

L'Anguria senza semi ora ha il suo Consorzio presentato a MacFrut 2023

17 Mag 2023 | Foodyes, In evidenza



(di Bernardo Pasquali). L'Anguria senza semi è una realtà sempre più affermata e ha finalmente il suo Consorzio di Tutela e promozione. Si chiama **Dolce Passione** ed è stato presentato a **MacFrut 2023**. La anguria senza semi neri è il frutto del genio italiano e si innesta nel nuovo percorso della ricerca genomica che trova sempre più forma nelle cosiddette TEA (Tecniche di Evoluzione Assistita). Il tentativo di ottenere un cocomero senza semi si protrae da circa trent'anni e, finalmente, grazie ai grandi progressi della tecnologia degli ultimi dieci anni, finalmente il processo produttivo si è conclamato.

È un progetto frutto della **genetica italiana** che nasce da un **lavoro di squadra** che ha visto il coinvolgimento di **Lamboseeds** (Sant'Agata Bolognese) impegnata sul fronte della sperimentazione e ricerca avanzata, insieme al mondo della produzione e commercio con **Alma Seges** (Eboli, Salerno), **Ortofrutta Castello** (Stanghella, Padova), e **Lorenzini Naturamica** (Sermide, Mantova).

Come si presenta il frutto?

L'anguria senza semi ha la buccia nera. È il suo tratto più facilmente riconoscibile, oltre al fatto di avere una forma decisamente sferica quasi perfetta. Ha una **buccia molto fine, nera, brillante e uniforme**, dotata di polpa rossa vivace e croccante, con un gusto dal carattere zuccherino importante (grado brix superiore a 12), ricca di fibra grazie anche all'assenza del seme. E, se coltivata a temperature elevate, dal sapore ancora più dolce. Per le sue caratteristiche si colloca nel segmento dei cocomeri midi, con un peso che può variare dai 4 ai 6 chilogrammi, molto maneggevole anche per il consumatore.



Anguria senza semi per palati più esigenti

Il prodotto aumenta la piacevolezza del classico cocomero. Oltre alla dolcezza più accentuata sicuramente la mancanza dei semi elimina il fastidio alla masticazione. La polpa è particolarmente compatta e croccante e la componente bianca vicino alla buca è molto sottile. La cultivar che viene prodotta e commercializzata in Italia e in Europa si chiama "Giotto".

I numeri dell'anguria senza semi

Da quando il Consorzio si è insediato a Marzo, il progetto ha preso decisamente la sua forma definitiva, sia da un punto di vista commerciale e di posizionamento sui mercati italiani ed esteri, sia da un punto di vista di disciplinare per quanto riguarda la tutela del Made in Italy. Nel 2022 ne sono state prodotte 3200 tonnellate in una superficie di circa 60 ettari. Per il 2023 si stima una produzione di 9000 tonnellate su una superficie di circa 200 ettari.

Per allungare il periodo di commercializzazione del cocomero, le coltivazioni di serra e di pieno campo saranno distribuite, in misura diversa, fra le diverse aree del territorio nazionale: per il 50% al Nord, per il 30% al Sud e per il 20% al Centro, con una produzione stimata, calcolata sul 95% dalle coltivazioni, di 8.500 tonnellate, pari all'1,5 % della produzione nazionale.



Da sinistra Sandro Colombi di Lamboseeds, il Presidente del Consorzio Roberto Castello e il Direttore Luciano Trentini

L'orgoglio di un progetto di ricerca tutto italiano

"Il valore aggiunto di questo prodotto – sottolinea **Sandro Colombi** di **Lamboseeds** – è un gioco di squadra tutto Made in Italy. Siamo partiti dieci anni fa con lo studio su semi e genetica e negli ultimi tre anni, dopo aver trovato quello che rappresentava per noi il risultato migliore, chiamato Giotto, lo abbiamo testato sul mercato e la risposta dei consumatori è stata molto positiva. Da qui è partita la vera sfida di Dolce passione nel 2022. Un prodotto che si presenta come interprete autentico del territorio dal quale nasce e che è un plus non indifferente per poter espandere i mercati".

