

# DALIVAL

www.dalival.com

**EDIZIONE SPECIALE**  
Gennaio 2021

## EDITO



La pressione ambientale e sociale, la necessità di differenziarsi con prodotti innovativi e di qualità, inoltre la perdita di molte molecole fitosanitarie

costringe la nostra arboricoltura a reinventarsi e a trovare soluzioni sostenibili per garantire la redditività delle nostre aziende agricole. **Le varietà messe a dimora nei nostri frutteti sono gli elementi essenziali della sfida di domani.**

Da 25 anni mi occupo con passione dello sviluppo di nuove varietà per Dalival e sono sicuro che Story® Inored c.o.v. sarà la Grande varietà del Futuro.

Difatti risponde alle 4 caratteristiche che ne garantiscono il successo :

- **Adattamento alle esigenze dell'arboricoltura moderna** circa le **potenzialità agronomiche** e la riduzione dei trattamenti fitosanitari.
- **Adattamento del prodotto alla procedura industriale** in centri di preparazione con una resa al confezionamento molto elevata e un'ottima resistenza alle ammaccature in linea.
- **Eccellente conservazione** già provata sugli scaffali dei supermercati e presso i consumatori.
- **Una qualità al gusto riconosciuta e convalidata** dai consumatori in **Europa**, ma anche in **Asia**, nella **Penisola Arabica** e in molti altri mercati.

**Story® Inored c.o.v. è una fantastica opportunità** per i Frutticoltori sia per la produzione Convenzionale che per quella Biologica in tutte le zone con clima mediterraneo come l'Emilia Romagna, le pianure del nord d'Italia, dall'Alto Adige al Piemonte.

**Siamo solo all'inizio di una grande Storia!**

**Frédéric Michaud,**

*Responsabile delle filiali e del mercato italiano per il Gruppo DALIVAL.*

# POMM SCOPE

## STORY® INORED c.o.v.: ENTRATE NELLA NUOVA GENERAZIONE DI FRUTTETI 3.0



**RIGINE: Story® Inored c.o.v. è il risultato di un lungo lavoro di ricerca e selezione da parte di scienziati francesi di INRAE Angers e Novadi come parte di un programma di creazione congiunta.**



**Frutteto in 3a foglia, 8 giorni prima del raccolto, produzione stimata 80 t/ha (Piemonte)**

La varietà di mele **INORED c.o.v.** beneficia del Brevetto di tutela delle varietà vegetali comunitarie secondo quanto previsto dal Regolamento CE n° 2100/94 del 27 luglio 1994 (certificato di varietà vegetale n° 40661 rilasciato il 20/04/2015).

**STORY®** è un marchio internazionale registrato (n° 1089194) di proprietà di NOVADI (Francia).

**NOVADI**, riunisce la maggior parte dei vivaisti francesi, una volta selezionate le varietà, Novadi si occupa sia dello sviluppo e che della commercializzazione in Europa e nel Mondo di queste nuove Cultivar.



# I MOTIVI DEL SUCCESSO DI STORY<sup>®</sup>INORED C.O.V.

## QUALITÀ AGRONOMICHE AD ALTISSIMO LIVELLO



- Produttività molto elevata.
- Bassa sensibilità all'alternanza quando il carico è controllato.
- Resistenza alla ticchiolatura (gene Rvi6).
- Ridotta sensibilità alla Nectria.
- Eccezionale livello di colorazione.

## UN FRUTTO MOLTO ESTETICO

- Ottima intensità di colore.
- Un colore rosso molto attraente.
- Un'epidermide molto liscia e molto pulita (senza rugginosità).
- Una forma molto bella dei frutti.



## ADATTA AI CLIMI ESTIVI CALDI

- Story<sup>®</sup> Inored c.o.v. resiste molto bene al calore dell'estate.
- Il colore è molto intenso.
- La varietà è poco sensibile alle scottature solari (Sunburn).



## UN FRUTTO DI ECCELLENTI QUALITÀ GUSTATIVE

- Un frutto molto dolce: 13,6°Brix alla raccolta (media dei raccolti 2018, 2019 e 2020 alla Station d'Agrion in Piemonte).
- Un livello aromatico molto buono.
- Un'ottima durezza, non presenta frutti "farinosi".
- Un'omogeneità di altissima qualità.
- Reazione positiva dei consumatori a questa nuova varietà.

