



FRAGOLE SANE E BUONE TUTTO L'ANNO!

Salvi Vivai racconta cosa si produce ora nel sud Italia, le qualità del prodotto e le nuove frontiere del mercato fragolicolo italiano

20 febbraio 2018 - È periodo di piena produzione per il comparto fragolicolo nel sud Italia. Il panorama varietale attivo nell'areale mediterraneo è molto vasto e negli ultimi anni **Salvi Vivai** ha arricchito la propria offerta di ulteriori varietà, licenziate dal Consorzio Italiano Vivaisti (CIV), che seguono l'andamento della richiesta del mercato: la produzione di frutti gustosi, con un grado zuccherino elevato, di pezzatura considerevole e che presentino un bel colore rosso brillante.

Ci sono in modo particolare 3 varietà che stanno dando risultati considerevoli, supportati anche da una crescente richiesta da parte del mercato. Si parla di **NABILA, FLAVIA e FLAMINIA**.

“Nabila è un ottimo prodotto da destinare a terreni che hanno elevata salinità del suolo e che presentano una consistenza piuttosto pesante” spiega **Jacopo Diamanti, responsabile sviluppo e ricerca di Salvi Vivai** “si tratta dunque di una varietà rustica che produce frutti di qualità elevata sia in termini di pezzatura che organolettici”.

Le sperimentazioni di questa varietà effettuate in Basilicata, Sicilia e nella Piana del Sele hanno ottenuto buoni risultati sui terreni destinati a ristoppi.

Per quanto riguarda Flavia e Flaminia, due unifere di cui sono state condotte prove in Italia e in Spagna, è da sottolineare una shelf life elevata e un'epidermide particolarmente resistente a bruising, caratteristiche, queste, che si rivelano fondamentali per due prodotti per i quali si hanno richieste anche dall'estero.

Flaminia presenta una pianta più vigorosa e rustica, con dei frutti molto croccanti e che raggiungono un peso di 35-40 gr. Ben si adatta ai terreni stanchi come pianta fresca.

Flavia, invece, rappresenta un habitus vegetativo più compatto rispetto a Flaminia, il frutto è regolare, medio-grande e costante nella dimensione per tutta la produzione. “Flavia – spiega Diamanti – trova allocamento anche su mercati più esigenti come il Regno Unito”.



Queste nuove varietà rappresentano il continuo impegno del CIV – di cui Salvi Vivai è uno dei fondatori - nella ricerca di piante che possano produrre un prodotto di qualità in differenti condizioni di sviluppo, considerando anche terreni stanchi e ristoppi, condizioni indispensabili in territori come quello italiano.

Ed è stata proprio la ricerca che ha dato un impulso al comparto fragolicolo negli ultimi 20 anni, sia dal punto di vista della produzione che da quello della sanità del prodotto.

“L’impegno e il grande lavoro di ricerca varietale, indirizzato dagli stimoli del mercato e della grande distribuzione ha permesso di arrivare ad avere dei prodotti eccellenti in grado di soddisfare al meglio quelli che sono i gusti dei consumatori” spiega **Giampiero D’Onofrio**, responsabile CJO (Eboli).

Ma non solo. C’è un altro importante aspetto da considerare: proprio grazie alla spinta varietale e alla differenziazione di areali nazionali, possiamo gustare delle fragole buone, fresche e sane durante tutto l’anno. “Le fragole di questa stagione sono altrettanto ottime rispetto alle sorelle estive – prosegue D’Onofrio - Le produzioni invernali godono dell’escursione termica maggiore che comporta il passaggio delle componenti zuccherine dalle foglie ai frutti, per la gioia di tutti coloro che amano le fragole con elevato grado brix.

Annualità di prodotto, dunque, ma anche tempi di produzione molto veloci e tecniche colturali a bassissimo impatto ambientale con una riduzione drastica della dipendenza della coltura da prodotti chimici. Un esempio su tutti: un tempo la lotta agli insetti si sarebbe fatta attraverso gli antiparassitari, oggi invece con l’attivazione di insetti antagonisti garantendo quindi la salubrità e la naturalezza del prodotto senza però intaccare la produzione.

Si consideri che la normativa italiana in materia sanitaria è tra le più restrittive a livello europeo, dunque le fragole che vengono prodotte nella nostra penisola possono essere solo ottime dal punto di vista della salubrità.

Oggi la scelta dei produttori italiani è orientata proprio verso queste tecniche colturali a basso impatto ambientale che privilegiano la qualità del prodotto. C’è un “però”: i costi di gestione rispetto a questi modelli virtuosi sono importanti e purtroppo in agricoltura non esiste un modello di concorrenza perfetta nella quale il prezzo del prodotto sia determinato unicamente dall’incontro tra domanda e offerta. “È necessario – afferma D’Onofrio - che il



mercato percepisca questo plus rappresentato dai prodotti a basso impatto ambientale (come per altro è già fatto in altri settori del food) e istituisca una premialità fatta anche dalla diffusione di nuovi modelli di consumo. L'appello è che tutti gli attori del reparto collaborino per lo sviluppo della fragolicoltura italiana e per fare fronte comune al vero concorrente che in questo momento è rappresentato dalla Spagna.”

Ufficio stampa
press@salvi.it
+39 0532 600220