

COMUNICATO STAMPA

Le Albicocche Premium a marchio 'Questo l'ho fatto io' arrivano in GDO

Il Progetto Mas.Pes, in collaborazione fra Agribologna, RI.NOVA, Università di Bologna e Università di Milano coglie e vince la sfida di selezionare e brevettare nuove varietà 'squisitamente locali', per la piena valorizzazione dei territori e dei produttori e la soddisfazione dei consumatori. Fra le tecniche di miglioramento messe in campo, la 'selezione assistita da marcatori molecolari': MAS.

Bologna, 12 giugno 2025

Ricerca e organizzazioni di produttori colgono la sfida di selezionare nuove varietà locali di prima qualità, offrendole ai consumatori. Ne è testimonianza concreta il **progetto Mas.Pes che - in collaborazione fra Agribologna, RI.NOVA, Università di Bologna e Università di Milano - porta l'albicocca Premium 'Nirosa 1' a marchio 'Questo l'ho fatto io' in GDO.**

Si tratta di un nuovo importante passo, dovuto al **forte legame fra l'attività di ricerca - svolta in collaborazione con istituti altamente specializzati per la selezione e la brevettazione di cultivar di alto pregio - e il ruolo dei soci coltivatori della cooperativa Agribologna**, esperti nella produzione di qualità e profondi conoscitori del territorio. Li unisce un obiettivo comune: offrire al consumatore **prodotti premium, 'squisitamente locali'**, capaci di **affrontare le sfide climatiche, di consolidare la resistenza ad alcune malattie e di garantire un'esperienza di gusto unica**, che parla dei nostri territori ed esprime le nostre tipicità.

Mas.Pes è il programma di miglioramento varietale delle drupacee (albicocco e pesco), avviato presso l'Università di Bologna nella seconda metà degli anni '70 e co-finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, nelle sue prime fasi. Oggi, nella sua evoluzione, **il progetto è completamente sostenuto da diverse Organizzazioni di Produttori Ortofrutticoli**, in partnership con alcune tra le più consolidate aziende vivaistiche, sotto la responsabilità scientifica dell'Università degli Studi di Milano, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bologna e il coordinamento di Ri.Nova soc. coop.

Mas.Pes è mirato a ottenere cultivar di alto pregio, di albicocco e pesco in Emilia-Romagna, valorizzandone i caratteri di **adattamento ambientale** (costanza produttiva e resistenza alle minime termiche), **qualità dei frutti e resistenza ad alcune malattie. La prima varietà di albicocche presentata a marchio "Questo l'ho fatto io" in GDO è la "Nirosa 1"** offerta ai consumatori nella tipologia monostrato da 600gr calibro 45/50 e nella tipologia 'vaschetta floppata QLI' da 600gr.

Nirosa 1 si caratterizza per: pezzatura elevata, forma ovata, leggermente asimmetrica. Il colore di fondo è giallo intenso, con sovra colore rosso brillante sul 20-30% della superficie. La polpa è di buona consistenza, di buon sapore dolce e aromatico, con buccia di bassa acidità. Si tratta di una varietà precocissima, che si distingue per la godibilità dell'aspetto, buona tenuta e spiccata gustosità, in epoca precoce. Esprime al massimo le proprie potenzialità in ambienti collinari e pedocollinari.

"Questo l'ho fatto io" è la Linea Premium di Ortofrutta del Consorzio Agribologna, che arriva così a un totale di 43 referenze, **forte di prodotti coltivati con tecniche agronomiche a tutela dell'ambiente e della salute del consumatore**, che hanno il sapore autentico della frutta e degli ortaggi appena raccolti dal campo, nel pieno della loro stagionalità. Si caratterizza perché i soci produttori 'ci mettono la faccia' da sempre, nel packaging e nella comunicazione.

"Il progetto Mas.Pes e l'arrivo in GDO della prima varietà selezionata esprimono appieno il senso della nostra missione e della nostra visione. Ci entusiasma e ci appassiona la collaborazione fra istituti scientifici, vivai e soci produttori per la selezione di un Made in Italy capace di affrontare le sfide climatiche e quelle del mercato, entrambe - come sappiamo bene - sempre più repentine e impattanti. Selezionare nuovi cultivar, di alto pregio, non è per nulla banale. Richiede volontà, capacità di collaborare, determinazione e investimenti. Insieme ai nostri

partner e ai nostri soci produttori, che ringraziamo, mettiamo in campo tutto questo, giorno per giorno e intendiamo farlo per il futuro. È anche così che i nostri soci consolidano e sviluppano il loro ruolo di esperti specialisti del territorio e delle nostre tipicità, di cui dobbiamo essere giustamente orgogliosi. Sono, oggi più che mai, i valori al cuore del brand di Agribologna 'Questo l'ho fatto io'. È il commento di **Massimiliano Moretti, Direttore Generale Gruppo Agribologna**.