## UN FRUTTO ADATTO ALLA MOVIMENTAZIONE IN MAGAZZINO

- Il frutto è robusto e si adatta bene ai vari processi nelle stazioni di confezionamento.
- Questa resistenza ai colpi consente di aumentare la velocità di confezionamento e di ottenere un'ottima redditività nelle aziende frutticole.

## UN POTENZIALE ECCEZIONALE DI CONSERVAZIONE

- 10 mesi in cella frigorifera standard senza MCP ad una temperatura maggiore o uguale a +3°C (rischio significativo di imbrunimento interno a temperature inferiori a 3°C).
- Ottima conservabilità sugli scaffali dei supermercati e nelle case dei consumatori.

## UNA VARIETÀ FACILE DA RACCOLGERE

- Un periodo ideale per il raccolto, tra le Braeburn e le Fuji.
- Una finestra di raccolta molto ampia, senza cascola di frutti in preraccolta.
- Un numero limitato di passaggi di raccolta, sulla base del livello del colore.
- Un lungo picciolo che rende più facile la raccolta.
- Un frutto molto compatto e resistente alle varie operazioni di raccolta.



# PRODUTTORI E OPERATORI COMMERCIALI PARLANO DI STORY® INORED c.o.v.

**I**ntervista con il tecnico commerciale Sig. Giordanino Marco socio fondatore e con il Sig. Madala Remo della Biofruit Service specializzati in produzione, conservazione e lavorazione di frutta biologica e biodinamica



**Lei è un coltivatore biologico da qualche anno cosa ne pensa della varietà Story® Inored c.o.v., perché avete deciso di piantare Story® Inored c.o.v. nel vostro frutteto?**

*Story® Inored c.o.v. è una varietà molto interessante per il nostro gruppo sia come mela innovativa che per il periodo di raccolta. Abbiamo deciso di impiantare questa varietà nell'anno 2016/2017 a seguito di una problematica che si è sviluppata in Piemonte per l'estirpo dell'Actinidia (PSA). L'epoca di raccolta dei kiwi nella nostra area (10/15 Ottobre circa) coincideva con la maturazione di Story® Inored c.o.v. occupando perfettamente la manodopera per la raccolta di quel periodo.*

**Qual è la vostra esperienza con Story® inored c.o.v.?**

*Questa varietà, al momento, ci ha già dato ottimi risultati, perché Story® Inored c.o.v. è molto produttiva e ha un elevato "pack out". La resistenza alla ticchialatura ci permette, effettivamente di avere un risparmio nella gestione della linea di difesa. Abbiamo comunque notato che nella nostra area l'oidio può creare problemi a questa coltivazione.*

**Quale è la sua opinione sul frutto e le sue qualità?**

*Nella nostra area si sviluppa con un frutto spiccatamente dolce si raggiungono facilmente i 14.5° / 15.5° Brix e questo è molto apprezzato dal consumatore moderno. Story inored c.o.v., ripeto, è una mela, che ha un pack out del 95%, quindi una resa molto alta. Inoltre rispetto alle altre varietà si distingue realmente per la facilità di manipolazione nelle fasi di lavorazione.*

**Per lo stoccaggio e la gestione in stazione di conservazione cosa ci può dire?**

*La Story® Inored c.o.v. è un frutto che si conserva bene. Comunque non si può scendere al di sotto di 3°C, il rischio è che si possano creare, nella polpa delle "cavità" con imbrunimenti interni, rendendo questi frutti non idonei alla vendita.*

**Quali sono i ritorni che ricevete dai vostri clienti?**

*I clienti hanno un forte interesse allo sviluppo di nuove varietà proprio per avere disponibili dei frutti da presentare sul mercato che siano "innovativi". La difficoltà maggiore che incontriamo non è tanto nel confronto di un cliente o dei clienti ma soprattutto il fatto che i consumatori non conoscono tutte queste nuove varietà. Io ritengo la Story Inored c.o.v. una mela molto competitiva, essa ha caratteristiche distinte di colorazione, un piccolo lungo, un gusto particolare e nello stesso tempo una consistenza molto molto importante unita a una serbevolezza unica, caratteristiche che possono realmente fare la differenza per i prossimi anni nello sviluppo di questa varietà.*

**Avete un interessante ritorno tecnico/economico nella vostra azienda con Story Inored c.o.v.?**

*In merito a un ritorno tecnico/economico, di questa varietà per la nostra azienda vorrei dire che al momento è interessante se la paragoniamo alle altre varietà di melo che abbiamo in produzione, perché ci permette sia di avere un'epoca di raccolta occupata in sostituzione della coltivazione del kiwi, di cui avevo detto prima, e soprattutto per l'alta produttività e il poco scarto durante la raccolta in campo.*

**I**ntervista con produttore agrotecnico Arnaudo Stefano (BioArnaudo) e Rivoira Silvio (Rivoira Silvio Bio Az Agr) specializzati in produzione, conservazione e lavorazione di frutta biologica.



