

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

- ATTUALITÀ
- AZIENDE
- DISTRIBUZIONE
- ESTERO
- FIERE
- INNOVAZIONE
- LOGISTICA
- PRODOTTI
- NEWSLETTER

IL COCOMERO “DOLCE PASSIONE” PROTAGONISTA IN CUCINA DALL'ANTIPASTO AL DESSERT



Publicato il 14 luglio 2022

Condividi



Se è vero che il **cocomero** è il prodotto per eccellenza dell'estate, i caldi mesi di quest'anno nascono sotto il segno di **'Dolce Passione'**.

Owero, dell'unico **cocomero a buccia nera** esclusivamente made in Italy, che ha visto il ritorno di questa varietà sul mercato dopo 30 anni. Lanciata la campagna commerciale in occasione dell'ultima edizione di Macfrut, i dati di questi mesi parlano di quantità inferiori a quanto si pensava a causa delle eccessive temperature unite alla siccità, nel contempo di una buona riposta del mercato, per oltre il 90% rivolto alla Gdo.

'Dolce Passione' è un cocomero frutto della genetica italiana nato 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) e **Ortofrutta Castello** (Stanghella, Padova). A questo nucleo originario si è aggiunto nei mesi scorsi **Lorenzini Naturamica** (Sermide - Mantova) che ha creduto nel progetto.

La produzione che si prevede di raccogliere quest'anno dalle coltivazioni di **Dolce Passione** che sarà commercializzata soprattutto presso la GDO e sui mercati generali si prevede possa superare i **60.000 quintali ottenuti su di una superficie complessiva di 100 ettari** selezionando le aree più vocate per la produzione del cocomero del territorio italiano.

'Dolce Passione' ha una polpa rossa vivace e croccante, un gusto dal carattere zuccherino importante (grado brix non inferiore a 12, senza dubbio più vivace rispetto al tradizionale), è ricco di fibra grazie anche all'assenza del seme. La sua pezzatura varia dai 3 ai 5 kg, presenta una bassa parte di scarto (buccia) con una grande quantità di polpa edibile.



È un prodotto che ben si presta a varie tipologie di utilizzi in cucina come conferma il menù preparato dallo chef Mauro Spadoni nel Bagno Prey a Lido degli Estensi. Non è un caso che questa presentazione avvenga nel territorio ferrarese, area particolarmente vocata nella coltivazione di questa cucurbitacea. Spadoni ha esaltato le potenzialità del cocomero a buccia nera ideando un percorso dall'antipasto al dessert, presentato questa mattina al Bagno Prey di Lido degli Estensi, a cui hanno partecipato tra gli altri le aziende coinvolte, con l'azienda Lorenzini che è intervenuta con le ultime generazioni (i giovanissimi figli di Cristiano Lorenzini).

Queste le creazioni:

Antipasto: Sauté di gamberetti con tropea, balsamico e bocconcini di cocomero;

Primo: Risotto gorgonzola e cocomero;

Secondo: Insalata tiepida di pollo e cocomero;

Dessert: Mousse di cocomero allo yogurt.

Il mercato del cocomero in Italia

L'annata 2022 per il cocomero è caratterizzata dalle elevate temperature. La conseguenza di questa situazione climatica, accompagnata da un andamento caratterizzato anche dalla grande siccità, è un incremento dei costi di produzione determinati anche dall'aumento delle irrigazioni. Un secondo aspetto è legato alla qualità del cocomero sempre per le alte temperature soprattutto se non si dispone di sufficienti quantità di acqua per l'irrigazione.

L'andamento climatico di quest'anno ha consentito **raccolte anticipate** ed una campagna di commercializzazione che potrebbe concludersi anticipatamente lasciando poi spazio a produzioni provenienti da altri paesi.

Quella del 2022 nel complesso per il cocomero la dobbiamo considerare una buona campagna di commercializzazione dove i prezzi sono elevati anche se sono molto influenzati dalla qualità dei frutti. Oggi l'offerta è ampia. Le tipologie presenti nei mercati generali e nei supermercati sono numerose e la qualità spesso è influenzata da fattori diversi quali la varietà l'area di coltivazione la tecnica colturale adottata, dal clima ecc. Il consumatore all'atto dell'acquisto non deve rimanere deluso pertanto il prodotto che gli viene offerto deve essere buono e "Dolce Passione" sta mantenendo le aspettative.

