolto è morbido, succoso, pronto a essere consumato difficilmente riuscirebbe a superare tutti i passaggi che dalla raccolta lo portano al banco del supermercato; al contrario, dell'albero di una nostra selezione Stony hard che è stata raccolta 19 giorni fa, **il frutto già al tatto si presenta molto**

sodo e, pur essendo già buono da mangiare, ha tutte le caratteristiche in regola per poter superare indenne i passaggi che della raccolta lo porteranno al banco del supermercato”.

Ilaria De Marinis

RASSEGNA STAMPA