

in tutto il mondo, ma i ricercatori accademici stanno già lavorando su una

'n frutto d'oro, non solo per il colore della sua polpa, ma anche perché molto richiesto dal mercato. Parliamo del kiwi selezionato dall'ateneo di Udine, che lo ha battezzato con il nome friulano di 'Soreli'. Il progetto, coordinato da Raffaele Testolin, è partito nel 1997 e ha consentito quattro anni fa di lanciare sul libero mercato questa varietà, che oggi conta in

varietà bicolore.

Italia circa 400 ettari, di cui una decina nella nostra regione, su un totale di 600 ettari coltivati ad actinidia. La pianta si caratterizza per una maggiore tolleranza delle patologie fitosanitarie, mentre il frutto non ha pelo superficiale. È molto apprezzato non solo perché la sua polpa è, appunto, gialla, ma anche perché ha un intenso sapore 'tropicale'.

"Negli ultimi due anni

selezione è frutto di dieci anni di studi dello staff guidato da Raffaele

Testolin

» DI ROSSANO CATTIVELLO

sono state distribuite circa 400mila piante - spiega Testolin - un ottimo risultato che oggi giunge al raccolto, partito in questi giorni. Soreli è molto richiesto dal mercato, soprattutto estero. Basti pensare che la cooperativa Friulkiwi ha venduto tutto il prodotto negli Usa prima ancora di coglierlo dalla pianta".

TRE VOLTE IL PREZZO DEL VERDE

In termini di valore, basti pensare che, rispetto a un prezzo medio franco azienda del kiwi verde di 40 centesimi al chilo, la varietà gialla viene pagata 1,30-1,50 euro.

Vista la scarsità di prodotto in vendita in Friuli, quindi, Soreli è un frutto ancora più prezioso. Il team universitario di Testolin, però, continua a lavorare su altri incroci.

"Stiamo preparando nuove selezioni - rivela - in particolare, altre varietà a polpa gialla, una verde senza pelo e un kiwi a polpa bicolore, che dal giallo passa a un rosso intenso verso l'interno".

 \square

rossano.cattivello@ilfriuli.it