Nel 2022 la produzione dell'Italia, secondo le ultime stime disponibili, indica una superficie di circa 12/13.0000 ettari coltivati capaci di fornire una produzione che potrebbe aggirarsi intorno alle 500 mila tonnellate di cocomeri commercializzati. Una produzione più ridotta rispetto agli anni scorsi per effetto delle grandinate che hanno colpito soprattutto alcune aree del nord Italia. a questo bisogna aggiungere l'aumento delle coltivazioni di angurie mini e midi che riducono le produzioni unitarie. Le aree di maggiore interesse produttivo a livello nazionale sono il Lazio, la Puglia, la Sicilia, la Lombardia, la Campania l'Emilia-Romagna.

angurie Castello cocomeri Dolce Passione Lamboseeds Lorenzini

Leggi anche altri articoli correlati



15 luglio 2022

MELONI, LORENZINI: QUALITÀ AL TOP. PREZZI IN RISALITA. BENE L'E-COMMERCE

Tanta produzione, fin troppa, e prezzi insoddisfacenti. A delineare la situazione attuale del mercato dei...



1 luglio 2022

FRUTTA ESTIVA, PER L'ORTO DI ELEONORA PARTENZA SPRINT (E ANTICIPATA) CON CONSUMI ALLE STELLE

Partenza della stagione anticipata di almeno due settimane, con consumi di meloni e angurie alle...

DAI SOCIAL

RESIDUO ZERO, IL RUOLO CHIAVE DELLA GDO
In merito alla notizia di Natalino Gallo (nella foto) che su GreenPlanet.net afferma come fare Residuo Zero sia ancora più complesso del biologico... **CONTINUA**

LA SPREMUTA

SARÀ vero che tutti vogliono prodotti naturali, ecosostenibili, a km zero ecc ecc. Però osservo che la gente riempie i carrelli con merendine, snack, patatine fritte, bevande gassate piene di zucchero ecc ecc. E che i discount sono pieni di frutta straniera in diretta concorrenza con quella italiana. Ma sicuramente sono io che mi sbaglio... *



L'ASSAGGIO

COSMIC CRISP, LA MELA CHE AL DEBUTTO SFIORA L'ECCELLENZA: 4,2/5

E' la tredicesima volta che valutiamo in questa rubrica una varietà di mela e questo è l'unico caso in cui valutiamo la stessa vari... **Continua**

LE NOSTRE INIZIATIVE

30 maggio 2022
IN DISTRIBUZIONE L'ANNUARIO DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA 2022

2 marzo 2021
MELA, LE NUOVE TENDENZE ITALIANE E MONDIALI IN ITALIAN APPLS 2021

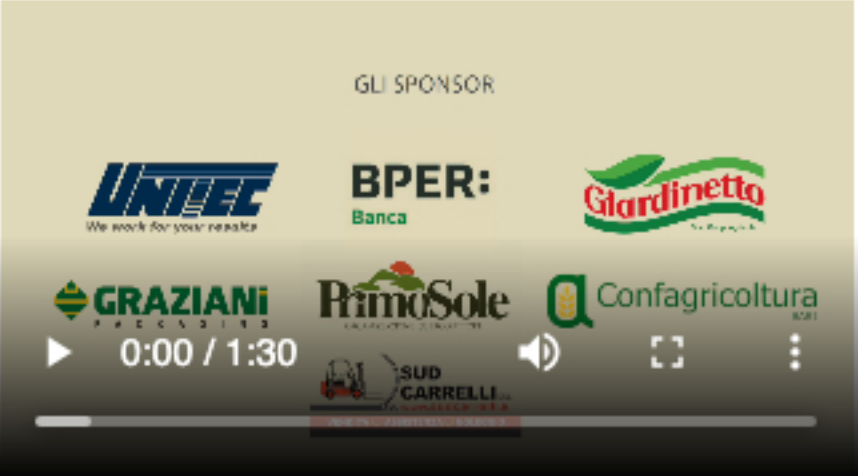
TOP DELLA SETTIMANA TOP DEL MESE

13 luglio 2022
UNICOMM, NUOVO SUPERMERCATO "MEGA" NEL PADOVANO

18 luglio 2022
ADDIO AD ANNABELLA DONNARUMMA, GRANDE PROTAGONISTA DELL'ORTOFRUTTA

13 luglio 2022
PATATE, IL GOVERNO VALUTA UN PIANO STRATEGICO NAZIONALE

VIDEO



FOTOGALLERY



Sfogliala ora l'ultimo numero della rivista!

Sfogliala ora l'Annuario 2022 di Protagonisti dell'ortofrutta italiana



IL CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

Corriere Ortofrutticolo, nato negli anni Sessanta e acquisito da Gemma Editco nel 1987, è lo storico mensile di informazione economica e commerciale del settore ortofrutticolo italiano, affermatosi negli anni come rivista "di filiera".

GEMMA EDITCO SRL

GEMMA EDITCO SRL
Via Fiordiligi, 6 - 37135 Verona
Tel: +39 045.8352317
Email: segreteria@gemmaeditco.it
P.Iva 01963490238