



## COMUNICATO STAMPA

2 luglio 2021

### **Al via il raccolto dei piccoli frutti**

**Buona la resa per piccoli frutti e ciliegie, in calo invece le albicocche**

**Quest'anno una primavera particolarmente fredda, segnata da gelate notturne, ha ritardato l'inizio del raccolto dei piccoli frutti con il Marchio di Qualità Alto Adige. Si attende comunque un livello di raccolto pari a quello dell'anno precedente.**

Il raccolto dei piccoli frutti è iniziato con circa tre settimane di ritardo rispetto all'anno scorso. Ma le prospettive sono buone, come sottolinea Markus Tscholl, direttore di Egma Asta Frutta di Vilpiano: "Le fasi iniziali del raccolto sono state assai promettenti. Le prime partite di fragole sono già state vendute bene. A inizio luglio seguiranno lamponi e mirtilli. Per la stagione in corso rimaniamo quindi ottimisti".

Philipp Brunner, dirigente della cooperativa di produttori della Val Martello, prevede nella sua vallata una buona resa fino a 350 tonnellate di fragole. I piccoli frutti vengono raccolti con un ritardo di due settimane. Gli eventi organizzati per l'inizio della stagione e le iniziative promozionali nell'ambito delle Giornate delle fragole si sono finora svolti con successo. "La stagione è ai blocchi di partenza, speriamo che il meteo ci regali le condizioni ideali, ossia notti fresche e giornate assolate e non troppo calde, in modo che la qualità delle fragole possa svilupparsi pienamente", auspica Brunner.

Per quanto riguarda le ciliegie, le aspettative erano piuttosto contenute a causa delle gelate notturne. A questo proposito afferma Markus Tscholl: "Nonostante tutto siamo comunque sorpresi dalla buona resa. Dopo le 60 tonnellate dell'anno scorso ci aspettiamo infatti un raccolto di 100 tonnellate. L'inizio della stagione è fissato per inizio luglio".

Quest'anno il raccolto delle ciliegie in Val Venosta comincerà in luglio, perché le basse temperature della primavera hanno causato uno stallo nell'attività vegetativa. "Il raccolto comincerà dai 10 ai 14 giorni più tardi del solito. Prevediamo che la qualità sarà molto buona; per quanto riguarda la quantità stimiamo di ottenere circa 400 tonnellate", spiega Reinhard Ladurner, responsabile del settore ciliegie dell'Associazione dei produttori di frutta e verdura della Val Venosta VIP.

Secondo Hannes Spögler, responsabile del settore albicocche della VIP, le gelate notturne di aprile hanno purtroppo avuto serie ripercussioni sulle albicocche: "Prevediamo un raccolto di circa 200-250 tonnellate, il che significa un calo del

**IDM Südtirol / Alto Adige**  
Pfarrplatz 11  
Piazza della Parrocchia, 11  
I-39100 Bozen / Bolzano  
T 0471 094 000  
[www.idm-suedtirol.com](http://www.idm-suedtirol.com)



raccolto del 40-50 per cento rispetto all'anno scorso". In base alle condizioni meteorologiche, i frutti saranno pronti per essere raccolti tra la fine di giugno e la metà di agosto.

I piccoli frutti con il Marchio di Qualità Alto Adige sono commercializzati da Egma Asta Frutta e da VIP Val Venosta. La vendita è indirizzata prevalentemente ai mercati all'ingrosso nonché ai commercianti al dettaglio di prodotti alimentari in Italia. I piccoli frutti dell'Alto Adige sono reperibili anche presso i locali negozi di ortofrutta.

IDM Alto Adige ha in programma un'iniziativa promozionale rivolta al mercato all'ingrosso per supportare la vendita di ciliegie e fragole. Il fulcro delle misure di sostegno alle vendite sono l'origine garantita e la qualità testata delle ciliegie e delle fragole con il Marchio di Qualità Alto Adige.

#### **QUALITÀ GARANTITA DA STANDARD ELEVATI**

Il Marchio di Qualità Alto Adige garantisce la provenienza e la qualità dei prodotti autorizzati a esibirlo. Durante la produzione i frutticoltori devono soddisfare standard qualitativi superiori alla media in termini sia di dimensioni, sia di contenuto zuccherino dei frutti. Le zone di coltivazione di piccoli frutti e di ciliegie sono situate ad almeno 500 metri di altitudine. Raggiungono i 1.100 metri nel caso delle ciliegie e i 1.800 metri di altitudine nel caso dei piccoli frutti. Il raccolto viene effettuato esclusivamente a mano e regolari controlli di qualità garantiscono un aroma dei frutti assolutamente unico. I frutteti si trovano in Val Venosta, Valle Isarco, Val Pusteria e Val d'Ultimo, a San Genesio e sul Renon.

#### **Contatto stampa**

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

[www.qualita-altoadige.com/it/home.html](http://www.qualita-altoadige.com/it/home.html)