



COMUNICATO STAMPA

18 giugno 2024

Partito il raccolto di piccoli frutti e frutta a nocciolo

Un avvio di stagione difficile dopo una primavera piovosa e i danni del gelo.

Per i piccoli frutti e la frutta a nocciolo con il Marchio Qualità Alto Adige si annuncia un raccolto con condizioni e aspettative assai differenti: il meteo avverso, con una primavera molto piovosa e i danni provocati dalle gelate in aprile, ha portato a parziali perdite e un inizio del raccolto posticipato. Ciononostante, le organizzazioni di vendita guardano alla stagione con ottimismo.

Il raccolto delle fragole in Valle Isarco e zone limitrofe è cominciato a inizio giugno. Nel suo bacino di raccolta, Markus Tscholl, direttore di Egma Asta Frutta di Vilpiano, si attende per quest'anno un raccolto di circa 80 tonnellate. L'attuale situazione del mercato delle fragole appare molto buona: "A causa del clima fresco e umido delle scorse settimane, la maturazione è avvenuta più lentamente, tanto che le quantità di fragole fornite sono state molto ben accolte sul mercato. Il raccolto principale avverrà nell'ultima settimana di giugno e nelle prime due settimane di luglio, ma si estenderà fino a metà ottobre. Per quanto riguarda i lamponi, le quantità raccolte attualmente sono leggermente inferiori rispetto all'anno scorso". Oltre a quello delle fragole e dei lamponi, Egma prevede un raccolto di circa 10 tonnellate di mirtilli.

Philipp Brunner, direttore della cooperativa di produttori della Val Martello, si aspetta per quest'anno un buon risultato, che potrebbe aggirarsi sulle 450 tonnellate di fragole. "Il raccolto è già iniziato, la sua fase principale avverrà nel mese di luglio e si protrarrà fino all'autunno, con l'arrivo delle prime gelate. A causa delle ultime settimane che sono state fresche e piovose, anche quest'anno siamo in ritardo con il raccolto di circa una settimana", spiega Brunner. In Val Martello, così come avvenuto negli anni scorsi, l'apertura della stagione dei piccoli frutti verrà celebrata nell'ambito delle Giornate delle Fragole della Val Martello dal 15 giugno al 14 luglio. L'appuntamento clou è domenica 30 giugno con il taglio della torta di fragole gigante, tanta musica e un variegato programma collaterale.

Ciliegie e albicocche: cali, ma si prevede un buon avvio delle vendite

Anche quest'anno il raccolto delle ciliegie in Val Venosta partirà a inizio luglio. Le ciliegie sono state in gran parte risparmiate dalle gelate primaverili. "Per quanto riguarda la quantità di raccolto, stimiamo un volume di circa 600 tonnellate", dice Reinhard Ladurner, responsabile per il settore ciliegie presso l'associazione delle cooperative ortofrutticole della Val Venosta VI.P. "A causa delle condizioni meteo, le qualità di produzione italiana attualmente in commercio sono mediamente modeste. Dato che le previsioni del raccolto nelle zone di produzione alpine nell'Italia

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



settentrionale non lasciano sperare in quantità record, ci aspettiamo un inizio di stagione con buone opportunità di vendita per le nostre ciliegie. Se poi, nel corso delle prossime settimane, il meteo dovesse risultare favorevole, potremmo sicuramente contare anche su una buona qualità dei frutti.”

Dopo il raccolto dello scorso anno, di quantità ridotta in seguito alle gelate, per questa stagione Egma prevede una quantità normale, pari a circa 100 tonnellate di ciliegie. “In questo momento la qualità dei frutti sembra promettente. Anche quest’anno la stagione durerà da fine giugno a metà agosto”, chiarisce Markus Tscholl.

Hannes Spögler, che alla VI.P è responsabile del settore delle albicocche, valuta la situazione con queste parole: “La stima del raccolto parte da una quantità di sole 150 tonnellate di albicocche. La causa di questo calo sono le gelate primaverili, che hanno portato a una riduzione fino al 70 per cento delle albicocche originali della Val Venosta. Per quanto riguarda le altre varietà, si attende invece una riduzione del raccolto del 10 per cento circa. Se il meteo dovesse attestarsi su condizioni stabili e asciutte, potremmo contare su una buona qualità. La fase principale del raccolto partirà da inizio luglio e arriverà a metà agosto”.

I piccoli frutti e la frutta a nocciolo con il Marchio Qualità dell’Alto Adige vengono commercializzati da Egma Asta Frutta e VI.P, che vendono i loro prodotti prevalentemente presso i mercati all’ingrosso e i commercianti di generi alimentari al dettaglio in Italia. Oltre a questi canali, è possibile trovare i piccoli frutti e la frutta a nocciolo dell’Alto Adige anche nei negozi di frutta e verdura a livello locale.

QUALITÀ GARANTITA DA STANDARD ELEVATISSIMI

Il Marchio Qualità Alto Adige garantisce la provenienza e la qualità dei prodotti autorizzati ad utilizzarlo. Durante la produzione i frutticoltori devono soddisfare standard qualitativi superiori alla media, sia per quanto riguarda le dimensioni che il contenuto zuccherino dei frutti. Le zone di coltivazione dei piccoli frutti e delle ciliegie sono situate a un’altitudine minima di 500 metri che raggiunge i 1.100 metri nel caso delle ciliegie e addirittura i 1.800 metri nel caso delle fragole. Il raccolto viene effettuato esclusivamente a mano e regolari controlli di qualità garantiscono un aroma dei frutti assolutamente unico e inconfondibile. Le zone di coltivazione si trovano in Val Venosta, Valle Isarco, Val Pusteria e Val d’Ultimo, a San Genesio e sull’altopiano del Renon.

Contatto stampa

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.qualitaetsuedtirol.com