



Comunicato stampa

CROCCANTE, RESISTENTE E ADATTA AL BIO: RI.NOVA E APOFRUIT INSIEME PER UNA MELA TOP QUALITY CON IL PROGETTO NADINE

Protagonista la mela Candine®, varietà Club che Apofruit gestisce in esclusiva in Italia: il progetto di filiera ha l'obiettivo di ottimizzare tutte le fasi, dal campo fino allo scaffale. Daniele Missere, responsabile ortofrutta Ri.Nova: "Varietà recente ma di alta qualità: dalla ricerca un sostegno perché possa esprimere il suo pieno potenziale". Alberto Grassi, direttore innovazione e Sviluppo Apofruit: "Per farla apprezzare al meglio, nel progetto di valorizzazione sono previste anche attività in-store."

(Cesena, 6 novembre 2023) - Si chiama Nadine e ha un obiettivo chiaro: **sostenere lo sviluppo di una mela top per resistenza, qualità e capacità di attrarre il consumatore** attraverso innovazioni scientifiche e tecnologiche lungo tutta la filiera, dal campo fino allo scaffale. Elevare la qualità dei frutti, produrre meglio, risparmiando acqua e in modo più sostenibile, anche economicamente: è questo l'ambizioso **progetto di Ri.Nova**, ente di ricerca di Cesena (FC) specializzato nella ricerca in ambito agroalimentare, in collaborazione con **Apofruit Italia**. Al centro, la mela Candine®, una varietà "Club" di alta gamma frutto della collaborazione tra Apofruit, il consorzio francese Blue Whale e il costituente Agro Selection Fruits (gestita in esclusiva per l'Italia da Apofruit), che presenta caratteristiche dal grande potenziale.

"Candine® è una varietà **resistente ad alcune malattie**, come la ticchiolatura, particolarmente problematiche per i produttori di mele - spiega **Daniele Missere, responsabile settore frutticolo di Ri.Nova** -, ed è quindi adatta alla coltivazione biologica e si distingue per l'elevata **resa produttiva**. Caratterizzata dall'iconica buccia rossa e dalla polpa croccante, grazie anche all'**elevata conservabilità e shelf life, Candine® ha le carte in regola per essere una mela vincente**. Non mancano, naturalmente, le criticità da affrontare, in primis sul fronte della conservazione post-raccolta dove va affrontato il rischio di manifestazione della butteratura amara, una fitopatia, purtroppo, molto diffusa. **Il suo elevato potenziale produttivo e qualitativo in ogni caso è indubbio. E va valorizzato**. Per riuscirci, trattandosi di una varietà di melo introdotta nel sistema produttivo da pochi anni, c'è bisogno di un'adeguata ricerca e sperimentazione finalizzata a definire le migliori condizioni in termini di gestione degli impianti, tecnica colturale, raccolta, conservazione e commercializzazione, il frutto è ottimale: tocca alla ricerca costruirgli una "casa" ideale perché possa esprimere il suo pieno potenziale".

Alberto Grassi, direttore Innovazione e Sviluppo Ortofrutta di Apofruit, aggiunge: "Sono circa 60 le aziende agricole socie di Apofruit che aderiscono al progetto di coltivazione della mela Candine®. Attualmente sono circa 120 gli ettari coltivati con questa nuova varietà, che dovrebbero diventare almeno 250 entro il 2026, di cui circa il 30% coltivati con metodo biologico. Alle aree di produzione dell'Emilia-Romagna si aggiunge la provincia di Trento le cui produzioni vengono conservate, lavorate e confezionate in Emilia-Romagna, per le aziende "associate" e l'area produttiva del Piemonte che viene gestita direttamente in loco grazie alla partnership con la società Gullino". Poi sottolinea: "Candine® è una cultivar che offre un ulteriore vantaggio: può infatti essere consumata sia

immediatamente già al momento della raccolta, sia conservata a lungo, più a lungo anche rispetto alla varietà Fuji con cui si confronta. La sua aromaticità e le sue peculiarità, unite alla bassissima acidità, la rendono appetibile per diversi mercati, dall'Europa mediterranea a tutto il Middle East. Per farla apprezzare al meglio, nel progetto di valorizzazione che stiamo portando avanti per questa mela, sono previste anche attività in-store per dare la possibilità ai consumatori di provarla e degustarla in tutta la sua freschezza".

I punti chiave del progetto Nadine

Produrre in modo conveniente, razionalizzare l'uso di acqua e di fertilizzanti, evitare l'insorgenza di fitopatie nella fase di magazzino: "Il progetto Nadine affronta aspetti diversi - prosegue Missere -: sul fronte della **produzione** il progetto verificherà la gestione del carico di frutti sulla pianta tramite **diradamento meccanico** e l'efficacia **dell'allevamento "Guyot"**. Tale metodo, rispetto al classico allevamento a fusetto, prevede piante ad altezza ridotta che rendono molto più semplice l'utilizzo delle tecniche della frutticoltura di precisione, la potatura meccanica e le operazioni di difesa fitosanitaria anche in prossimità di strade, corsi d'acqua e abitazioni. Anche nella produzione convenzionale, dunque, l'obiettivo è quello di riuscire ad avere meleti che richiedano meno chimica ma utilizzata con grande precisione, e che permettano di **ridurre i costi di produzione, manodopera sempre più difficile da reperire inclusa**, ovviamente".

Riflettori puntati anche sul fronte del risparmio idrico: "Il progetto prevede lo studio dei risultati derivanti dall'utilizzo del **DSS Bluleaf**, una piattaforma tecnologica per l'agricoltura digitale che supporta le imprese nella riduzione degli apporti in termini di acqua e fertilizzanti. Con Nadine esploreremo anche **i trattamenti in campo a base di calcio per prevenire la "butteratura amara"**, utili sia per garantire un buono standard qualitativo che per prevenire alcune fitopatie nella fase di post-raccolta che sarà oggetto di uno studio specifico. Infine sono previsti **test di mercato presso la Gdo** al fine di definire le migliori azioni promozionali nei confronti dei potenziali acquirenti. Dal campo allo scaffale dunque, Nadine è al lavoro per una mela Candine® che sia sempre di più 'top quality', per il produttore, per la Gdo, per il consumatore".

Nadine è un'iniziativa realizzata nell'ambito Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 – Tipo di operazione Supporto per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agricolo e agroindustriale – Focus Area 3A – Progetto «Innovazioni di filiera per lo sviluppo tecnico-culturale e commerciale della mela Candine».

Per informazioni

Ufficio stampa Ri.Nova

Alessandro Pantani – Orma Comunicazione

328.4183424

a.pantani@ormacomunicazione.it