CAMPAGNA PRODUTTIVA E COMMERCIALE CON I MIGLIORI AUSPICI PER IL COCOMERO A BUCCIA NERA *'DOLCE PASSIONE'*.

NELL'AZIENDA BOLOGNA MIRIAM A LIDO DI SPINA (FE), IERI SI E' SVOLTA UNA CONFERENZA STAMPA PER LA CAMPAGNA PRODUTTIVA E COMMERCIALE 2025 DELL'ORMAI FAMOSO COCOMERO A BUCCIA NERA.

I soci del Consorzio Dolce Passione - img@ennewebtv

È iniziata sotto i migliori auspici la campagna produttiva e commerciale 2025 del Cocomero Dolce Passione, ideato e proposto dal **Consorzio 'DOLCE PASSIONE'** che associa quattro importanti aziende lungo lo stivale: **Alma Seges** (Eboli, Salerno), **Cico Mazzoni** (Tresignana, Ferrara), **Ortofrutta Castello** (Stanghella, Padova), e **Lorenzini Naturamica** (Sermide, Mantova).

Un progetto nato quattro anni fa che ha trovato subito un grande riscontro a livello commerciale, infatti, da una superficie iniziale di 60 ettari si è passati ai 400 ettari per questa campagna 2025. Tutto secondo le previsioni annunciate. La **produzione abbraccia una decina di Regioni italiane**, dalla Sicilia fino alla Lombardia, per una **messa in commercio di circa 20-22.000 tonnellate di frutti**, prodotti su un arco temporale di circa sei mesi, considerando le colture nei diversi periodi fra Nord e Sud.

Intervista al Direttore del Consorzio - Luciano Trentini

Il *Consorzio Dolce Passione* organizza ogni anno l'incontro con i giornalisti della carta stampata, TV e online. Quest'anno la conferenza si è svolta nell'**Azienda Agricola Bologna Miriam a Lido di Spina (FE).** Visita al Campo e alla nuova produzione del cocomero 2025, e le interviste, in conferenza, con tutti gli attori che formano il Consorzio.
Il **Direttore del Consorzio, Luciano Trentini**, prima di aprire la conferenza ha portato i saluti di **Roberto Castello, Presidente del Consorzio** che non è potuto intervenire alla conferenza ed ha poi messo in luce la partenza di questa campagna di produzione e commercializzazione 2025.

Sandro Colombi, ha ringraziato l'Azienda ospitante 'Bologna Miriam di Lido di Spina' che ha creato un ambiente molto rustico e carino all'ombra degli alberi, ideale per presentare le cocomere. Ha poi ringraziato tutti i soci del Consorzio per aver creduto nel progetto ed ha poi parlato delle nuove pezzature, sempre partendo dal cocomero varietà Giotto, che avranno delle pezzature che andranno dai 4/4,5 chili al chilo e mezzo.

Angelo Alfano, parlando della commercializzazione in Italia e in Europa ha detto che le aziende sono in piena produzione ed ha concluso nel modo seguente *"I nostri clienti che assaggiano e mangiano il nostro cocomero, ritornano. Trovano la qualità e questa è la cosa che fa veramente piacere".*

Nicoletta Magnoni ha detto *"Anche noi come Lorenzin Naturamica, abbiamo sposato, con molto entusiasmo, questo progetto dell'Anguria **Dolce Passione** perchè coincide perfettamente con quello che noi della Lorenzin Naturamica, abbiamo sempre considerato il nostro scopo, ovvero, ottenere la massima qualità e la massima tracciabilità del nostro prodotto, in modo che il consumatore possa sapere, prendendo in mano il frutto, chi è, da dove viene, come è stato coltivato, cosa è stato utilizzato per coltivarlo e soprattutto che grado zuccherino ha e che tipo di polpa ha."* Ha poi concluso dicendo che la vendita dell'anguria è partita anche online, dal sito dell'azienda, con prodotto intero o porzionato.

Pierluigi Castello si è presentato come responsabile commerciale di Ortofrutta Castello. *"I miei colleghi hanno già detto abbastanza, quello che vorrei aggiungere e che il lavoro fatto fino adesso è stato molto positivo. La qualità che abbiamo avuto da parte dei nostri produttori, quest'anno è stata anche superiore al precedente anno. Le vendite che abbiamo fatto fino a questo momento, sono state soddisfacenti. Speriamo in un agosto buono, perchè agosto è sempre un'incognita importante fa parte del finale della stagione e le produzioni sono nel momento clou, soprattutto al Nord per quanto ci riguarda, la percentuale più alta di produzioni e da adesso e fino a fine agosto. Le quantità per ettari sono soddisfacenti, quindi speriamo che il clima ci aiuti.*

Ferruccio Petrarchini, un suo passaggio in conferenza *"Il prodotto che fino ad oggi che è arrivato, parliamo sempre di Dolce Passione, è la varietà che anche noi, dentro al consorzio, abbiamo sposato. L'abbiamo sposata ancor prima di entrare nel consorzio, grazie a Sandro Colombi. Fino ad oggi la situazione a livello produttivo è stata molto importante e molto interessante. Vi posso dire che dalla Sicilia alla Campania e al tunnellino di Ferrara e del Veneto, le produzioni sono state e sono ancora molto elevate. Il mercato ci ha accompagnato fino ad una settimana, dieci giorni fa. Il Mercato è stato buono, importante e remunerativo sia per il commerciante sia per l'azienda agricola, con risposte molto importanti dal punto di vista qualitativo".*

