Home › Orticoltura › Dolce Passione, la filiera tutta italiana del cocomero a buccia nera

Orticoltura Ortofrutta

# Dolce Passione, la filiera tutta italiana del cocomero a buccia nera

*Di* ***Alessandro Piscopiello*** 20 Luglio 2023

***E-magazine***
*Tecniche, prodotti e servizi dalle aziende*

***Catalogo Aziende e Prodotti***
*Un modo semplice per cercare un'azienda o un prodotto!*
*Cerca adesso*

***L'Esperto risponde***
*I consigli di Terra e Vita agli agricoltori*
*Cerca adesso*

*Da sinistra: Sandro Colombi, Luciano Trentini, Roberto Castello, Carmine Alfano, Cristiano Lorenzini*

*200 ettari e diecimila tonnellate di prodotto. Abbiamo visitato l'azienda agricola del mantovano dove è stato presentato il percorso di filiera*

> ***Duecento ettari distribuiti su tutta la Penisola, una produzione di circa 10mila tonnellate, una campagna commerciale decisamente soddisfacente.***

Questa la fotografia di "**Dolce Passione**", il **cocomero a buccia nera** tutto made in Italy, scattata dal direttore del Consorzio **Luciano Trentini** in occasione dell'evento ospitato a Sermide (Mantova) presso l'azienda agricola Lorenzini Naturamica, durante il quale è stato presentato il percorso di filiera di "Dolce Passione".

## *Il Consorzio*

"Dolce Passione" è l'unica anguria a buccia nera interamente made in Italy, nata dalla scommessa di **quattro aziende** costituitesi qualche mese fa in **Consorzio**, in un lavoro di squadra che ha messo in rete quattro realtà: Lamboseeds (Sant'Agata Bolognese) specializzata nella ricerca varietale avanzata e, per la produzione e il commercio:

- Alma Seges (Eboli, Salerno)
- Ortofrutta Castello (Stanghella, Padova)
- Lorenzini Naturamica (Sermide, Mantova).

## *Un progetto di filiera*

«Il nostro è un progetto di filiera, dal campo al punto vendita, che punta su un prodotto di qualità superiore e proprio per questo ci sta dando grandi soddisfazioni nel mercato» ha spiegato il presidente del Consorzio "Dolce Passione" **Roberto Castello**.

Risultato di **7 anni di studi e ricerche**, la peculiarità dell'anguria Dolce Passione è data dalla genetica di nuova generazione, rappresentata dalla **cultivar "Giotto"**, una delle più importanti novità di questa specie negli ultimi tempi.

La cultivar Giotto ha una **buccia molto fine, di colore nero,** brillante e uniforme. La sua polpa è rosso vivace e croccante, con un gusto dal carattere zuccherino importante (superiore ai **12-13 gradi brix**), ricca di fibra grazie anche all'assenza del seme.

## *Dal campo...*

*La raccolta*

**Pietro Viviani** e **Cristiano Lorenzini** di Lorenzini Naturamica hanno fatto "toccare con mano" il percorso di filiera dell'anguria prodotta dall'azienda mantovana in una visita partita da un campo di 23 ettari con 92mila piante (in totale Lorenzini coltiva 60 ettari di anguria, sia in serra che in pieno campo).

Il trapianto quest'anno è avvenuto a partire da inizio aprile, con la raccolta partita a fine giugno che durerà fino a inizio ottobre.

Da Lorenzini parlano di una media di **700 quintali a ettaro** prodotti in pieno campo e 500 quintali/ettaro in serra quest'anno. La media del peso unitario delle angurie è di **4 kg**, siamo quindi nella categoria delle midi. Il sesto d'impianto prevede circa quattromila piante a ettaro.

## *...al magazzino*

Nel magazzino di Lorenzini avvengono ulteriori passaggi che identificano senza dubbio il prodotto "Dolce Passione" come un'anguria di alta qualità.

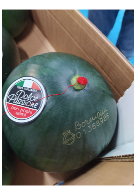
Si parte con la selezione tramite un **rifrattometro** che misura la consistenza e i gradi brix di ogni singolo frutto, per poi smistarlo in due categorie. Se l'anguria ha **almeno 12 gradi brix** va in prima categoria e riceve quindi il bollino "Dolce Passione".

