

Fragola Elodì, l'Emilia Romagna ha l'asso nella manica

freshplaza.it/article/9423620/fragola-elodi-l-emilia-romagna-ha-l-asso-nella-manica/



È molto dolce, aromatica, ricca di vitamina C e ha un profumo che ricorda i frutti del sottobosco, ma è anche resistente alle manipolazioni: ecco la carta d'identità di Elodì, la nuova fragola con elevati standard qualitativi, tali da renderla ben distinta sul mercato e posizionarla nella fascia premium di prodotto. La nuova varietà sarà presentata a Macfrut, giovedì 5 maggio dalle 14 nel corso del convegno "*Fragola: prospettiva 2022*" nel padiglione B3 stand 107.



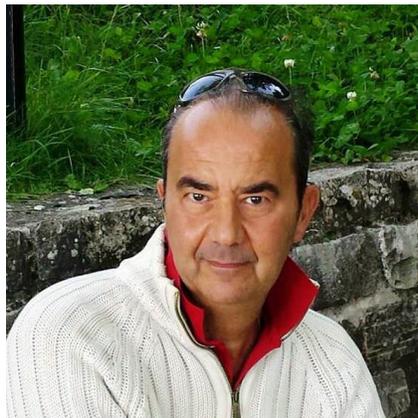
"Il CREA coordina lo storico programma di miglioramento genetico condotto in Romagna e cofinanziato da New Plant da cui deriva Elodi - spiega Gianluca Baruzzi, ricercatore del CREA -. Attraverso una serie di incroci mirati, si è riusciti nell'intento di introdurre nelle cultivar moderne il sapore e i profumi di alcune 'vecchie varietà'. Abbiamo ottenuto una nuova fragola con elevato standard commerciale (consistenza, resistenza, shelf-life) e caratterizzata da dolcezza e spiccato aroma. L'alta gamma a cui si rivolge consentirà al produttore di raggiungere interessanti risultati economici".



E' stata ottenuta dalla Sede di Forlì del Centro di Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura del CREA, in collaborazione col consorzio New Plant e sviluppata nell'ambito del progetto PSR Emilia-Romagna "*Supporti organizzativi e servizi di filiera per nuove tipologie frutticole – Sister*" di cui New Plant è capofila, il CREA di Forlì è responsabile scientifico, nella persona della Giuseppina Caracciolo e Ri.Nova è il coordinatore, nella persona di Daniele Missere.



Varietà medio-precoce - l'epoca di maturazione è di poco successiva a quella di Brilla (fine aprile nella coltura protetta romagnola) - in base agli studi effettuati, Elodì si mostra adatta, per quanto riguarda il territorio emiliano-romagnolo, sia alla coltivazione protetta sia a quella in pieno campo. Pronta a fare bella mostra di sé a scaffale, Elodì si presenta con frutti di buona pezzatura, forma conica e colore rosso molto brillante. È soprattutto profumata, ricca di vitamina C e molto resistente alla manipolazione, caratteristica che garantisce l'arrivo nel punto vendita di frutti in condizioni ottimali.



"Le nuove varietà come Elodì - spiega Daniele Missere - hanno caratteristiche agronomiche e sensoriali, sia estetiche che gustative, innovative e uniche nel loro genere. Il progetto SISTER è nato con l'obiettivo di verificare l'idoneità alla coltivazione di nuove varietà di fragola, actinidia e pero, sia con tecniche di produzione integrata che biologica, ma anche di sondare la propensione all'acquisto da parte del consumatore e supportare i produttori lungo tutta la filiera, dall'acquisizione dei diritti di coltivazione e sfruttamento commerciale delle nuove varietà, alla preparazione e distribuzione delle piante da coltivare, fino alla commercializzazione del prodotto. Oggi possiamo dire che Elodì rappresenta un pieno successo".