



# Organizzazione Nazionale Assaggiatori Frutta

## CARATTERISTICHE SENSORIALI DI SPECIE E VARIETA' ORTOFRUTTICOLE

Cuneo 23 aprile 2021

A cura di Cesare Gallesio

# La Fragola

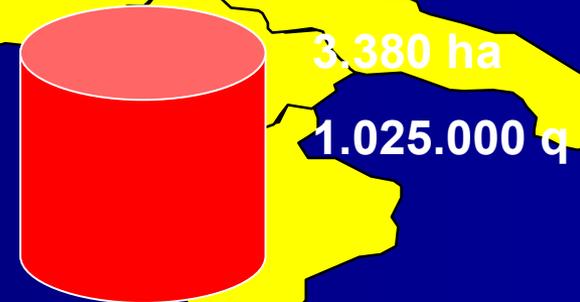
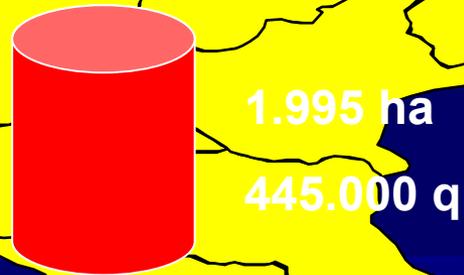


ALBA

# Le superfici e la produzione

■ Italia	6.032 ha	1.605.000 q
■ Piemonte	130 ha	11.500 q
■ Cuneo	90 ha	8.000 q

# Distribuzione della coltura sul territorio



# Tipologia degli impianti

- Pieno campo
- Serra fredda
- Serra calda

La protezione della coltura è realizzata con tunnel di diverse tipologie (singoli o multipli), coperti con film plastici allo scopo di anticipare il risveglio vegetativo delle piante dopo il riposo invernale. La coltura protetta consente anche una maggior protezione di fiori e frutti dalle avversità ambientali (gelate tardive, pioggia), riducendo notevolmente la quota di prodotto di scarto rispetto alle colture di pieno campo.

# Tipologia degli impianti



# Tipologia degli impianti



# Consumo e conservazione

- Azione dissetante, rinfrescante, diuretica, antiurica e depurativa.
- Consumo fresco.
- Utilizzo in cucina: succhi, sciroppi, sorbetti, creme, marmellate e confetture.
- Conservabilità: molto scarsa ed è consigliabile conservarle in frigorifero per 2/3 giorni in un contenitore.

# Composizione e valore energetico

- Azione dissetante
- Ricca di Vitamina C
- Ricca di sostanze antiossidanti tipiche del colore rosso

# Composizione e valore energetico (100 gr)

<b>Proteine (g)</b>	<b>0,9</b>	<b>Vitamina PP o B3 Niacina (mg)</b>	<b>0,5</b>
<b>Grassi (g)</b>	<b>0,4</b>	<b>Vitamina C Ac. Ascorbico (mg)</b>	<b>54</b>
<b>Zuccheri solubili (g)</b>	<b>5,3</b>	<b>Calcio (g)</b>	<b>35</b>
<b>Fibra alimentare (g)</b>	<b>1,6</b>	<b>Fosforo (g)</b>	<b>28</b>
<b>Energia (Kcal)</b>	<b>27</b>	<b>Potassio (g)</b>	<b>160</b>
<b>Vitamina A Retinolo (mcg)</b>	<b>tracce</b>	<b>Sodio (g)</b>	<b>2</b>
<b>Vitamina B1 Tiamina (mg)</b>	<b>0,02</b>	<b>Magnesio (g)</b>	<b>-</b>
<b>Vitamina B2 Riboflavina (mg)</b>	<b>0,04</b>	<b>Ferro (g)</b>	<b>0,8</b>

# Caratteristiche della fragola

- **Aspetto**  
Colore brillante e frutti privi di umidità.
- **Colorazione**  
Esterna: rosso brillante  
Polpa: rossa con venature biancastre
- **Forma**  
Conica o conico allungata con apice appuntito arrotondato
- **Qualità organolettiche**  
Polpa di media consistenza mediamente dolce, leggermente acidula e mediamente aromatica

# Caratteristiche della fragola

Periodo di commercializzazione unifere: dal 15 marzo al 20 giugno

Periodo di commercializzazione rifioventi: dal 10 luglio a inizio novembre

## Conservazione

Si conserva a 8 °C per 48 ore dal momento dell'arrivo in magazzino.

## Manipolazione

è consigliato il confezionamento in campo.

# cultivar "unifere"

Alba, Clery, Dely, fragola Urea,  
Aprica, Asia, Tea, Sibilla e Laetitia

Epoche di maturazione differenziate (precoci, medio precoci e tardive) consentendo un significativo prolungamento dei calendari di maturazione.

# cultivar "rifioventi"

Portola e Vivara – charlotte e  
Andreas

I frutti delle cultivar rifioventi  
presentano pezzature medio  
contenute associate tuttavia ad  
elevata qualità organolettica