GUSTO UNICO.
ENERGIA ALLE
VENDITE!

DAL CAMPO

Baby leaf, la varietà fa la differenza sulla shelf-life

Il progetto di OP Oasi, Ri.Nova e Astra conferma il peso della genetica sulla stabilità qualitativa del prodotto confezionato



Esporta pdf

Garantire al consumatore un prodotto fresco, sicuro e qualitativamente costante fino al momento del consumo è una delle principali sfide per la filiera della IV gamma. E, in un comparto dove la shelf-life commerciale è un elemento sempre più determinante, la scelta varietale può giocare un ruolo decisivo nel mantenimento di colore, consistenza, freschezza e qualità, contribuendo anche a contenere gli scarti lungo la filiera. È questo il punto di partenza del progetto **"Valutazione della stabilità qualitativa e sensoriale di varietà di baby leaf confezionate per la IV gamma"**, promosso da **OP Oasi** (Bergamo) e coordinato dal punto di vista tecnico-scientifico da **Ri.Nova Società Cooperativa Agricola**, con le attività di valutazione qualitativa e sensoriale affidate al **Laboratorio Controllo Qualità e Analisi Sensoriale di ASTRA Innovazione e Sviluppo**. L'obiettivo è individuare le varietà di baby leaf più performanti dopo il confezionamento, fornendo indicazioni utili ai produttori e ai costitutori varietali e, più in generale, alla filiera che deve fare i conti con la necessità di mantenere elevati standard qualitativi fino alla fine della vita commerciale del prodotto.







La sperimentazione ha interessato quattro specie tra le principali destinate alla IV gamma: **lattughino verde, lattughino rosso, rucola e valerianella**. Le prove sono state condotte presso **aziende agricole specializzate socie di OP Oasi**, nei due principali areali produttivi di **Battipaglia e San Paolo d'Argon**, confrontando differenti varietà e due formati commerciali, da 125 e 200 grammi. I campioni sono stati valutati al momento del confezionamento (T0), dopo cinque giorni di conservazione refrigerata (T5), a 8 °C ± 1 °C, e al termine della shelf-life commerciale: al settimo giorno per lattughini e valerianella e all'ottavo per la rucola. La valutazione ha preso in considerazione diversi parametri di qualità, dai rilievi merceologici – turgidità, freschezza, difetti, marciumi e appassimenti – alle analisi colorimetriche secondo il sistema CIE L*a*b*, fino all'analisi sensoriale quantitativa (QDA) condotta da un panel di giudici addestrati. I dati sono stati quindi sottoposti ad analisi statistica (ANOVA), per verificare le differenze tra varietà, areali e grammature.

La varietà pesa più del formato

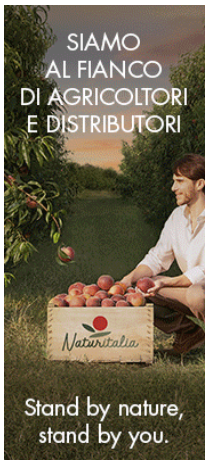
Dall'analisi dei **32 campioni** emerge un'indicazione particolarmente interessante per la filiera: **la scelta varietale è il fattore che maggiormente condiziona la stabilità qualitativa del prodotto confezionato**, mentre il formato della confezione sembra incidere in misura decisamente più contenuta. Per il **lattughino verde**, nell'areale di Battipaglia la varietà **LG-1** ha evidenziato la migliore conservabilità, con uno scarto finale contenuto, mentre **LG-2** ha mostrato un più rapido decadimento qualitativo. A San Paolo d'Argon il comportamento è risultato differente: **LG-3** ha mantenuto una maggiore stabilità rispetto a **LG-4**, che ha raggiunto percentuali di scarto elevate.



Lattughino verde

Anche il **lattughino rosso** ha evidenziato differenze importanti in funzione della varietà e dell'areale. A Battipaglia, entrambe le varietà testate, **LR-1 e LR-2**, hanno registrato un rapido deterioramento entro la fine della shelf-life. Nei campioni di San Paolo d'Argon, invece, **LR-3** ha mantenuto una buona qualità commerciale fino al termine della







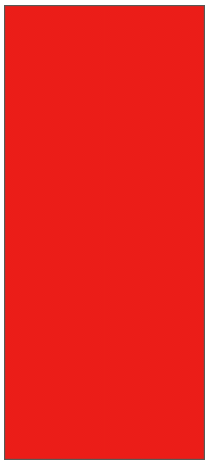
conservazione, mentre **LR-2** ha evidenziato livelli elevati di marciume nelle confezioni da 200 grammi.



