COMUNICATO STAMPA

17 giugno 2025

È iniziato il raccolto di piccoli frutti e di frutta a nocciolo

Positivo avvio di stagione dopo una primavera piovosa e danni da gelo contenuti

Per i frutti di bosco e la frutta a nocciolo con il Marchio di Qualità Alto Adige si preannuncia un anno di raccolta caratterizzato da condizioni eterogenee: se da una parte il meteo è stato poco favorevole, con una primavera ricca di piogge, dall'altra si sono registrati solo sporadici danni da gelo rispetto all'anno scorso. Le organizzazioni di vendita sono dunque fiduciose riguardo alla stagione.

La raccolta delle fragole in Valle Isarco e nelle zone circostanti è iniziata a fine maggio, quindi con una settimana di anticipo rispetto all'anno scorso. Nel suo bacino di raccolta, Markus Tscholl, responsabile asta di Egma di Vilpiano, si attende per quest'anno un raccolto di circa 80 tonnellate. L'attuale situazione del mercato delle fragole appare relativamente buona: "Nonostante il clima in parte fresco e piovoso delle ultime settimane, la maturazione ha avuto un buon andamento e, grazie alla protezione, anche la qualità è molto soddisfacente. Le fragole si stanno collocando bene sul mercato che risponde con prezzi soddisfacenti. Il raccolto principale avverrà nell'ultima settimana di giugno e nelle prime due settimane di luglio, ma si estenderà fino a metà ottobre. Anche per i lamponi, le quantità raccolte si attesteranno su livelli analoghi a quelli dell'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, prevede per quest'anno un buon risultato, che potrebbe aggirarsi sulle 450 tonnellate di fragole. "Il raccolto è iniziato il 6 giugno, mentre la sua fase principale avverrà nel mese di luglio e si protrarrà fino all'autunno, con l'arrivo delle prime gelate. Quest'anno abbiamo iniziato il raccolto con qualche giorno di anticipo; le temperature costantemente elevate soprattutto degli ultimi giorni hanno favorito la maturazione dei frutti", spiega Brunner. Anche quest'anno la stagione dei piccoli frutti si apre in Val Martello con le tradizionali Giornate delle Fragole. L'evento d'apertura è previsto per domenica 29 giugno: in programma il taglio della torta alle fragole, l'incoronazione della nuova regina delle fragole, musica e un variegato programma collaterale. Per due settimane, dopo l'inaugurazione, sono in programma numerose manifestazioni e iniziative all'insegna delle fragole.

In Val Venosta, le quantità del raccolto di mirtilli previste rimangono stabili, mentre per quelle dei lamponi si prevede un aumento del 20 per cento grazie a nuove piantagioni. La resa del raccolto di more dovrebbe quasi raddoppiare, pur restando

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

su livelli ancora contenuti.

Ciliegie e albicocche: si prevede un buon avvio delle vendite

Quest'anno il raccolto delle ciliegie in Val Venosta prenderà avvio all'inizio di luglio. Anche le ciliegie sono state in gran parte risparmiate dalle gelate primaverili. "Stimiamo una produzione di circa 500 tonnellate", afferma Reinhard Ladurner, responsabile del settore ciliegie presso l'associazione delle cooperative ortofrutticole della Val Venosta VI.P. "A causa delle condizioni meteo sfavorevoli nelle principali zone di coltivazione, la qualità della produzione italiana attualmente in commercio è mediamente modesta. Le previsioni del raccolto nelle zone alpine dell'Italia settentrionale non lasciano prevedere quantitativi da record e considerato che le aspettative di produzione sono molto contenute anche nel resto d'Europa, 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."

Per questa stagione Egma prevede una quantità nella norma, pari a circa 100 tonnellate di ciliegie, un quantitativo in linea con quello dell'anno scorso, dato che le gelate primaverili non hanno causato danni rilevanti. "In questo momento la qualità dei frutti sembra promettente. Anche quest'anno la stagione durerà da fine giugno a metà agosto", dice Markus Tscholl.

Hannes Spögler, che alla VI.P è responsabile del settore delle albicocche, valuta la situazione in questi termini: "La previsione di raccolto si aggira su una quantità nella norma di circa 370 tonnellate di albicocche, di cui circa 220 tonnellate appartengono alla varietà tradizionale della Val Venosta. A condizione che il meteo si mantenga stabile e asciutto, ci aspettiamo 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 di 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 di Qualità Alto Adige garantisce la provenienza e la qualità dei prodotti autorizzati a utilizzarlo. 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 dei piccoli frutti e delle ciliegie sono situate a un'altitudine minima di 500 metri. Raggiungono invece i 1.100 metri nel caso delle ciliegie e addirittura i 1.800 metri nel caso dei piccoli frutti. 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.qualita-altoadige.com