**Lei è un coltivatore biologico da qualche anno cosa ne pensa della varietà Story® Inored c.o.v.?**

*Story® Inored c.o.v., è una varietà interessante perché si coltiva facilmente con pochissime problematiche agronomiche.*

**Perché avete deciso di piantare Story® Inored c.o.v. nel vostro frutteto?**

*Quando l'abbiamo piantata nel 2015 era un po' una scommessa, cercavamo delle varietà resistenti alle malattie per ridurre le problematiche e i tempi legati alla gestione della lotta fitopatologica. Scommessa vinta.*

**Qual è la vostra esperienza con Story® Inored c.o.v.?**

*La nostra esperienza è molto positiva. Inoltre la nostra è un'esperienza di filiera chiusa in quanto*

*ci occupiamo anche della conservazione, della lavorazione e della vendita. Questo ci permette di capire molto del potenziale di questa varietà.*

**Quale è la sua opinione sul frutto e le sue qualità?**

*Il frutto è indubbiamente molto bello, si può dire che il 97-98% dei frutti in pianta, nella nostra area frutticola, sono vendibili come Story® Inored c.o.v.. Anche lasciando in pianta frutti di Story® Inored c.o.v. tra il primo e il secondo stacco essi raggiungono un colore veramente interessante senza avere assolutamente problemi di cascola. Ha anche delle ottime qualità organolettiche e un ottimo colore in raccolta, con una finestra di raccolta abbastanza lunga.*

**Per lo stoccaggio e la gestione in stazione di conservazione cosa ci può dire?**

*Abbiamo provato diversi modi di stoccaggio e abbiamo avuto delle esperienze molto positive. Le problematiche maggiori derivano dagli sbalzi di freddo. Questa è una mela che si conserva molto facilmente anche a + 3°C però si deve attivare un pull down di freddo gestito bene altrimenti si rischia di rovinare il prodotto. Il risultato di una cattiva gestione del freddo si nota solo con macchine che leggono il difetto interno altrimenti si possono avere contestazioni dal cliente.*

**Quali sono i ritorni che ricevete dai vostri clienti?**

*I ritorni sono tutti positivi, però bisognerebbe "pubblicizzarla" di più.*

**Avete un interessante ritorno tecnico/economico nella vostra azienda con Story® Inored c.o.v.?**

*Abbiamo sicuramente un interesse tecnico elevato perché la varietà, non ha grosse problematiche soprattutto nella nostra area che a mio parere è vocata per la mela. Abbiamo riscontrato che nelle zone un po' basse (250 m) può avere dei problemi legati alle fumaggini come altre mele, mentre nelle zone più alte (650 m) tende ad avere percentuali di frutti con imbrunimento interno non molto visibili in raccolta ma che si riscontrano durante lo stoccaggio. Tecnicamente è una gestione facilissima della pianta è molto produttiva su qualsiasi tipo di ramo, in potatura va solo diradata a dovere per non avere problemi di pezzatura. A livello economico nella nostra azienda, posso dire, che non ha un prezzo molto alto rispetto ad altre mele perché non è molto conosciuta per le sue unicità, come la polpa leggermente venata di rosso, il profumo che rilascia nelle celle di stoccaggio e in casa; è meraviglioso. Il punto forte di Story® Inored c.o.v. è comunque il poco scarto prodotto in campagna che incide con rese maggiori in azienda.*

**Intervista con produttore**  
Larcher Dieter, Caldaro sulla strada  
del Vino, Sud Tyrol.

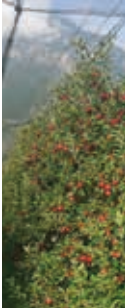


**Lei è diventato un frutticoltore biologico per convinzione e da alcuni anni produce anche la varietà Story® Inored c.o.v., commercializzata da Biosüdtirol. Cosa pensa di questa varietà?**

È una mela attraente, rossa all'80-90%. È piacevole da guardare e da mangiare.

