Di nome fanno Aryana, Lorenz, Gabriel, Saretta e Valina, ovvero i nomi dei figli di chi le ha inventate. Di cognome Sweet, a testimoniarne uno dei tratti salienti, la dolcezza. Nate dal progetto “30 e lode”, le nuove varietà di ciliegio della serie Sweet targate Alma Mater Studiorum si presenteranno ufficialmente al pubblico a Bolzano in occasione della Fiera internazionale Intepoma.

Dolci, ma con un buon elevato livello di acidità per esaltarne l’aroma, di colore rosso uniforme e brillante, di grossa pezzatura e consistenti: sono queste le caratteristiche cercate e ottenute per le nuove varietà di ciliegie Sweet. Per farlo i ricercatori dell’ateneo sono partiti da alcune vecchie varietà autoctone, i famosi Duroni di Vignola, portatori di caratteri di pregio come dolcezza, consistenza e aroma e ne hanno combinato le caratteristiche con quelle di alcune varietà americane, portatrici di eccellenti caratteristiche estetiche come il grosso calibro, l’aspetto e il colore brillante. L’obiettivo era di creare una serie di nuove varietà di elevata qualità, mature in tempi diversi e in grado di coprire un calendario di raccolta di 30-40 giorni, ovvero tutta la breve stagionalità del prodotto ciliegia.

“La ricerca, avviata oltre 10 anni fa, non nasce certamente dalla necessità di introdurre nuove varietà di ciliegio” spiega Stefano Lugli del Dipartimento di Scienze Agrarie dell’Università di Bologna, papà di queste ciliegie insieme a Riccardo Correale e Michelangelo Grandi. “In Italia se ne coltivano oltre 300 e nel mondo sono attivi oltre 40 programmi di miglioramento genetico che operano nell’innovazione varietale del ciliegio. Ciò che manca nella filiera ciliegio è l’uniformità di prodotto nel tempo e l’offerta di ciliegie con caratteristiche estetiche e qualitative di pregio e facilmente distinguibili, all’occhio e al palato”

Il programma da cui sono nate le SWEET, coordinato dal Centro ricerche produzione vegetali di Cesena, è stato inizialmente finanziato dalla Regione Emilia-Romagna e cofinanziato dall’Ateneo e da privati: New Plant e Fondazione Vignola. Per focalizzare gli obiettivi del programma è stata condotta un'indagine preliminare per identificare le aspettative di tutti i soggetti interessati, invertendo però le priorità che normalmente si seguono in questi programmi. Dunque, al primo posto sono state considerate le aspettative dei consumatori, seguite da quelle dell’industria e del commercio per terminare con quelle provenienti dalla produzione.

Senza impiegare tecniche di trasformazione genica, i ricercatori dell’Alma Mater hanno lavorato per oltre 10 anni provando incroci e selezioni secondo i metodi tradizionali, ma anche avvalendosi di moderne tecnologie. Grazie alle biotecnologie, è stato ad esempio possibile creare una carta di identità genetica delle ciliegie Sweet e verificarne lo stato di salute. Con metodi biochimici sono state identificate le sostanze aromatiche che conferiscono a questi frutti la loro caratteristica fragranza e individuate le componenti nutraceutiche che ne identificano il valore funzionale e salutare, mentre per la valutazione della qualità si è utilizzato uno strumento brevettato dall’Ateneo felsineo che consente di valutare velocemente e con precisione il grado di maturazione delle drupe, abbinato al il più classico dei sistemi: un’analisi sensoriale grazie a un panel test.

Al termine di questo processo, solo 14 selezioni delle 3000 iniziali sono state scelte e di queste cinque sono divenute nuove varietà, tutte con un massimo comune denominatore, l’alta qualità.

Le cinque Sweet sono quindi state tutelate da marchi e brevetti comunitari.

Ora, le ciliegie Unibo sono pronte per conquistare il mondo. Sono già cinque le aziende vivaistiche italiane che si sono impegnate a produrre e commercializzare le varietà in Italia: le piante saranno disponibili dal prossimo anno. Bolzano sarà invece l'occasione per incontrare anche aziende interessate a utilizzare queste varietà all'estero: manifestazioni di interesse sono arrivate da Australia, Nuova Zelanda, Stati Uniti, Sudafrica, Cile oltre che da numerosi paesi europei.