

La fragola del futuro messa a punto a Forlì

Si chiama Elodi ed è il frutto di un progetto del centro di ricerca Crea Ricca di vitamina C e resistente alle manipolazioni, 'debutta' al Macfrut

Si chiama Elodi, è una nuova varietà di fragola 'made in Forlì' che sarà presentata domani al Macfrut in svolgimento da oggi a venerdì alla Fiera di Rimini. Aromatica, ricca di vitamina C e resistente alle manipolazioni: ecco la carta d'identità di Elodi, ottenuta dalla sede forlivese del centro di olivicoltura, frutticoltura e agrumicoltura del Crea (consiglio per la ricerca in agricoltura) in collaborazione col consorzio New Plant e sviluppata nell'ambito del progetto regionale Sister, coordinato da Ri.Nova, polo dell'innovazione di Cesena.

Elodi è stata ottenuta da un programma di miglioramento genetico-varietale: l'obiettivo era quello di sviluppare nuove varietà che fossero caratterizzate da elevati standard qualitativi, tali da farle spiccare sul mercato e posizionarle nella fascia premium di prodotto.



Il risultato di questo lungo percorso di selezione e miglioramento è Elodi: una fragola con un'ottima consistenza e un alto grado zuccherino con un profumo intenso e deciso che richiama quello delle fragoline di bosco.

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 Elodi si mostra adatta, per quanto riguarda il territorio emiliano-romagnolo, sia alla coltivazione protetta che in pieno

campo. Pronta a fare bella mostra di sé a scaffale, Elodi 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 Elodi – dice Daniele Missere di Ri.Nova – 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 di nuove varietà di fragola, actinidia e pero, alla coltivazione, 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 sfruttamen-



La nuova fragola made in Forlì verrà presentata domani al Macfrut di Rimini (Ravaglia)

to commerciale delle nuove varietà, alla preparazione e distribuzione delle piante da coltivare, fino alla commercializzazione del prodotto».

Gianluca Baruzzi, ricercatore del Crea di Forlì, uno dei 6 centri di ricerca agricola presenti in Italia, spiega che «attraverso una serie di incroci mirati si è riusciti nell'intento di introdurre

nelle varietà moderne il sapore e i profumi di alcune 'vecchie varietà'. Lo straordinario risultato è quello di avere ottenuto una nuova fragola con elevato standard commerciale e caratterizzata da dolcezza e spiccato aroma. L'alta gamma a cui si rivolge consentirà al produttore di raggiungere interessanti risultati economici».