

## COMUNICATO STAMPA

### OP JOINFRUIT: MOTORE DI IDEE E DI INNOVAZIONE NELLA FRUTTICOLTURA PIEMONTESE

OP JOINFRUIT è una giovane realtà produttiva del saluzzese, in provincia di Cuneo, che vanta tra le proprie coltivazioni prodotti tipici della frutticoltura piemontese. Ma è altrettanto vero che è un'organizzazione che non si tira indietro di fronte alle spinte e alle sfide innovative di cui ha bisogno il settore della moderna frutticoltura. Dalla costituzione nel 2016, l'OP è diventata sempre più punto di riferimento e motore di nuove idee e iniziative di successo, dando prova di capacità nel saperle armonizzare con la tradizione agricola e le caratteristiche del territorio.

La vocazione innovativa dell'OP JOINFRUIT le deriva da un'azienda associata, la TRYBECA che nel nome ha già impresso la sua "mission": TRY (provare) BE (essere) CA(N) (potere). Ovvero, **provare** e sperimentare per superare le difficoltà di un settore in continua evoluzione, per **essere** originale e innovativo, ed essere un riferimento per **potere** osare dove altri hanno lasciato affrontando le sfide più dure.

La TRYBECA è stata pioniera con gli impianti di pesche nettarine negli anni '60, con il kiwi nei '70 e con le **pere nashi** tra gli '80 e i '90. Tutte queste prove sono state affrontate e vinte. In particolare, quella che riguarda gli impianti di pere asiatiche, chiamate **Nashi** (che in giapponese vuol dire pera), di cui l'Azienda frutticola TRYBECA di Centallo (CN) è diventata la principale realtà produttiva in Italia, se non l'unica.

Il prodotto è ancora poco conosciuto nel nostro Paese, ma 2/3 delle pere nel mondo sono Nashi e solo 1/3 sono le pere di varietà europee. La specie è originaria della Cina centrale nelle aree con clima temperato e subtropicale. La pianta, arrivata in Europa a fine '900, raggiunge un'altezza di circa 5 metri, possiede un fogliame verde intenso ed ha un'affascinante fioritura di piccoli fiori bianchi. La sua ramificazione è ben strutturata, usando l'impalcatura a "palmetta". I frutti del Nashi sono caratterizzati da una forma simile a quella delle mele, ma più rotondeggiante, che può variare a seconda della cultivar.

A differenza della stragrande maggioranza della frutta, il Nashi non è climaterico, cioè non prosegue la maturazione dopo la raccolta. Perciò viene raccolto quando è pronto al consumo. È delicato al tatto, la buccia del frutto maturo ha una colorazione che varia tra il bronzo dorato e il color marrone, a seconda della varietà, punteggiata da lenticelle più chiare. La polpa è bianca croccante e molto succosa. Il suo sapore è dolce, profumato e dissetante, specialmente se fresco di frigorifero. È fonte di minerali importanti come il magnesio, il ferro, il potassio, il fosforo, di vitamine C e del gruppo B, l'ideale per una ricarica di energia "naturale" e con poche calorie (solo 51 kcal su 100g). Il Nashi è un'ottima alternativa ai classici snack, soprattutto per chi fa tanta attività fisica. La sua ricchezza di fibre rende la pera Nashi di facile digeribilità e utile a favorire il transito intestinale.

Il Nashi può arricchire di brio la tavola: può essere gustato con il prosciutto crudo, i formaggi duri, insalate miste, con i crostacei, in macedonia, nei dessert e in tanti altri piatti fantasiosi.

Il Direttore dell'OP, Bruno Sacchi, commenta *"Sapersi innovare senza perdere di vista le proprie origini, nel pieno rispetto della natura è un fondamento primario per la nostra Organizzazione, che viene premiata dai risultati commerciali e dalla crescente soddisfazione dei consumatori"*.

29/12/2020

Ufficio Stampa:



UNAPROA SOCIETÀ CONSORTILE A.R.L.

Via Ventiquattro Maggio, 43 - 00187 Roma  
tel. +39 06/424521 / e-mail info@unaproa.com