

L'uva fragola si fa grande: finestra di (quasi) due mesi è disponibile anche bio

Lady Froly è il brand di Fratelli Castellino che identifica l'uva fragola piemontese

Giancarlo Sbressa

114

L'uva fragola, conosciuta anche come uva americana o uva Isabella, è una specie di uva (*Vitis Labrusca*) che si distingue per il suo caratteristico aroma. Ha una buccia acidula che racchiude una polpa dolce dal sapore che ricorda la fragola matura. In Piemonte è stato avviato un progetto di valorizzazione con la costituzione di un Consorzio finalizzato alla ricerca e promozione. Tra i fondatori c'è la Fratelli Castellino di Villanova Mondovì, impegnata in produzione e commercializzazione

Il Piemonte è tra le regioni italiane più importanti per la produzione di ortofrutta. Nella provincia di Cuneo, detta anche "la Granda" per la sua estensione, si concentra la parte più rilevante delle superfici investite. Una terra che esprime produzioni di eccellenza, esportate e apprezzate in tutto il mondo. Non solo frutti che costituiscono l'ossatura del commercio mondiale, come mele, kiwi, pesche e nettarine, susine, ciliegie e frutti di bosco, ma anche produzioni di nicchia, come la susina "Dalmassina", il fagiolo rosso rampicante, la pera "Madermassa", l'aglio storico di Caraglio, che peraltro è anche presidio Slow Food, e la castagna raccolta ai piedi delle Alpi Marittime.

La new entry forse più interessante della frutticoltura piemontese è l'uva fragola per il consumo fresco, un frutto coltivato solitamente in modo hobbistico ma che in questa regione da alcuni anni viene prodotta in modo professionale da un gruppo di aziende agricole che hanno deciso di riunirsi in un Consorzio di tutela e valorizzazione, per condividere esperienze e criticità,

fare sperimentazione e divulgazione. Perché i luoghi comuni sull'uva fragola non mancano. C'è chi crede ancora che l'uva fragola non possa essere commercializzata, ma in realtà il divieto in Italia riguarda solo la vinificazione. O ancora, tra gli stessi addetti ai lavori della distribuzione, si pensa che la campagna duri solo due settimane, quando invece può raggiungere i due mesi, clima permettendo.



Lady Froly è il nuovo brand di Fratelli Castellino che accompagnerà la campagna di commercializzazione dell'uva fragola a partire dalla metà di agosto. La storica azienda di Mondovì (CN), attiva da oltre 30 anni nel comparto ortofrutticolo, è fornitore consolidato di diverse insegne della GDO.



In Piemonte è stato costituito un Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'uva fragola, con il fine di fare ricerca e divulgazione. Fratelli Castellino di Villanova Mondovì (CN) ha creato il marchio commerciale ad hoc Lady Froly. Il raccolto inizia a metà agosto per terminare ad inizio ottobre.



La raccolta inizia infatti a cavallo di Ferragosto e termina a inizio ottobre. Parliamo quindi di una finestra che è paragonabile in termini di durata a quelle delle ciliegie. Inoltre arriva in un periodo particolarmente interessante, a metà agosto, quando, in distribuzione, non ci sono particolari novità.

Il Consorzio raccoglie oggi alcuni produttori della provincia di Cuneo, con una trentina di ettari investiti. Tra questi c'è la Fratelli Castellino, azienda con sede a Villanova Mondovì (CN) che da oltre 30 anni fornisce primarie catene della distribuzione italiana ed estera. Fin da subito l'azienda, guidata da Eugenio e Valter Castellino, ha focalizzato il business del pe-

riodo autunnale sulle castagne, sia fresche che sotto forma di semilavorati, con esportazioni in Europa e oltremare. Nel periodo estivo i prodotti principali sono frutti di bosco e fragole, oltre ad alcuni articoli di nicchia come il fagiolo borlotto e la susina "Dalmassina".

L'uva fragola, grazie alla rusticità delle piante e alle caratteristiche pedoclimatiche delle aree di produzione, tra cui spicca la buona escursione termica tra il giorno e la notte, è una coltura a basso impatto ambientale non avendo necessità di particolari trattamenti

chimici. I produttori del Consorzio hanno provveduto ad ottenere le certificazioni richieste dalla moderna distribuzione, oltre ad aver convertito parte significativa degli appezzamenti al biologico, per cui questo frutto rappresenta una ghiotta - è il caso di dirlo - opportunità di presentare qualcosa di nuovo e interessante al consumatore finale, rendendo al tempo stesso meno standardizzata l'offerta sul punto vendita. Intanto procede la ricerca, per selezionare varietà che permettano sia di allungare ulteriormente la stagione che di differenziare il gusto, rafforzando così l'appeal del prodotto.