



MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO WWW.JINGOLD.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.



Jingold nasce per tutelare e garantire il gusto e l'eccellenza di un frutto unico: il kiwi a polpa gialla, un prodotto conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per il suo gusto inimitabile e per le straordinarie proprietà salutari. Il marchio Jingold è sinonimo di qualità e di mantenimento dei più elevati standard produttivi, ragione di certezza e fiducia per il consumatore.

Linfa vitale di Jingold sono i soci del Consorzio Kiwigold, una realtà attiva dal 2001 che unisce oggi le migliori imprese emiliano-romagnole del settore ortofrutticolo e che si è aggiudicata l'esclusiva mondiale per la produzione e commercializzazione del kiwi a polpa gialla Jingold. Produttori e rivenditori hanno unito le forze nel 2012 per creare Jingold, un filo diretto tra la produzione di kiwi e il mercato. Mission e filosofia puntano alla massima valorizzazione del prodotto commercializzato sui banchi del supermercato, con l'intento di incontrare, e superare, le aspettative dei consumatori in termini di gusto, qualità, valore e salubrità.

Dalla nascita fino al consumo il kiwi segue un unico percorso: quello dell'eccellenza.

Una peculiarità, questa, che ha origine dal territorio produttivo e che trova conferma nelle sapienti mani di coltivatori e produttori. Solo i terreni migliori ospitano i frutteti di Jingold. Esperti agronomi selezionano **le aree più vocate, in Italia e anche nel mondo**, per la crescita di frutti buoni e gustosi. La produzione è distribuita nei due emisferi: questo permette al kiwi di Jingold di essere disponibile sui banchi tutto l'anno.

Dopo i successi ottenuti con il kiwi giallo, l'azienda ha allargato la propria offerta al kiwi verde, ampliando la propria base produttiva che ad oggi conta 300 aziende in diversi Paesi del mondo, tra cui il Cile. In questi anni di attività Jingold ha integrato ricerca, selezione

varietale e marketing, fino ad arrivare all'attuale proposta che fa del consorzio, con ogni probabilità, l'unica azienda al mondo in grado di proporre ai propri consumatori: **tre diverse varietà di kiwi verde, due di kiwi giallo**, una varietà a polpa gialla e una a polpa verde **biologica**, e perfino un nuovissimo **kiwi a polpa rossa**. Quest'ultimo è il prodotto che desta più curiosità: si chiama **Oriental Red** ed è un kiwi dal cuore rosso, che colpisce al palato per la sua gradevole dolcezza e il suo gusto esotico, con note di frutti rossi. Un frutto che ha origini lontane (si chiama Dong-Hong la varietà che nasce in Cina) e che si fregia già di un Oscar. Il kiwi a polpa rossa di Jingold, infatti, ha portato l'Italia sul gradino più alto del podio al **Fruit Logistica Innovation Award 2019**, il premio per l'innovazione assegnato ogni anno a Berlino nell'ambito della principale fiera mondiale dell'ortofrutta.



La collaborazione di Jingold con gli istituti di ricerca che hanno selezionato le varietà di kiwi oggi in commercio prosegue, con la prospettiva di stupire anche in futuro il consumatore con nuovi e innovativi prodotti. Ogni varietà brevettata nasce proprio da uno studio del consumatore, dei suoi gusti, delle sue caratteristiche e delle sue abitudini di consumo. L'offerta è variegata e pensata per vari tipi di target, il filo conduttore è uno solo: il gusto di ogni frutto, particolare ed esclusivo.

La storia del kiwi? Ha inizio in Cina, nella valle del fiume Yang-tse. Il suo nome cinese è "yangtao" e alla corte dei grandi Khan diviene presto una moda, per il suo sapore particolare e il suo colore verde smeraldo. Lo yangtao, nella sua epoca di origine, cresce selvatico in forma di vite attorcigliata attorno agli alberi. Il resto del mondo inizia a conoscere questo frutto solo nel 1800, grazie a un collezionista della Società Britannica Reale di Orticoltura, che invia in patria alcuni frutti e i loro semi. Dall'Inghilterra i semi dello yangtao arrivano quindi in Nuova Zelanda, dove viene sviluppata una varietà più grande e saporita, chiamata "**uva spina cinese**". Secondo alcune fonti è un'insegnante neozelandese, Isabel Fraser, ad avere portato il kiwi nell'emisfero sud, nel 1904: partita dalla Nuova Zelanda per andare a trovare la sorella missionaria in Cina, nella zona di Ichang, quando torna in patria porta con sé degli strani frutti, scoperti per la prima volta durante la sua trasferta cinese. Ne pianta quindi i semi e così nasce il frutto battezzato appunto "uva spina cinese". A metà degli anni Cinquanta si decide di cambiargli il nome: **il frutto viene ribattezzato "kiwi"**,

in onore dell'uccello simbolo della Nuova Zelanda.

La pianta arriva in Italia come albero da frutto intorno al 1970. Oggi è coltivata principalmente in Emilia Romagna, Lazio, Piemonte e Veneto. **Oggi l'Italia**, grazie alla passione dei suoi agricoltori, **è il terzo produttore mondiale di kiwi ed il secondo Paese esportatore di questo frutto.**



Il kiwi italiano di Jingold seduce i consumatori con la sua polpa di vari colori, li conquista con il suo gusto unico, e non da ultimo è un prezioso **alleato della salute**. Per soddisfare il fabbisogno giornaliero di vitamina C del nostro organismo, infatti, basta consumare un kiwi al giorno. La vitamina C è l'elemento più importante di questo frutto (1 kiwi=3 arance!) e per questo motivo il kiwi è molto prezioso per prevenire e curare influenza e raffreddore e per rinforzare il sistema immunitario. Grazie a polifenoli e antiossidanti, altre molecole di cui è ricco, protegge anche il corpo dagli effetti dei radicali liberi, ritardando l'invecchiamento. Diversi studi associano il consumo di kiwi ad effetti antinfiammatori, e come regolatore intestinale, del sonno e della pressione sanguigna.

In cucina? I kiwi Jingold ottimi per il consumo fresco, inoltre sono perfetti per preparare smoothies e centrifugati. Per chi ama un tocco di fantasia nel piatto, possono anche essere uno sfizioso ingrediente di insalate e piatti principali. Non mancano poi i dessert, con cui si sposano perfettamente.

Gli appassionati di cucina possono trovare ricette originali nella pagina dedicata del sito www.jingold.it/ricette