

Apirene, nuove varietà

[DI CÈDRIC GREENE]

Pur producendo solo il 6,5% dell'uva da tavola nel mondo, l'Italia è al 3° posto nella classifica dei Paesi esportatori dopo Cile ed Egitto. La crescita del settore e della qualità è testimoniata soprattutto dall'aumento dei prezzi medi dei prodotti esportati (+37,6% nell'ultimo decennio).

[APPREZZATE ANCHE IN ITALIA]

Mentre fino a pochi anni fa la produzione era incentrata in massima parte sulla varietà Italia, oggi si assiste a un progressivo spostamento verso varietà apirene, ovvero senza semi, apprezzate in molti Paesi esteri e, da qualche anno in maniera crescente, anche in Italia.

Il panorama varietale si sta rapidamente allargando e al pari di



Le uve Arra sono coltivate in 15 Paesi su 1.000 ha, di cui 110 in Italia

altri prodotti (per esempio le mele) è sempre maggiore la proposta di "varietà di club", cioè cultivars concesse dai costitutori a un ristretto numero di aziende selezionate, diffuse in tutto il mondo. Un caso interessante per l'uva da tavola è rappresentato dalla serie di varietà Arra. Si tratta di varietà selezionate per opera di un genetista israeliano, **Shakar Karniel** assieme a **Sal Giumarra**, presidente della Giumarra's Vineyards, un'azienda californiana fondata prima dell'ultimo conflitto mondiale da un italiano, che da oltre 50 anni è leader nella coltivazione e nel commercio dell'uva da tavola negli Usa. I due hanno fondato nel 1999 una società di *breeding*, la *Ard (Agricultural research development)* con l'idea di creare varietà apirene ad alto profilo qualitativo, dotate di forte produttività e basso impiego di manodopera in campo. Dopo una decina di anni di lavoro, utilizzando le più moderne tecnologie, è stata creata la prima varietà delle uve Arra oggi coltivate in 15 Paesi del mondo.

[INTRODUZIONE RECENTE]

Attualmente a livello mondiale vengono coltivati in totale 1.000 ha di uve Arra dei quali 140 in Europa: 110 in Italia e 30 in Spagna, nell'area di Murcia. La varietà più diffusa è la bianca Arra 15 che rappresenta il 58% della produzione mondiale (solo in Italia ne vengono coltivati 34 ha). A seguire troviamo l'Arra 11 (sempre bianca) con ben 9 ha di coltivazione. Le varietà Arra sono di recente introduzione in Puglia e

[Esposizione di uve da tavola della varietà Arra all'ultima edizione di **FruitLogistica**.

Sicilia, classiche aree di coltivazione italiane, e si stanno ulteriormente diffondendo in tutto il territorio nazionale: nel 2014 si metteranno a dimora ulteriori 70 ha.

Nel 2013 sono state commercializzate circa 1.000 t di queste uve presso la Gdo italiana e tedesca con ottimi riscontri in termini di apprezzamento da parte del consumatore e di ritorno economico al produttore.

Grazie alle buone caratteristiche organolettiche, queste uve hanno ottenuto risultati positivi anche sui mercati tradizionali, in passato non così favorevoli ad accogliere nuove varietà di uve apirene. ■

[CLUB
L'unione
fa la forza]

Carlo Lingua è molto noto nel mondo ortofrutticolo piemontese e nazionale. Da qualche anno è passato alla ricerca e alla diffusione di nuove varietà e oggi è impegnato nel lancio del "club Arra".

Come funziona il club?

L'unica azienda autorizzata dai costitutori per la commercializzazione di tutte le uve Arra in Europa è Avi, società costituita dalla RK Growers e da

Rino Storelli, ma la produzione è accessibile a tutte le aziende interessate. Il progetto nasce dall'idea che uniti si è più forti e che oggi è assolutamente necessario controllare l'offerta di un prodotto con caratteristiche qualitative gradite al mercato.

Qual è la caratteristica più interessante di queste varietà?

La forza di queste varietà non è solo la qualità dei frutti (saporiti e con una lunga *shelf life*), ma anche la scarsa necessità di manodopera in campo, un fattore spesso limitante per la coltivazione di alcune varietà senza semi. Siamo molto concentrati non solo a soddisfare il consumatore ma anche il produttore: visti i forti investimenti richiesti, l'uva da tavola deve avere un ritorno congruo. ■