



**MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO [WWW.SOLARELLI.IT](http://WWW.SOLARELLI.IT).**

**INOLTRE SUL WEB SI POSSONO TROVARE APPROFONDIMENTI, CENNI STORICI E ALTRE CURIOSITÀ LEGATE A QUESTO PRODOTTO. LA CURIOSITÀ E LA VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI DETTAGLI SUL BRAND E SUL PRODOTTO SONO UN ELEMENTO QUALIFICANTE DELL'INTERO PROGETTO.**



Solarelli è il marchio di frutta e verdura di alta qualità della Cooperativa Apofruit Italia, la più grande realtà ortofrutticola presente nel nostro Paese, che conta 4.200 soci produttori su tutto il territorio italiano, dal Trentino Alto Adige fino alla Sicilia. Per fregiarsi nella loro confezione, del marchio Solarelli, le fragole - e in generale tutta la frutta e la verdura - devono essere rigorosamente italiane e coltivate dai soci produttori Apofruit, nelle zone più vocate del Belpaese, secondo la naturale stagionalità dei prodotti, e con metodi di produzione rispettosi dell'ambiente e sicuri per il consumatore.

Venendo alle fragole Solarelli, la domanda che sorge spontanea è: un frutto così buono, si può mangiare tutto l'anno? La risposta, forse inaspettata, è sì! Questa è solo una delle tante cose poco conosciute dalle persone non "addette ai lavori". Da qui in poi parleremo di diverse cose, zucchero, missione-riproduzione, tunnel veronesi erroneamente chiamati serre, faremo un excursus di saperi, curiosità e miti da sfatare. Tutto ciò tenuto insieme da un importante filo conduttore: il territorio italiano. Una diversità di latitudini e altitudini da nord a sud che donano peculiarità ad ogni fragola Solarelli.

**Proprio dal territorio partiamo.** Le fragole Solarelli sono coltivate in zone molto diverse tra loro: Basilicata, Campania, Sicilia, altopiano della Sila in Calabria, poi ancora Romagna e Trentino. Al mondo esistono molte varietà di fragole, ognuna di queste ha caratteristiche particolari. Una determinata varietà può raggiungere la massima qualità solo nel territorio adatto ad essa. In sintesi le fragole sono molto legate al proprio territorio, come i popoli alle proprie tradizioni che li rendono unici e speciali nella loro diversità. La dimostrazione di tutto ciò è che tutte le prove che sono state fatte, e vengono tutt'ora fatte, come il test produttivo della fragola della Basilicata (prima regione italiana nella produzione di fragole)



piantata in Campania (altro territorio vocato alla fragolicoltura), fa ottenere risultati pessimi, nemmeno lontanamente paragonabili. Le fragole sono campaniliste! Per questo motivo Solarelli sceglie, dopo studi e prove, le zone ideali e vocate per ogni varietà di fragola. Abbiamo quindi la **fragola Sabrosa®** della Basilicata, la fragola Sabrina della Campania, la fragola **Melissa** proveniente dalla Sicilia, la **fragola della Sila**, la **fragola di Romagna**, e quella **del Trentino**.

Tutte fragole molto simili tra loro ma, se guardate con un occhio, - e perché no? - un morso, più attento, le differenze saranno tante.

Tante differenze ma allo stesso tempo tante similitudini ad accomunare le fragole Solarelli.

Parliamo ad esempio di **zuccheri**. Lo sapevate che lo zucchero è il “cappotto” della fragola? Esso viene rilasciato dalla pianta e conferito al frutto in quantità più o meno abbondante in relazione alle temperature più o meno rigide. Attenzione però! Se la temperatura scende sotto i 7 gradi, la pianta si “addormenta”, bloccando tutte le sue attività, tra cui la maturazione e la conseguente colorazione. Gli zuccheri sono importantissimi per la pianta della fragola, sono soprattutto una fonte energetica. La pianta decide se utilizzarli per le sue necessità vitali oppure per immagazzinarli nel frutto, in ogni caso questi poi caratterizzano il sapore del frutto con maggiore o minore dolcezza.

È possibile capire con uno sguardo se una fragola contiene molti zuccheri? Diciamo di sì: se le foglioline alla base del frutto si inarcano all'indietro arricciandosi, quella fragola avrà una dolcezza maggiore della media.

