

UFFICIO STAMPA CONAF



Presentazione alla Fattoria Globale ad Expo 2015 Milano

Il Kiwi rosso arriva in Italia. Dal 2016 coltivati mille ettari

Guizzardi (CONAF): «Frutto della ricerca e elemento della biodiversità»

Kiwi rosso nuova frontiera della produzione di frutta. La presentazione, in prima assoluta mondiale, è avvenuta ad Expo 2015 Milano, al padiglione La Fattoria Globale della World Association of Agronomists, a cura della Frutgrowing Equipment & Service, Origine Group e Vivai F.lli Zanzi. Si tratta di una nuova varietà di kiwi rosso, sviluppata dalla Deyang Professional Academy of Kiwi della provincia dello Sichuan (Cina), ed è brevettata con il nome di "HFR18".

Origine ne avrà l'esclusiva per la coltivazione in Europa e per la commercializzazione: sono programmati per la primavera del 2016 i primi impianti, con l'obiettivo di arrivare rapidamente a 800-1000 ettari coltivati.

«La presentazione in anteprima mondiale del kiwi rosso, che si è svolta al padiglione WAA – sottolinea **Gianni Guizzardi**, consigliere CONAF che ha presentato l'incontro - è la conferma che gli operatori del mercato hanno inteso la nostra presenza all'interno di Expo, come luogo di confronto e di innovazione sulle tematiche agroalimentari. E' stato un evento molto significativo che promuove la figura dell'agronomo nella ricerca e nell'innovazione ponendosi come interlocutore nel panorama agroalimentare mondiale. Gli agronomi sostengono che la progettazione del cibo sostenibile deve essere imprescindibile nell'alimentazione del futuro, un frutto della ricerca così importante e che rappresenta un elemento della biodiversità come il kiwi rosso non poteva trovare migliore vetrina che il padiglione degli agronomi mondiali».

Il kiwi rosso – Fra le caratteristiche del kiwi rosso HFR-18 l'elevata fertilità; la buona produttività e i tempi di raccolta, in Italia, tra il 30 settembre e il 5 ottobre. La polpa si presenta con striature di colore rosso su tutto il frutto, il resto è di colore verde chiaro paglierino. Sapore molto aromatico e elevato tenore zuccherino. E' ricco di vitamina C: 185 mg/100 grammi rispetto agli 85 mg della varietà Hayward.

Milano, 13 ottobre 2015 - C.s. 45