



MAGAZINE

APRILE 2019

SUCCESSI

FRATELLI POLLI
ACQUISISCE VALBONA

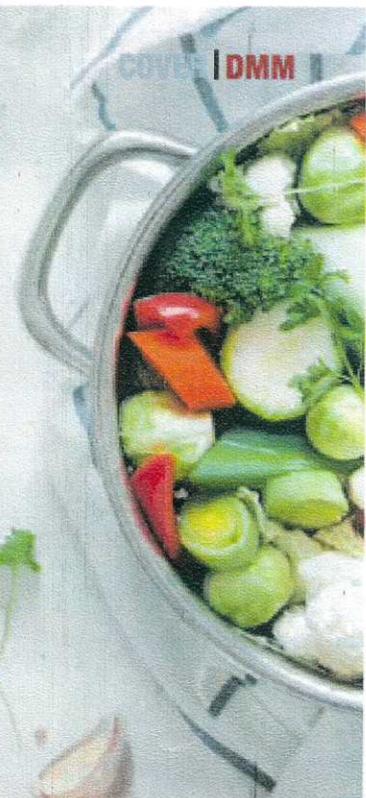
INTERVISTA

OROPAN: IL GIUSTO
EQUILIBRIO TRA
TRADIZIONE E INNOVAZIONE

**ORTOFRUTTA:
CRESCONO I CONSUMI,
CAMBIANO GLI STILI ALIMENTARI**

esigenze dei nuovi consumatori, che vogliono un prodotto che dia attenzione all'ambiente, ma che sia soprattutto buono. «Per questo motivo – prosegue Gullino – abbiamo selezionato delle varietà 'ticchiolatura resistente', che per il produttore significa meno trattamenti, e per il consumatore una mela buona e sana». Per il Consorzio Vog (Martene) il bilancio dell'annata è soddisfacente: al 1° febbraio 2019 lo stock in cella è inferiore del 10% rispetto non all'anno precedente, quando di mele ce ne erano poche, ma in confronto al quantitativo

di due anni fa. «Una sottolineatura doverosa – fa osservare Gerhard Dichgans, direttore del Consorzio VOG –, soprattutto dopo quanto avvenuto lo scorso anno, con la chiusura anticipata della stagione a causa della mancanza di prodotto. Andamento regolare per le mele Club, tra le quali spiccano Pink Lady e Kanzi, supportate nelle prossime settimane da una raffica di iniziative promozionali». Per quanto riguarda il destoccaggio, Red Delicious fa registrare uno stock inferiore del 7% rispetto al 2016-2017.



ARRIVA LA PATATA ROSA

A dicembre, dopo un'attenta attività di selezione e ricerca effettuata dal Consorzio Patata Italiana di Qualità, si è affacciato sul mercato un prodotto innovativo a marchio Selenella. «La Rosé è una nuova varietà e nasce da una ricerca tutta italiana ed è un'esclusiva produttiva e commerciale del Consorzio», afferma Massimo Cristiani, presidente del Consorzio Patata Italiana di Qualità. Come tutti i prodotti Selenella è coltivata nel rispetto della Produzione Integrata, totalmente in Italia, da filiera certificata e tracciata. Condivide con gli altri prodotti della gamma Selenella i valori di qualità, sicurezza, italianità, salubrità, sostenibilità ambientale. «Dopo pochi mesi dall'inizio della commercializzazione abbiamo ottimi riscontri e i volumi sono in linea con le previsioni di decumulo. La caratteristica di questa varietà è la sua buccia rosa, ma non rossa, – precisa Cristiani – la polpa è di un giallo vivace e dal gusto intenso e deciso. Di consistenza fine e farinosa. Selenella Rosé è apprezzata per il suo gusto delicato ed intenso, oltre ad essere estremamente versatile in cucina in quanto ideale per gnocchi, purè e frittiture». Oltre ad essere fonte di selenio ed altri sali minerali, Selenella Rosé è ricca di carotenoidi tra i quali la luteina, che svolgono funzioni sia antiossidanti che antiinfiammatorie contrastando i radicali liberi, proteggendo la vista e svolgendo, inoltre, un'azione utile alla salute della nostra pelle. «Una referenza premium e con ottime potenzialità – conclude Cristiani – la Rosé ci riempie di soddisfazione perché vediamo come gli sforzi del Consorzio stiano portando nuovi frutti nella ricerca varietale».