Successivamente, Lorenzini fa passare ogni anguria (già lo fa per i meloni) sotto un raggio **laser** che "firma" l'epicarpo di ogni frutto con il nome Lorenzini e il numero di tracciabilità, per poi procedere al confezionamento in base al calibro nelle cassette di cartone.

Numero tracciabilità impresso dal laser
Guarda più...
Condividi
Guarda su YouTube

«Sul cocomero investiremo ancora di più – ha spiegato **Stefano Rossi**, direttore commerciale di Lorenzini Naturamica – è un prodotto al quale crediamo, come conferma la nostra adesione al Consorzio. Siamo un'azienda di quarta generazione che fa della sostenibilità ambientale il suo cardine. Abbiamo fatto investimenti in questa direzione, dall'impianto fotovoltaico di 1 giga al recupero della biomassa, al sistema di tracciamento del prodotto. Il futuro dell'agricoltura è questo».

## *Qualità e tracciabilità*



«Questo è un progetto che nasce prima di tutto dal consumatore – ha precisato **Carmine Alfano**, direttore commerciale di Alma Seges –. Il mercato chiedeva un prodotto innovativo di qualità, tracciabile e rigorosamente made in Italy: noi siamo andati convintamente in questa direzione».

Ma il progetto guarda oltre, tanto che Dolce Passione si sta allargando ad altre varietà di anguria.

«Siamo solo nella fase di test, ma abbiamo in programma un progetto di angurie con **polpe di diversi colori**, sulla scia del successo che Lamboseeds ha ottenuto con il pomodoro da mensa. È una nuova scommessa che facciamo ancora una volta nel segno della qualità» ha anticipato **Sandro Colombi** di Lamboseeds.

Tra l'altro l'anguria di qualità è un frutto che può fare da base a un intero menù, come ha fatto lo chef **Mauro Spadoni** proponendola dall'antipasto al dolce, passando per il risotto.

## *Superfici e distribuzione di "Dolce Passione"*

Al suo esordio nel 2022, nel primo anno di "test" commerciale, la coltivazione di "Dolce Passione" ha interessato una superficie di 60 ettari per una produzione complessiva commercializzata di 3.200 tonnellate.

Il Consorzio stima per il 2023 una produzione di **8.500/9000 tonnellate,** con una superficie di coltivazione di circa **200 ettari**, ovvero oltre **il triplo rispetto al 2022**.

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.

La produzione stimata è pari all'1,5% della produzione nazionale. Per allungare il periodo di commercializzazione, parte della produzione è destinata a colture di secondo raccolto.

Tra gli sbocchi commerciali prevalenti c'è quello della **Grande distribuzione organizzata**, il canale maggiormente praticato dagli operatori che partecipano al Consorzio. Ma si guarda con interesse anche all'e-commerce che, in questi anni anche per via delle restrizioni imposte dalla pandemia, si è sviluppato con l'incremento delle vendite dei prodotti ortofrutticoli on line.

## *Il mercato del cocomero in Italia*

Il mercato del cocomero nel 2022 ha visto una produzione nel nostro Paese di **509.228 tonnellate**, ridotta rispetto agli anni scorsi per effetto delle grandinate che hanno colpito soprattutto alcune aree del Nord Italia. La superficie coltivata ha interessato **10.108 ettari**.

Al momento la disponibilità di angurie resta limitata a causa di un andamento stagionale che ha penalizzato la produzione su quasi tutto il territorio nazionale. Prima gli effetti negativi delle basse temperature, poi le abbondanti piogge del mese di maggio hanno di fatto limitato e ritardato la produzione.

Gli operatori aderenti al Consorzio Dolce Passione si ritengono comunque molto soddisfatti delle performance produttive e qualitative della cultivar Giotto, che stanno immettendo nel circuito commerciale riscontrando un certo successo.

## *Produzioni e superfici del cocomero in Italia*

Nel 2022 le principali **regioni produttrici** di cocomero in ambito nazionale sono state:

- Lazio (103.950 tonnellate)
- Puglia (85.271)
- Campania (80.612)
- Lombardia (78.228)
- Emilia Romagna (45.021)
- Sardegna (37.500)
- Sicilia (29.505)
- Veneto (17.050)
- Basilicata (8.715).