**Perché avete scelto questa varietà?**

Come ho detto, la mela ha un aspetto attraente, è di un rosso brillante e diversa dalle altre varietà. Inoltre, la varietà è resistente alla ticchiolatura delle mele ed è quindi più facile da produrre.



**Qual è la vostra esperienza con la varietà Story® Inored c.o.v. in produzione?**

Sicuramente positivo. I miei alberi sono innestati su M9 Pajam® 2 che, come nel mio caso, si adatta bene al reimpianto e ai terreni leggeri. La varietà è molto fertile, non si alterna, il calibro dei frutti è buono a condizione che sia adeguatamente diradato a mano e con una potatura appropriata.

**Qual è la sua opinione sul frutto e le sue caratteristiche?**

È un bel frutto rosso, ma dobbiamo stare molto attenti a non raccogliero prima che sia maturo, altrimenti la succosità ne soffrirà. Tuttavia, quando le mele vengono raccolte a maturazione, hanno profumi molto buoni, molta dolcezza con una certa acidità, molto fresche e attraenti. Poiché il frutto è molto rosso, si ha tendenza a raccogliero troppo presto. Per me, il giusto grado di maturazione si raggiunge quando la polpa è leggermente venata di rosso; il sapore è allora ottimo. Questo è ciò che raccomando anche agli altri coltivatori.

**Cosa ci può dire sulla conservazione della varietà?**

Personalmente non mi occupo dello stoccaggio perché sono membro di Biosüdtirol ed è la cooperativa che se ne occupa. Ma per quanto ne so, con una corretta conservazione in AC, non ci sono guasti, anche dopo giugno, quindi la varietà si mantiene molto bene.

**Quali sono le reazioni dei clienti e dei consumatori?**

Come ho detto, essendo in una cooperativa, non ho un contatto diretto con i clienti. Tuttavia, Biosüdtirol ha incluso Story® nella sua gamma e intende continuare a commercializzarla, presumo che la risposta dei clienti sia positiva.

**Avete un ritorno economico soddisfacente con questa varietà?**

Per me è abbastanza soddisfacente, siamo nella fascia di prezzo di Gala (BIO), che è nel segmento di prezzo medio-alto. Sono quindi molto soddisfatto dei prezzi di vendita di questa varietà.

## Selezione per l'agricoltura biologica Italia



MAGGIO GIUGNO LUGLIO AGOSTO SETTEMBRE OTTOBRE NOV.  
25 30 5 10 15 20 25 30 5 10 15 20 25 30 5 10 15 20 25 30 5 10 15 20 25 30 5

### MELE - VARIETÀ TOLLERANTI O POCO SENSIBILI



**MELE - VARIETÀ TR** (varietà resistenti alla ticchiolatura con la presenza del gene Rvi/Vf, salvo la imprevedibilità di mutazioni/ricombinazioni di ceppi ticchiolatura)

### Contatto



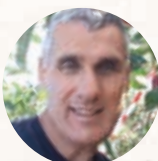
**GIUS Gerhard - LIGOGI**  
Via Guncina - Guntschna Str. 6  
39100 Bolzano  
Mob. : 00 39 336 62 95 80  
Tel. : 00 39 0471 40 21 01  
Fax : 00 39 0471 46 94 67  
ligogi@dnet.it



**MINZONI Fedro**  
Via Colombarola, 35  
44123 Ferrara  
Mob. : 0039 333 3990488  
Tel / Fax : 0039 0532 67171  
minzonifedro@gmail.com



**TAPPEINER Georg**  
Brunnengasse 9  
39020 Kastellbell  
Mob. : 00 39 328 825 05 18  
Fax : 00 39 0473 72 71 42  
moar@rolmail.net



**FRANCO Elio**  
Via Papò n° 105  
12039 Verzuolo (Cuneo)  
Mob. : 00 39 335 622 71 24  
Tel. : 00 39 0175 857 29  
franco.elio@tiscalinet.it



**SPORNBERGER Johann**  
Weingartenweg 72a  
39100 Bolzano  
Mob. : 00 39 335 5322721  
Tel. : 00 39 0471 93 04 54  
Fax : 00 39 0471 50 99 24  
spornberger@brennercom.net

**DALIVAL**  
SAS

Château de Noue  
02600 Villers-Cotterêts - Francia  
Tel. : +33 3 23 96 56 56 - Fax : +33 3 23 72 75 52  
villers@dalival.com