



HOME / DAL CAMPO / RI.NOVA: STRATEGIE DI RACCOLTA E CONSERVAZIONE MIRATE PER FLOPRIA E LADYCOT

DAL CAMPO

Ri.Nova: strategie di raccolta e conservazione mirate per Flopria e Ladycot

Analisi e monitoraggio della maturazione delle albicocche migliorano sapore, durata e qualità



Esporta pdf

La crescente attenzione verso la qualità organolettica e la valorizzazione delle produzioni precoci nella filiera ortofrutticola spinge oggi produttori e centri di ricerca a individuare **strategie di raccolta e conservazione** più mirate. In questo contesto si inserisce la **sperimentazione condotta da Ri.Nova** nel 2024, nell'ambito del progetto **"Sviluppo di innovazioni bio-tecnologiche nel settore postraccolta frutta"**, dedicata a due varietà medio precoci di albicocco (Flopria e Ladycot) coltivate in Emilia Romagna. L'attività è stata finalizzata a definire la data ideale di raccolta in funzione della conservabilità e della qualità gustativa, e a valutare l'applicabilità di indici di maturazione distruttivi e non distruttivi come strumenti operativi per la filiera. Il protocollo ha previsto due epoche di stacco (precoce e posticipata) e due uscite di conservazione (breve e lunga), integrando analisi strumentali e sensoriali con la



valutazione di indici non distruttivi, così da fornire indicazioni pratiche per ridurre l'insorgenza di fisiopatie e migliorare la pianificazione della filiera.

Protocollo operativo

L'attività nelle albicocche svolta da Ri.Nova si è posta l'obiettivo di **verificare l'applicabilità di alcuni indici di raccolta distruttivi e non distruttivi**, per definire le corrette date di raccolta in base ai diversi usi commerciali (consumo immediato e/o conservazione) e per prevenire l'imbrunimento della polpa.

In particolare, la prova si è focalizzata su **due varietà precoci di albicocche**, le quali non sempre soddisfano le esigenze qualitative e gustative degli acquirenti. Sono state prese in considerazione inoltre due epoche di raccolta diverse (precoce e tardiva) e due uscite cella in conservazione (breve e lunga).

Presso i **laboratori di Astra Innovazione e Sviluppo**, per ogni combinazione di data di stacco e tempistica di stoccaggio sono state eseguite analisi strumentali (peso medio, colore di fondo e sovracolore, percentuale di sovracolore, contenuto zuccherino, consistenza della polpa, pH, acidità titolabile) e sensoriali (panel test svolto da giudici esperti) per stabilire quali sono i parametri ideali alla raccolta per garantire un frutto gradito al consumatore.

Inoltre, **CIRI Agroalimentare** ha svolto la valutazione nelle diverse tesi in cella frigorifera dell'insorgenza di fisiopatie come gli imbrunimenti della polpa, associata a danni da freddo o a fattori preraccolta.

Presso Astra Innovazione e Sviluppo si sono testate anche analisi non distruttive come parametri di maturazione aggiuntivi in raccolta, oppure utili alla certificazione delle partite destinate al consumo immediato, in quanto non conservabili o suscettibili a fisiopatie, oppure alla frigoconservazione dopo la quale esprimono maggiore qualità.



Nel complesso, le prove condotte su Flopria e Ladycot hanno confermato che la **definizione della data di raccolta sulla base di indicatori preraccolta oggettivi – durezza, grado zuccherino (Brix), acidità e parametri non distruttivi come l'IDA – può consentire di distinguere i lotti in funzione della loro idoneità alla conservazione breve o alla lavorazione immediata**. Questa classificazione permette di ridurre i rischi di imbrunimenti e marciumi, migliorando la pianificazione logistica e la costanza



qualitativa dei frutti destinati al consumo fresco o alla trasformazione. La calibrazione della data di stacco in funzione della varietà e dell'obiettivo commerciale risulta determinante.

Per Floppia, una raccolta troppo precoce richiede affinamento in cella e breve shelf life per raggiungere un gradimento accettabile; la posticipazione di una settimana abilita invece lavorazioni rapide (entro 7 giorni) e apre una finestra di qualità continuativa, riducendo rischi di degradazione strutturale e off flavours.

Per Ladycot, i benefici delle raccolte tardive sono limitati: la sufficienza sensoriale emerge solo dopo conservazioni prolungate e si associa a incremento dei marciumi, mentre una raccolta successiva non migliora gli indici qualitativi.

La prospettiva è quella di valorizzare le cultivar precoci con strategie di raccolta e conservazione mirate, puntando su soglie analitiche e sensoriali condivise. In questo modo si garantisce un prodotto pronto al consumo, dolce e gradevole, in linea con le esigenze della distribuzione moderna e con le aspettative dei consumatori, contribuendo a rendere più competitiva e sostenibile la filiera delle albicocche. (lg)

L'attività è stata realizzata nell'ambito dell'Ocm Ortorutta Reg. Ue 2021/2115 art. 50 Programma Operativo 2023/2029 Progetto "Sviluppo di innovazioni bio-tecnologiche nel settore postraccolta frutta" – Attività 3 "Miglioramento qualitativo in conservazione di albicocche e susine".

Fonte: Ufficio Stampa Ri.Nova



HM•CLAUSE
HOMMAGE CLAUSE

[Esporta pdf](#)

22 dicembre 2025



Redazione

redazione@italiafruit.net



Innovative soluzioni
Unisorting brand of UNITEC per la
classificazione della qualità esterna e interna
delle tue mele



UNISORTING
INNOVATION FOR YOUR RESULTS



Vedi anche