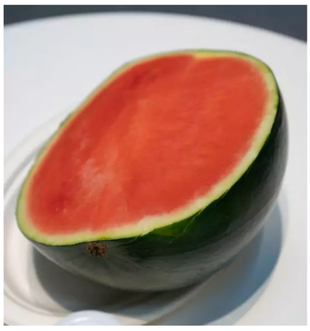
Dolce Passione, il cocomero a buccia nera piace al mercato e in cucina

14 Luglio 2022 Tags Categorie





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',*** ovvero, del **cocomero a buccia nera** esclusivamente made in Italy. 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 mila quintali** ottenuti su di una superficie complessiva di **100 ettari** selezionando le aree più vocate per la produzione del cocomero del territorio italiano.



L'evento a Lido degli Estensi

'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.

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.

Copyright: Fruitbook Magazine

Correlati



Lorenzini, "stagione record per la qualità del melone". Prezzi in ripresa
In "News"



Fresco Senso porta la IV gamma nelle Stazioni di Roma e Milano
In "Comunicati Stampa"



Anguria quadrata: il frutto luxury giapponese insapore ma costosissimo
In "News"

TOP DELLA SETTIMANA | TOP DEL MESE


Anguria quadrata: il frutto luxury giapponese insa...


Tulips chiude un terzo round da 4 milioni. Martini...


Pesche gialle italiane a che prezzo? Dieci superme...


Pesche Donnalia, Di Pasquale: "Qualità al top". C'...

Seguici su Facebook
Seguici su Twitter
Seguici su Instagram
Seguici su Linkedin

ULTIMI VIDEO



Fruitbook Magazine

Editore: ELNATH Media Srl

via Poiano 53
37029 – San Pietro in Cariano (VR)
Tel. 045.6837296
redazione@fruitbookmagazine.it

Per informazioni pubblicità:
adver@fruitbookmagazine.it