La fragola è uno dei frutti più amati da tutti, se non il più amato eppure in pochi sanno che la fragola ci inganna: **la fragola non è un frutto!** Essa è un “falso” frutto, si tratta di una infruttescenza. Nella fragola il vero frutto sono tutti quei semi, chiamati acheni, che ne caratterizzano la superficie.

**Perché la fragola è così attraente?** Tutte le azioni che la fragola e la sua pianta fanno (anche se non sembra sono davvero tante) sono la risposta alla primordiale missione di riproduzione. È per questo che la fragola è di quel colore rosso acceso, molto dolce, profumata, con una forma



così particolare, con un frutto davvero grande rispetto alla pianta che lo cresce. La fragola deve essere attraente! E la natura ce lo fa capire bene, e lo fa capire bene anche agli animali che attratti da essa la mangiano, espellendola poi nell'ambiente rimettendo i semi in circolo. Missione-riproduzione compiuta.



**Un importante mito da sfatare:** le fragole in Italia vengono coltivate per la maggior parte sotto copertura e non in campo aperto. Generalmente le persone pensano che le serre (in realtà non sono nemmeno serre, ma solo delle coperture chiamate tunnel veronesi) servano a produrre le fragole fuori stagione e a condizionare le attività delle piante in maniera innaturale. In realtà le serre sono e servono a tutt'altro. La principale funzione delle coperture è quella di proteggere la pianta e i frutti da eventi atmosferici come la grandine, che danneggia e ferisce i frutti e le piante, o la pioggia che può poi scatenare attacchi fungini. Proteggere i frutti in questo modo, significa inoltre limitare ancor di più l'utilizzo di pesticidi necessari a contrastare gli attacchi fungini.

Ottime da consumare fresche, iconiche nella versione con la panna, vere e proprie regine nel mondo della pasticceria ma anche nella cucina degli chef più creativi, le fragole sono un piacere per il palato, e anche una medicina per il corpo e per l'anima. Il loro uso alimentare e terapeutico affonda nella notte dei tempi: i Romani coltivavano le fragole per curare moltissime malattie, dalla depressione, alla febbre, fino al mal di gola e ai calcoli renali. E sulla loro nascita avevano anche creato un mito: la dea Venere, a causa della morte del suo amato Adone, per la disperazione, pianse copiosamente e quelle lacrime, appena toccarono terra, si trasformarono in piccoli cuori rossi, le fragole, chiamate fragrans, proprio per ricordare il loro profumo inebriante.

Il poeta Virgilio le cita in una delle sue Egloghe. Nel Medioevo, le fragole erano addirittura una medicina dei sentimenti, tanto da essere prescritte agli amanti disperati, per placare le passioni d'amore. Ma, con il tempo, divennero anche simbolo della tentazione. In Francia, durante il regno del Re Sole, le dame, in occasione delle feste di corte, affondavano il cucchiaino nelle coppe di fragole cosparse di zucchero e panna e questo era un chiaro invito al cavaliere prescelto. In Inghilterra, Shakespeare le definiva cibo delle fate.



le  
*Fragole*

**SOLARELLI**

*Dal produttore il meglio*

Insomma, questi piccoli e deliziosi cuori rossi hanno davvero attraversato i secoli e sono addirittura protagonisti di poesie e canzoni. Nell'Ottocento, il poeta francese Baudelaire nella sua celebre opera I Fiori del Male usa la metafora della fragola per descrivere la bocca di una donna. Nel 1901 Giovanni Pascoli, in occasione del matrimonio di un suo amico, scrive Il gelsomino notturno, dove questo fiore, che sboccia al buio, "ha lo stesso profumo delle fragole".

Nella musica contemporanea, le fragole sono grandi protagoniste. L'esempio forse più celebre è un pezzo cult dei Beatles, "Strawberry fields forever", ma anche nella canzone italiana ci sono moltissimi esempi. Vasco Rossi è un appassionato delle fragole: i tempi in cui queste "si potevano mangiare" sono quelli malinconici cantati in "Sally", mentre nella più recente "E..." il rocker di Zocca con fare ammiccante si rivolge alla sua donna: "...e se mordo una fragola, mordo anche te...". Luca Carboni ha scritto un'intera canzone su questi frutti, le "Fragole buone buone", i Modà ne hanno fatto un cavallo di battaglia ("Eccoci qua a guardare le nuvole su un tappeto di fragole...") e gli esempi potrebbero andare avanti all'infinito.