Parlando di **superfici** coltivate, spicca il **Lazio**, con 1.940 ettari, seguito da:

- Puglia (1.645)
- Sicilia (1.443)
- Lombardia (1.281)
- Campania (1.103)
- Emilia Romagna (870)
- Sardegna (728)
- Veneto (279)
- Basilicata (221).

*(Fonte Istat)*

I **consumi** interessano circa **15 milioni di famiglie** italiane che comprano abitualmente le angurie, per una media di acquisti che avvengono circa quattro volte l'anno.

«Il consumo di questa cucurbitacea potrebbe in futuro espandersi anche per l'incremento delle temperature che influiscono sull'aumento dei consumi di questo frutto, ancora considerato il frutto dell'estate» conclude Trentini.

TAG anguria cocomero

Mi piace 3

Facebook Twitter Linkedin Pinterest Email +

*Alessandro Piscopiello*

*Redazione Edagricole. Coordinatore della rivista e del sito di "Colture Protette" e degli speciali di orticoltura del settimanale "Terra è Vita"*

*Articoli correlati*

*Dopo 30 anni torna il cocomero a buccia nera*

*Le nuove varietà di anguria adatte per il mercato*

*Prezzi degli ortaggi in calo. Aumentano i pomodori*

‹ ›

### *LASCIA UN COMMENTO*

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

☐ Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Pubblica Commento

*I consigli di Terra e Vita agli agricoltori*
*Cerca adesso*

*Dalla stessa categoria*

*PREZZI E MERCATI /* 26 Luglio 2023

***Quotazioni settimanali, risalgono i pomodori***

Secondo le rilevazioni Bmti manca inoltre un'adeguata disponibilità di cipolle e patate

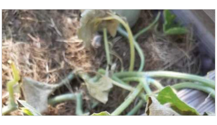
***Di Colture Protette***

*AGROFARMACI - DIFESA /* 25 Luglio 2023

***Melone, con il caldo arrivano i seccumi fisiologici***

Diverse fisiopatie del melone innescate dal caldo hanno sintomi simili. Saperle distinguere è il punto di partenza per impostare un'efficace strategia agronomica

***Di Colture Protette***



*ORTICOLTURA /* 20 Luglio 2023

***A Cremona nascerà un nuovo impianto di vertical farming***

Agricola Moderna e il fondo Ipc di Azimut Libera Impresa hanno siglato l'accordo da 15 milioni di euro. La struttura produrrà 900 tonnellate l'anno di insalate, aromatiche, baby e teen leaf

***Di Colture Protette***

*PREZZI E MERCATI /* 19 Luglio 2023

***Prezzi degli ortaggi, fagiolini al top e cipolle in risalita***

Secondo le rilevazioni Bmti di inizio settimana, continua il trend elevato anche per angurie e meloni. In ripresa le zucchine

***Di Colture Protette***

*ORTICOLTURA /* 17 Luglio 2023

***Pomodoro da mensa, i biostimolanti garantiscono una migliore qualità delle bacche***

Lo dicono le prove fatte in serra fredda con un abbinamento di un inoculo radicale di funghi micorrizici e Trichoderma atroviride e di applicazioni fogliari con idrolizzato proteico

***Di Giuseppe Francesco Sportelli***

Carica altri articoli

*Rimani aggiornato sul mondo dell'agricoltura*

Iscriviti alle nostre newsletter

Colture Protette
ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO

Orticoltura
Floricoltura
Vivaismo
Agrofarmaci – Difesa
Ricerca scientifica
Fertilizzanti
Concimi
Irrigazione in serra
Prezzi e Mercati
News
Dalle aziende
Corsi

COLTURE PROTETTE
Abbonati
CONTATTI
Colture Protette: la rivista

Disclaimer e note legali
Privacy
Informativa estesa sui cookie

TECNICHE NUOVE
Tecniche Nuove
I libri Tecniche Nuove
New Business Media

© New Business Media Srl. Tutti i diritti riservati.
Sede legale Via Eritrea 21 - 20157 Milano | Codice fiscale, Partita IVA e Iscrizione al Registro delle imprese di Milano: 08449540965
Registrazione Tribunale di Milano n. 72 05.03.2014 (precedentemente registrata al Tribunale di Bologna n. 4998 del 22/07/1982)
Roc n. 24344 dell'11 marzo 2014