Nirosa 1 passerà poi il testimone ad altre due varietà, che maturano più avanti, con l'obiettivo di creare un 'mini calendario della produzione', fino a un periodo di commercializzazione di 30 giorni, previsto nel 2026, con diverse varietà, ma sempre con la stessa qualità ed esperienza di gusto 'Premium'.

Gli obiettivi specifici del programma di miglioramento Mas.Pes sono concordati e messi in atto in partnership con tutti i sostenitori del progetto, con l'obiettivo condiviso di rendere quanto più efficiente possibile il conseguimento di gamme di cultivar di alto pregio. Con queste premesse, **Mas.Pes integra tecniche tradizionali** (realizzazione di incroci, allevamento in campo degli alberi e relativa selezione agronomico-pomologica) **con tecniche di selezione su base genomica, assistita da marcatori molecolari: (MAS: Markers Assisted Selection)**. In particolare, per l'albicocco questa tecnica viene utilizzata per la resistenza a PPV (virus della vaiolatura delle drupacee, o Sharka) e per individuare l'autocompatibilità fiorale, carattere decisivo per assicurare costanza produttiva.

“La collaborazione tra la base produttiva e gli enti di ricerca, insita nel Progetto Mas.Pes, è alla base dello sviluppo di gamme varietali di alto pregio che, partendo dalla completa soddisfazione del consumatore finale, generino vantaggi per tutto l'indotto”, spiega Stefano Foschi, tecnico sperimentatore di Ri.Nova e coordinatore del progetto. “Nello specifico dell'albicocco, l'ideotipo di prodotto fa riferimento ad un frutto esteticamente accattivante, di buona pezzatura, dal sapore dolce e aromatico. Una peculiarità riguarda l'acidità di buccia e polpa, che deve essere medio-bassa, al fine di permettere un adeguato apprezzamento del consumatore e una ottimale gestione del prodotto alla raccolta che può anche essere leggermente anticipata senza inficiare la qualità. Nirosa 1 – continua Foschi - rappresenta il primo tassello di una linea di albicocche selezionate in Italia e di alta qualità, con una componente aromatica molto spiccata; la varietà esprime le proprie peculiarità in ambienti collinari, dove si esalta anche la precocità di maturazione. Successivamente ad essa maturano altre varietà, tra le quali si segnala Alissa, anch'essa molto buona ed apprezzata dai consumatori in ragione di un aroma molto caratteristico e distintivo. Matura a fine giugno-inizio luglio, in un periodo commerciale denso, e la sua distintività organolettica molto probabilmente ne permetterà un'adeguata valorizzazione sul mercato”.

GRUPPO AGRIBOLOGNA con sede a Bologna, è una vera e propria filiera dedicata a gestire tutte le fasi di produzione, lavorazione e distribuzione dell'ortofrutta fresca, assicurando qualità costante, sicurezza alimentare, tracciabilità e cultura del territorio. A custodia della terra le tecniche adottate sono di coltivazione integrata (certificazione SQNPI) e biologica. Ad oggi vede 2.500 clienti nei canali GDO, ristorazione commerciale, collettiva e retail tradizionale, un fatturato consolidato nel 2023 di oltre 260 mln (totale gruppo) e 253 dipendenti, e 35.000 mq di magazzini refrigerati confermandosi come una delle più significative realtà italiane di settore. Le principali società del gruppo sono: Consorzio Agribologna, società capogruppo; CONOR, azienda leader nella distribuzione dei prodotti ortofruttili freschi nel canale Horeca con oltre 21 piattaforme attive in Italia e 2 in Europa e ARANDIS società commerciale specializzata nella distribuzione ai canali GDO e Normal Trade. I brand del gruppo sono Fresco Senso dedicato alla frutta fresca di IV gamma, pronta da mangiare e Questo l'ho fatto io, dedicato ai prodotti ortofruttili di I gamma confezionati, coltivati dai soci della cooperativa

CONSORZIO AGRIBOLOGNA oggi cooperativa di primo grado, attiva da oltre vent'anni, è nata a Bologna nel 1997, dall'unione di sei cooperative, trasformatasi poi nel 1998 in Organizzazione di Produttori (O.P.). Composta da più di 90 soci, con aziende agricole in sette regioni italiane, 3.200 Ha di superfici fondiari disponibili; 1.500 ha superficie coltivata a ortofrutta; 760.000 q volumi commercializzati dalla cooperativa. Principali canali di vendita del consorzio sono 50% GDO e 50% Normal Trade. Il Consorzio coinvolge oggi agricoltori attivi in Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto, Lazio, Calabria, Puglia e Sicilia, garantendo così un prodotto italiano durante l'intero anno.

Ufficio Stampa AGRIBOLOGNA a cura di MEC&Partners

paola.abruzzese@mec-partners.it | + 39 349 23 25 481 * valerio.curto@mec-partners.it | + 39 327 35 75 292