Conferenza Stampa Dolce Passione - img@ennewebtv

Intervista a Sandro Colombi - Innovazione e sviluppo

Intervista a Angelo Alfano

Intervista a Nicoletta Magnoni - Marketing Azienda Lorenzin Naturamica

Intervista a Matteo Mazzoni - Commercializzazione

Intervista a Pierluigi Castello - Azienda Ortofrutta Castello

Andamento mercato 2025

Riguardo la campagna produttiva del ***Cocomero Dolce Passione***, è iniziata dalle angurie precoci nel mese di fine Aprile, ed è stata caratterizzata da una produzione medio/bassa che ha creato una domanda importante. Nel mese di giugno le temperature sono state molto elevate e le richieste dei consumatori sono ulteriormente aumentate tanto da garantire prezzi di mercato elevati. L'andamento commerciale, fino ad oggi deve essere considerato da "buono a molto buono" mantenuto in equilibrio da una produzione non eccessiva.

Nell'ultimo periodo hanno preso avvio anche le produzioni nell'area del Nord Italia. L'andamento climatico nelle ultime due settimane ha condizionato il mercato sotto il punto di vista produttivo e commerciale. L'abbassamento termico e le piogge hanno leggermente ridotto i consumi di cocomero, anche se questo non ha coinvolto le produzioni di qualità come

nel caso di ***Dolce Passione***, che fino ad oggi ha registrato ottimi riscontri sia sul mercato interno che estero. Questo grazie alla forza del prodotto che risponde a una domanda rivolta al cocomero a buccia nera, di calibro medio **4-6 kg**, con un elevato grado zuccherino, senza semi. La fase di alta pressione che coinvolgerà oltre che l'Italia anche l'Europa per le prossime settimane è di buon auspicio.

Le novità

Fra le tante e novità, del Consorzio, del 2025: introduzione per tutti i soci di un nuovo Disciplinare Agronomico di produzione che prevede tecniche in grado di ridurre gli input chimici e offrire frutti più **"amici dell'ambiente e della salute dei consumatori"**. Nel contempo è stato definito un **Protocollo tecnico con Gruppo Novamont** per implementare fra i propri soci l'**uso di bioplastiche biodegradabili in suolo**.

Altre novità riguardano l'avvio di specifiche ricerche su nuove tipologie di frutti, così come l'offerta di servizio al consumatore con un prodotto tracciato, già tagliato in porzioni, presente in alcune catene della Grande Distribuzione Organizzata, in contenitori refrigerati a marchio **Dolce Passione.**

In Campo - Riduzioni della plastica

Il mercato del cocomero

Protagonista di tutto questo è il cocomero, il prodotto per eccellenza dell'estate. Appartiene alla famiglia delle Cucurbitacee ed è il frutto tra i più coltivati al mondo. In ambito mondiale i terreni destinati a questa specie occupano una superficie superiore ai 3 milioni di ettari per una quantità raccolta di oltre 105 milioni di tonnellate. Il principale produttore è la Cina, seguita a distanza dalla Turchia e dall'India. L'Italia si colloca interno al 20esimo posto nel mondo con una superficie investita di circa 14.000 ettari in grado di fornire circa 630.000 tonnellate di cocomeri di forme e dimensioni diverse.

La scienza lo considera un alimento rinfrescante ed idratante, visto che ha oltre il 92% di acqua, è dotato di elevate caratteristiche nutritive e ricco di nutrienti essenziali fra i quali il potassio elemento regolatore della pressione sanguigna. Ha poche calorie, è ricco di antiossidanti come Licopene e Vitamina A e C. Sicuramente è un frutto da includere nella dieta estiva dei consumatori, meglio se dietro consiglio del medico.

Il mese di giugno di quest'anno è stato caratterizzato da un caldo persistente dopo un maggio piuttosto piovoso. In tutta Europa invece carenze idriche ed elevate temperature amplificano il riscaldamento globale che modificano il comportamento dei consumatori che ricercano prodotti in grado garantire sollievo e benefici. E proprio l'anguria o cocomero, che come abbiamo detto è considerato il **"frutto dell'estate"** che per il terzo anno consecutivo è in

grado di garantire produzioni, buoni redditi per i coltivatori e soddisfazioni per il consumatore.

Chef Mauro Spadoni presenta i piatti - img@ennewebtv

Dolce Passione **- Prodotto a tutto pasto**

Il cocomero a buccia nera può essere utilizzato, interamente o in parte, per gustosi piatti gourmet. La stragrande maggioranza di persone mangia la polpa rossa del cocomero e butta via il restante, ma anche la buccia nera è edibile, quindi, diventa un prodotto a tutto pasto, come viene confermato dai piatti dello **chef Mauro Spadoni**, capace di ideare un menù tutto a base di cocomero, dall'antipasto al dolce. Questa la sua proposta nell'evento a Lido di Spina: Antipasto con Carpaccio di cotechino con mostarda "dolce passione"; Risotto con "Dolce Passione" al vino rosso; Costine cotte a bassa temperatura in salsa *"dolce passione"* ai peperoni; Ciambella, tagliata a cantuccini, con canditi *"dolce passione"*.

DOLCE PASSIONE - UN MONDO DI FRESCEZZA DA SCOPRIRE E DA GUSTARE!

www.consorziodolcepassione.com

---

natoconlavaligia

23/07/2025 20:00:00 Giovanni Tavassi