Lattughino rosso









La **rucola** si è confermata la specie più stabile tra quelle analizzate. Tutte le varietà hanno mantenuto un buon livello qualitativo fino all'ottavo giorno, con fenomeni di ossidazione contenuti. In particolare, **RU-1** si è distinta per una maggiore intensità aromatica e piccantezza, mantenendo caratteristiche qualitative elevate lungo tutta la shelf-life.



Rucola

Più marcata, invece, l'influenza dell'areale sulla **valerianella**. A Battipaglia i campioni hanno mostrato un rapido decadimento qualitativo, con percentuali elevate di marciumi già al settimo giorno. Nei prodotti provenienti da San Paolo d'Argon, al contrario, entrambe le varietà hanno mantenuto una buona qualità commerciale fino al termine della conservazione, con livelli di scarto contenuti.

Un altro elemento emerso dalle prove riguarda il profilo sensoriale. **Le differenze inizialmente riscontrate tra le varietà tendono spesso ad attenuarsi nel corso della conservazione**, mentre risultano più evidenti le differenze legate alla stabilità merceologica e alla capacità del prodotto di arrivare a fine shelf-life in condizioni

MACCONYTO
Uniformità
Resistenza
Qualità
Seminis
BRUNELLI FARMS
VERDURE PER VOCAZIONE
LA NORMANNA
COLTIVIAMO L'ANIMA DELLA TERRA.
RAGO
AGRICOLTURA SOSTENIBILE

commercialmente accettabili.
Le varietà sono state identificate con codici alfanumerici per garantire la riservatezza del materiale vegetale.

Dalla prova in campo alla shelf-life

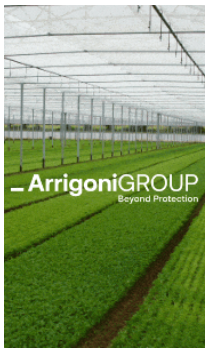
Il progetto 2026 rappresenta l'evoluzione dell'attività sviluppata nel 2025 con il progetto **"Valutazione delle performance tecniche, produttive e qualitative delle varietà di baby leaf per le orticole a foglia di IV gamma"**. Già le prove dello scorso anno avevano evidenziato quanto il comportamento post-raccolta fosse legato alla genetica delle varietà e alle condizioni di coltivazione. Alcune cultivar si erano dimostrate più efficaci nel mantenere luminosità, colore e caratteristiche sensoriali durante la conservazione, mentre altre risultavano più soggette a perdita di turgidità, ossidazione dei tagli e sviluppo di marciumi.

Le analisi sensoriali avevano inoltre fatto emergere differenze nella percezione di amaro, croccantezza, aroma tipico e gradevolezza complessiva. Un elemento che trova conferma anche nell'attuale attività: **una buona qualità alla raccolta non è necessariamente sinonimo di una buona tenuta durante la shelf-life**. È proprio questo il passaggio che il progetto punta a mettere a fuoco, spostando l'attenzione dalla sola performance della varietà in campo alla sua capacità di rispondere alle esigenze del prodotto confezionato e della distribuzione moderna.

"La competitività della filiera della IV gamma passa anche dalla capacità di individuare varietà che garantiscano elevati standard qualitativi lungo tutta la shelf-life – **spiega Andrea Vitali di OP Oasi, responsabile organizzativo del progetto** –. Attraverso questo progetto mettiamo a disposizione delle aziende strumenti oggettivi per orientare le scelte varietali e valorizzare una produzione sempre più sostenibile e rispondente alle richieste del mercato". I risultati ottenuti rappresentano quindi uno strumento di supporto per le future scelte varietali, sia da parte dei produttori sia delle aziende sementiere. Disporre di dati oggettivi sulla stabilità qualitativa e sensoriale significa infatti poter indirizzare con maggiore precisione la scelta delle cultivar, migliorare la conservabilità del prodotto confezionato e intervenire su uno dei principali nodi della IV gamma: **la riduzione degli scarti lungo la filiera**. Un tema che va oltre la singola varietà e che riguarda la competitività complessiva del comparto. Per una filiera chiamata a garantire prodotto fresco e qualitativamente costante fino al consumo, la capacità di scegliere il materiale genetico più adatto alle diverse condizioni produttive e agli obiettivi commerciali può diventare infatti un elemento sempre più strategico. (ga)

L'attività è realizzata nell'ambito dei Programmi Operativi nel settore Ortofrutta - Regolamento (UE) 2021/2115 e Regolamento delegato (UE) 2022/126 e ss.mm.ii., Progetto "Valutazione della stabilità qualitativa e sensoriale di varietà di baby leaf confezionate per la IV gamma.









ITALMERCATI
ITALIAN WHOLESALE MARKETS NETWORK

Esporta pdf

16 settembre 2026