"Dopo il lancio del marchio Dolce passione dello anno scorso, presentiamo a Macfrut un ulteriore step nella produzione e commercializzazione di una prelibatezza tutta italiana – afferma il **Presidente, Roberto Castello** – Grazie all'unione di quattro aziende (Lamboseeds, Alma Seges, Ortofrutta Castello e Lorenzini Naturamica) abbiamo creato il Consorzio di produzione del cocomero Dolce Passione che ci permetterà di proseguire nella diffusione di questo prodotto in Italia e di ampliare il mercato di riferimento. Una sfida importante che premia un prodotto che dà valore al Made in Italy e che è bello, buono, salutare e soprattutto italiano".

CONDIVIDERE: f t g+ p in e

< PRECEDENTE

A Expo Doha 2023 il Padiglione Italia presenta il Giardino del Futuro

SUCCESSIVO >

Troppo vino in cantina. Francia soprattutto e, Italia meno, annunciano misure drastiche.

SFOGLIA L'ULTIMO N. DELLA RIVISTA

The Italian Wine Journal

LA RIVISTA DEL VINO

Revisata e curata da Roberto Castello - Anno 10 - N. 10 - Maggio 2023



SOCIAL



CERCA ...

CERCA



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



ARTICOLI RECENTI

Verona Agrifood Innovation Hub, il nuovo agroalimentare riparte da qui 23/05/2023

Troppo vino in cantina. Francia soprattutto e, Italia meno, annunciano misure drastiche. 17/05/2023

L'Anguria senza semi ora ha il suo Consorzio presentato a MacFrut 2023 17/05/2023

A Expo Doha 2023 il Padiglione Italia presenta il Giardino del Futuro 15/05/2023

Intesa Sanpaolo, 15 milioni per la liquidità della filiera "DimidiSi": 2mila ettari in Italia di ortofrutta 02/05/2023

Parte MacFrut 2023 a Rimini. Edizione dei Record per la Fiera Internazionale dell'Ortofrutta 02/05/2023

Veronamercato, ecco il bilancio dei primi vent'anni 01/05/2023

Bisi verdoni nani, produzione 2023 a 800 quintali a conferma del rilancio di questa specialità figlia del vulcano 01/05/2023

Cooperativa Zootecnica Scaligera approva il bilancio 2022 e investe ulteriormente nell'energia e nel benessere animale 01/05/2023

Lo Chef Fabio Cordella presenta la nuova stagione di forme e colori a La Veranda del Color 28/04/2023

Pantelleria, la battaglia dello Zibibbo: l'isola cerca aiuti per salvare il suo patrimonio enologico 25/04/2023

Riccardo Cotarella svilupperà i nuovi vini della Georgia, la culla ancestrale della vitivinicoltura mondiale 24/04/2023

Emanuela Perenzin presenta il nuovo Museo di famiglia. Dalla fine dell'800 ad oggi. 22/04/2023

10 anni di Roby Marton Gin. Il distillato italiano che ha conquistato il mondo. 20/04/2023

Callmewine sbarca Oltre Manica: dopo Germania e Francia 800 etichette per i winelover più esidenti 17/04/2023

VISUALIZZA TUTTI GLI ARTICOLI



Troppo vino in cantina. Francia soprattutto e, Italia meno, annunciano misure drastiche.

Gruppo Mezzacorona, il fatturato supera la soglia dei 200 milioni con una crescita dell' 8,6%

Verona Agrifood Innovation Hub, il nuovo agroalimentare riparte da qui

Fantasia Edutainment Srls

Via Negrelli, 28
37138 Verona

Piva 04415310236
Codice Fiscale 04415310236
Codice destinatario SDI: MSUXCR1

Email: desk@foodyes.it

