



COMUNICATO STAMPA

21 giugno 2018

Al via la raccolta dei piccoli frutti e dei frutti a nocciolo in Alto Adige

La previsione per il 2018: buona la rendita, alta la qualità

In giugno inizia il raccolto di fragole, lamponi, albicocche e ciliegie con il Marchio di Qualità Alto Adige. Dato che quest'anno le piante sono state risparmiate dalle gelate primaverili, si preannuncia un buon raccolto sia in termini di qualità che in termini di quantità.

All'inizio del 2018 il clima ha giocato un ruolo fondamentale. "La fioritura di fragole, lamponi e ciliegie è stata eccellente e il tempo ideale", afferma Markus Tscholl, direttore di Egma Astafrutta a Vilpiano. "Di conseguenza per quest'anno ci attendiamo una quantità di frutti significativamente superiore rispetto a quella dell'anno scorso", aggiunge Tscholl. Nel 2017, a causa delle gelate notturne tardive, il ricavato del raccolto di fragole si è attestato intorno alle 320 tonnellate. Quest'anno, invece, Tscholl prevede un raccolto tra le 400 e le 450 tonnellate. Anche Hannes Spögl, responsabile del settore albicocche della VI.P, l'associazione dei produttori di frutta e verdura della Val Venosta, elogia il bel tempo: "Dopo i raccolti ridotti dello scorso biennio, quest'anno, grazie a una primavera ideale, senza gelate e con un buon andamento delle precipitazioni, ci attendiamo 450 tonnellate circa di raccolto."

ORA IL BEL TEMPO È FONDAMENTALE

Il raccolto delle fragole procede per tappe. All'inizio di giugno i primi frutti sono stati destinati alla vendita locale, mentre a partire dalla metà del mese le prime fragole saranno vendute sul mercato italiano. Alla fine del mese poi inizierà il raccolto completo. La Festa delle fragole in Val Martello, tra il 23 e il 24 giugno, darà ufficialmente il via al raccolto. "Prevediamo che, a seconda delle precipitazioni, intorno alla metà o alla fine di agosto saranno disponibili quantità sufficienti di fragole per soddisfare la maggior parte delle richieste dei clienti", assicura Gerhard Eberhöfer, responsabile del settore piccoli frutti della VI.P. "Anche se a partire dalla metà di agosto la disponibilità sarà più limitata, riusciremo comunque a soddisfare le richieste del mercato altoatesino e dei nostri negozi al dettaglio, prevedibilmente fino a fine settembre o inizio ottobre."

Il clima primaverile ha contribuito anche all'eccezionale qualità dei frutti che necessitano di temperature elevate e poca pioggia, così da poter sviluppare appieno il loro aroma. "Per garantire la sicurezza della qualità e della pianificazione la maggioranza delle coltivazioni è dotata di una copertura antipioggia", spiega Tscholl. Anche il caldo eccessivo non farebbe bene al raccolto: i frutti maturerebbero troppo

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



velocemente e la stagione del raccolto terminerebbe troppo presto.

NEL 2018 TORNA FINALMENTE UN BUON RACCOLTO DI CILIEGIE

“Finalmente, dopo due anni di raccolti fortemente segnati dalle gelate, si preannuncia un raccolto di una certa rilevanza, nell’ordine delle 500 tonnellate circa”, dice Reinhard Ladurner, responsabile del settore ciliegie della VI.P. Le sfide sono ora legate alla rapidità dello smistamento, della lavorazione e della vendita. “Gli amanti delle ciliegie della Val Venosta possono contare su frutti in quantità sufficiente e di qualità eccezionale”, promette Ladurner. In seguito alle condizioni climatiche durante la fioritura in primavera, ci si attende una forte concentrazione del raccolto in un periodo relativamente breve.

UNA QUALITÀ DEI FRUTTI CHE SODDISFA ELEVATI STANDARD DI COLTIVAZIONE

Il Marchio di Qualità Alto Adige garantisce la bontà dei prodotti a cui è stato conferito. I frutticoltori assicurano l’alta qualità rispettando severe regole in fatto di fertilizzazione, dimensioni e dolcezza dei frutti nonché di altitudine delle coltivazioni. I terreni coltivati a piccoli frutti, infatti, devono trovarsi tra i 500 e i 1.800 metri di altezza, mentre quelli coltivati a ciliegie tra i 500 e i 1.100 metri. Il raccolto è eseguito a mano. I controlli attestano la qualità e garantiscono l’inconfondibile aroma dei frutti.

Contatto stampa

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirool.com

www.piccolifruttiltoadige.com