

Search...



IN PRIMO PIANO

EDITORIALI

NEWS

COMUNICATI STAMPA

INFORMATIVA GDPR

[Abbonati](#)[La redazione](#)[Contatti](#)[Newsletter](#)

ABBONATI

LA REDAZIONE

CONTATTI

NEWSLETTER



SEARCH...

**Fm**

Fruitbookmagazine

L'INFORMAZIONE
PROFESSIONALE
PER IL TRADE
MART FRUTTICOLA

IN PRIMO PIANO

EDITORIALI

NEWS

COMUNICATI STAMPA

INFORMATIVA GDPR

Zuccherissima, la zucca 'millesimata' che nel 2018 diventa Riserva

on 18 settembre, 2018

in

f

Zuccherissima è il brand dell'azienda agricola mantovana Fornari, nato nel 2013 per rendere distintiva la zucca Delica, tipica delle zone più vocate, e valorizzarne le caratteristiche organolettiche. La produzione è regionale: si parte con la coltivazione sotto serra in Sicilia, quindi si passa in tarda primavera alla produzione sotto tunnel in Toscana; in estate e autunno Zuccherissima è coltivata in pieno campo nel mantovano, e per finire c'è una produzione in Messico. Presenza sul mercato per 12 mesi e una produzione in serie limitata, numerata: stiamo parlando della Zuccherissima prodotta in Toscana, ancora sui banchi per qualche giorno. Prodotta nell'azienda agricola Paradiso (Livorno), con 21 gradi brix quest'anno è diventata Riserva, come ci spiega il direttore commerciale Damiano Fornari

di Carlotta Benini



La pregiata Zuccherissima Riserva Paradiso, limited edition 2018

Nel settore ortofrutticolo si discute spesso di come creare valore. Frutta e verdura possono acquisire un appeal unico? Possono essere considerate dei beni di pregio, alla pari di liquore o di un vino? Il packaging è fondamentale, in questo senso. Ma alla base ci deve essere sempre e comunque una qualità assoluta: se a questa si associano caratteristiche organolettiche uniche e un'abile strategia di comunicazione, allora sì, l'ortofrutta può diventare anche un prodotto di charme, con la menzione della Riserva. È il caso della **zucca Zuccherissima Riserva Paradiso**, che con i suoi **21 gradi brix**, quest'anno, ha visto un upgrade di valore. Coltivata nelle soleggiate campagne di Donoratico, nell'azienda agricola Paradiso (Livorno) – in un territorio particolarmente vocato le cui caratteristiche pedoclimatiche, associate alla salinità dell'acqua, portano alla maturazione di un prodotto unico – questa zucca, una volta raccolta, viene lasciata stagionare in ambiente protetto, esposta ai raggi solari nelle ore meno calde della giornata, per completare la naturale maturazione. È così che il suo elevatissimo grado zuccherino viene esaltato al massimo.

Dietro al progetto c'è l'**azienda agricola** mantovana **Fornari**, che nel 2013 ha creato il brand Zuccherissima per rendere distintiva **zucca Delica**, tipica delle zone più vocate, e valorizzarne le caratteristiche organolettiche. "Abbiamo 200 ettari ad Asola, nel mantovano, e 80 ettari a Donoratico, nel livornese. – spiega **Damiano Fornari**, direttore commerciale dell'azienda – La produzione toscana, coltivata sotto tunnel, è in raccolta dai primi giorni di giugno". Quest'anno, per condizioni particolari nel periodo dell'allegagione, la produzione è stata più contenuta del solito, ma allo stesso tempo il prodotto ha maturato una qualità mai vista, con un grado zuccherino mai raggiunto prima. "Con 21 gradi brix – continua – è scaturita l'esigenza di rendere unico e distintivo questo prodotto eccezionale. L'annata di produzione 2018 è stata un'annata che possiamo definire 'millesimata', per le zucche primaverili toscane. Da qui nasce Zuccherissima Riserva Paradiso, disponibile ancora per pochi giorni nei migliori negozi di ortofrutta specializzati e nei punti vendita della Gdo".



Damiano Fornari e la grande famiglia Zuccherissima

La produzione è un unicum: **8 mila scatole numerate per 30 mila zucche**, ognuna contrassegnata da un codice univoco. Anche il **packaging è esclusivo, da limited edition 2018**: ogni confezione, in cartone ondulato, contiene indicazioni sul prodotto e sulla provenienza e il suo layout richiama la Toscana. Ogni zucca, poi, ha un sigillo di ceramica sul peduncolo, che protegge il prodotto e lo mantiene fresco più a lungo.

Mentre sul mercato sono disponibili le ultime scorte di Zuccherissima Riserva Paradiso, ad Asola sono in stagionatura, all'ombra di un grande porticato, le zucche Delica mantovane. **“La Zuccherissima di Asola sarà commercializzata come Tenuta Mantovana, con un grado brix che va da 16 a 18. – spiega Fornari – Arriverà sul mercato da fine settembre: anche in questo caso il packaging richiederà la regionalità del prodotto”**



La zucca Zuccherissima a cubetti è un prodotto ad alto valore aggiunto

Avere a disposizione **tutto l'anno il prodotto migliore**, a seconda della stagione nella zona più vocata, e raccontare in modo chiaro al consumatore finale dove viene coltivato il prodotto, con trasparenza: questo è l'ambizioso obiettivo dell'azienda Fornari. “ **La primissima produzione italiana inizia in Sicilia**, dove produciamo sotto serra presso un'azienda partner. – precisa Damiano Fornari – Quindi si passa in tarda primavera alla produzione sotto tunnel in Toscana, in estate e autunno in pieno campo in zona mantovana, e per finire seguirà la **produzione messicana**. Per poter completare il calendario di produzione (la zucca Delica ha una durata sul mercato di circa 90 giorni, ndr), dall'anno scorso abbiamo instaurato una partnership con un'importante azienda agricola messicana che, già dal primo anno, ha dato **risultati qualitativi molto superiori alle aspettative**, frutto di un'attenta selezione del seme dall'Italia, che ha permesso di individuare le varietà che meglio si adattano al clima di questo Paese”.

Parlando sempre di packaging, per il mercato inglese l'azienda Fornari ha messo a punto una **speciale confezione take away**, con una singola zucca (Delica tradizionale e Riserva) da un chilo (peso minimo garantito) di alta qualità e tanto spazio per la comunicazione.



La speciale confezione Take Away destinata al mercato inglese

La zucca **Zuccherissima** è infatti destinata anche all'export: in Europa i mercati di riferimento sono Inghilterra, Francia, Svizzera, Austria, Slovenia, Polonia, Olanda, Germania, Spagna. Inoltre qualche partita viaggia via nave in container refrigerati verso il Medio Oriente.

Per concludere, un altro prodotto dall'alto valore aggiunto messo a punto dall'azienda Fornari è la **zucca a cubetti in comode vaschette da 400 gr**: disponibile nei punti vendita della Gdo è sbucciata a mano e tagliata a pezzi, per facilitare il lavoro in cucina al consumatore finale, e ha una shelf life di 10 giorni.

Copyright: Fruitbook Magazine



CATEGORIE

NEWS

TAGGED

AZIENDA FORNARI

DAMIANO FORNARI

DELICA

ZUCCA

ZUCCHERISSIMA

ZUCCHERISSIMA RISERVA PARADISO