

AGROALIMENTARE. Progetto dell'Università Cattolica commissionato dal Consorzio di Belfiore

I frutticoltori guadagnano con l'Älisir di mele e uva

È il nome della bevanda che ha 50% di Garganega: 6 gradi alcolici Faedo: «Cerchiamo di individuare i gusti più vicini al mercato»

Valeria Zanetti

Portare valore aggiunto ai frutticoltori soci, una cinquantina, che coltivano circa 200 ettari di meleti nel Sud Est veronese con una marginalità sempre più risicata. Terre di Gemma, nome del Cob, consorzio ortofrutticolo di Belfiore, cooperativa nata nel 1957, da alcuni anni è impegnato in questa impresa. L'operazione più importante è la creazione di Älisir, bevanda a bollicine, composta al 50% da succo di mela e per il resto da uva Igt Garganega. Frutto veronese e vitigno autoctono sono gli ingredienti su cui è articolato il progetto Wapple, iniziativa cofinanziata con 299mila euro circa anche dal Piano di sviluppo rurale, che ha impegnato oltre al Consorzio, promotore, anche il Dipartimento di economia agroalimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, 24 Consulting, Coldiretti Verona e con il laboratorio Ecamricert su studio, sviluppo e comunicazione del prodotto. La prima

difficoltà incontrata è stata normativa. «Abbiamo chiesto il sostegno pubblico, ma per la bevanda che avevamo pensato non c'erano linee di intervento precise. La regione non poteva supportarci con l'Ocm, destinato al vino», dichiara Stefano Faedo presidente del Cob. Così il cofinanziamento è arrivato dal Prs, per i prodotti innovativi. «Il lavoro è stato ripartito su un biennio per avere a disposizione mele e uva di due raccolti. Sono stati campionati 35 prototipi di bevanda a doppia fermentazione (mele ed uva, ndr) per valutare livelli di acidità, dolcezza, freschezza e quantità di bollicine, cercando di individuare i gusti più vicini al mercato», prosegue. L'Università ha organizzato tasting group in Italia e all'estero. Germania, Danimarca, Belgio, Svezia e Svizzera i Paesi risultati più attrattivi.

Älisir, la bevanda identificata attraverso l'indagine, ha gradazione alcolica di sei gradi circa ed è stata declinata anche nella versione sweet, per incontrare i gusti dei po-



Un furgone con la pubblicità davanti alla sede del Cob a Belfiore

tenziali clienti esteri che abitualmente consumano sidro. Ora tocca sviluppare la commercializzazione. Nodo che Cob si appresta ad affrontare anche per la linea succhi di frutta 100% naturali, in produzione da circa un anno e finora distribuiti nel punto vendita della coop e in alcune gastronomie e rivendite della provincia. Per implementare la rete di vendita e accelerare sulla trasformazione il Cob ha promosso negli ultimi mesi anche una partnership con Op Ortoromi, società cooperativa di Borgoricco, nel Padovano, specializzata nella quarta e quinta gamma, in

modo da riuscire a entrare nei banchi frigoriferi della gdo con la frutta confezionata e pronta al consumo anche in monoporzioni o nelle scuole, attraverso i distributori automatici. «Stiamo cercando di sondare tutte le strade possibili per dare continuità all'attività di Cob, una delle poche coop frutticole che ancora resiste e assicurare redditività ai soci, che da tempo non hanno margini di guadagno sufficienti e sempre più spesso valutano di dismettere gli impianti, privando il territorio di coltura tradizionale», conclude Faedo. ●

3 RIPRODUZIONE RISERVATA