

[Dolce Passione: morsi d'estate in tricolore](#)

scritto da Riccardo Isola | 11/05/2022



Dopo 30 anni ritorna sul mercato il cocomero a buccia nera. La presentazione in anteprima a Macfrut

L'estate si avvicina. Con essa anche approcci alimentari che virano su cibi più "freschi", veloci e per certi versi salutari. In questo contesto la frutta e la verdura ne sono autentici alfiere assoluti. Tra tutti, forse, quello che più di tutti incarna questo periodo dell'anno è il **cocomero**.

Dolce Passione, il cocomero a buccia nera

Al [Macfrut 2022](#), la fiera dell'ortofrutta tenutasi nei giorni scorsi alla Fiera di Rimini, abbiamo assaggiato, in anteprima assoluta, **Dolce Passione**. Il cocomero a buccia nera figlio di una ricerca, non manipolazione, genetica e scientifica che riporta indietro la memoria ad almeno 30 anni fa.

Un risultato che racconteremo dal punto di vista organolettico e di sapore fra poco ma che è figlio di una partnership aziendale creata attorno alla narrazione innovativa di **Lamboseeds** (Sant'Agata Bolognese) impegnata sul fronte della sperimentazione e ricerca avanzata dei semi, **Alma Seges** (Eboli, Salerno) e **Ortofrutta Castello** (Stanghella, Padova) per quanto concerne la commercializzazione.

Dolce Passione non è però un ritorno al passato bensì di una vera evoluzione: di gusto, di marketing e di orientamento commerciale. Il tutto arrivato dopo la bellezza di 7 anni di ricerca. Un frutto e figlio del vero made in Italy innovativo.

Caratteristiche organolettiche

In primis c'è un fatto non banale e scontato, quello cioè di essere un'**anguria senza semi**, in fascia premium, destinato a fare innamorare il consumatore ad altre varietà di cocomero. Poi per la colorazione, uno sguardo retrò che spicca per la sua colorazione nera brillante e uniforme della buccia che si concretizza, all'interno di una polpa rossa vivace e croccante, con un **gusto dal carattere zuccherino importante** (grado brix non inferiore a 12, senza dubbio più vivace rispetto al tradizionale).

Effettivamente al morso spicca la grande dolcezza e croccantezza, oltre al fatto che la stragrande parte è rappresentata dalla polpa quindi edibile. Infine essendo **ricca di fibra** grazie anche all'assenza del seme, è un toccasana per l'equilibrio fisiologico dell'organismo. Il cocomero piace anche per il basso contenuto di calorie e l'elevata presenza di acqua nella polpa, oltre il 95%, che lo rende altamente dissetante e ricco di licopene, un antiossidante considerato benefattore della salute.

Anguria Dolce Passione: una pezzatura comoda da trasportare

C'è poi un fatto non trascurabile: la pezzatura. Questi sono frutti che **variano dai 3 ai 5 Kg** quindi presentano una facile trasportabilità. La produzione si attesta su circa 40mila quintali in questa prima fase, dislocata in varie parti d'Italia (dalla Sicilia sino alla Lombardia) per un'area complessiva di circa 100 ettari, selezionando le aree più vocate della produzione del cocomero.

La fascia di mercato del prodotto è quella posizionata più in alto. Al dettaglio o nella Gdo, Dolce Passione la si può trovare in un range di prezzo che spazia da 1,99 a 2,49 euro al chilogrammo.

Una Dolce passione, quindi, di nome e... di morso!