



THE COLOR OF TASTE

WWW.YELLO-APPLE.COM

YELLO[®], LA NUOVA GIALLA E' ARRIVATA

Originaria del Giappone, raccolta e commercializzata in esclusiva per l'Europa in Alto Adige - Südtirol. Debutto mondiale per yello[®] ad Interpoma 2016

Ha una buccia liscia di colore giallo alabastro, che racchiude un cuore dolce, croccante e succoso. yello[®] è la nuova mela gialla che dal paese del Sol Levante è giunta alle pendici delle Dolomiti per andare alla conquista del mondo. La presentazione ufficiale di yello[®] è avvenuta venerdì 25 novembre 2016 ad Interpoma, Bolzano, durante la conferenza stampa alla quale ha preso parte anche una delegazione ufficiale dell'amministrazione della Prefettura di Nagano.

La varietà, commercializzata con la marca yello[®], si chiama Shinano Gold. Nasce a Nagano nel 1993, dall'incrocio fra Golden Delicious e Senshu. Nel 2005 fu piantato il primo albero in Alto Adige - Südtirol, territorio noto per la sua vocazione melicola. Nel 2007 è stato firmato l'accordo sperimentale fra la Prefettura di Nagano e il Consorzio Innovazione Varietale Alto Adige (SK Südtirol), seguita nel 2016 dalla definitiva licenza di produzione e commercializzazione, che appartiene a VOG, il Consorzio delle Cooperative Ortofrutticole dell'Alto Adige, e a VI.P, l'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta, in esclusiva per tutta l'Europa e il bacino del mediterraneo.

“L'innovazione ha un'importanza fondamentale per il futuro della coltivazione melicola in Alto Adige – Südtirol”, afferma Georg Kössler, Presidente del VOG. “Le istituzioni hanno saputo fare rete per raggiungere questo importante risultato – dichiara Arnold Schuler, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Bolzano - il Consorzio Innovazione Varietale ha lavorato in collaborazione con il Centro di Sperimentazione Laimburg e il Centro di Consulenza dell'Alto Adige per coordinare lo sviluppo della nuova mela, che oggi è una realtà”.

Alla varietà Shinano Gold è stato attribuito un marchio commerciale registrato: yello[®], che ne esalta il distintivo colore giallo. Il lettering e il logo richiamano le lievi pennellate della scrittura giapponese, mentre il pay off “The color of taste” ribadisce l'importanza del connubio colore e gusto. Oggi il marchio yello[®] è registrato in 60 paesi di tutto il mondo.

“La Shinano Gold è una delle prime varietà ad essere stata seguita dal Consorzio Innovazione Varietale sin dal principio, dai primi test di valutazione pomologica fino all'immissione sul mercato – ha dichiarato Markus Bradlwarter, Direttore del Consorzio Varietale Alto Adige – Ora siamo pronti per iniziare la fase di sviluppo commerciale”.

Fra il 2017 e il 2018 verranno piantati in Alto Adige - Südtirol oltre 150.000 alberi.

“Abbiamo individuato una grande opportunità: quella di segnare una svolta nel segmento delle mele a buccia gialla, storicamente presidiato da un'unica varietà tradizionale - ha dichiarato Gerhard Dichgans, Direttore del VOG – Con yello[®] inoltre vorremmo scrivere un capitolo nuovo nei mercati in cui la Golden Delicious da anni è rimasta in ombra, come in Inghilterra o in Germania”.

Sabine Oberhollenzer
VOG

T: +39 0471-256722
E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser
VI.P

T: +39 0473-723350
E: michael.grasser@vip.coop

Federica Morselli
Ufficio stampa yello[®]

T: 059-7863893
E: federica.morselli@fruitecom.it



THE COLOR OF TASTE

WWW.YELLO-APPLE.COM

“La storia di yello® parla dell’incontro fra due tradizioni molto lontane e differenti, come quella giapponese e quella altoatesina - ha detto Josef Wielander, Direttore del V.I.P. - e persone unite da una stessa visione: creare una mela moderna e vincente, in grado di conquistare i mercati”.

E le prime degustazioni realizzate quest’anno lo dimostrano: nei punti vendita selezionati a Milano e Bruxelles le mele yello® sono andate rapidamente esaurite e il feedback raccolto è stato estremamente positivo. Oltre al colore giallo pieno, alla consistenza soda e al sentore esotico, yello® ha un’ottima shelf life e una notevole costanza qualitativa.

“La gioia che proviamo per aver partecipato allo sviluppo di questa varietà è paragonabile a quella dei nostri figli che spiccano il volo verso il mondo – ha affermato Tomihiro Kithara, Direttore Generale dell’ Amministrazione Agricola della Prefettura di Nagano – Per esprimere il concetto di “migliore per qualità” in giapponese diciamo “SAIKOO”. Vorrei concludere quindi dicendo che yello® è “SAIKOO”!!”

STORIA

1993

In Giappone nasce la varietà Shinano Gold, dopo una lunga ricerca condotta dal Centro Sperimentale di Nagano. E’ data dall’incrocio fra Golden Delicious e Senshu

1997

Primi contatti dell’Alto Adige – Südtirol con il Giappone alla “World Apple Conference” di Nagano

2005

Avvio dei negoziati con il Giappone e avvio dei primi test in Alto Adige – Südtirol, con la messa a dimora dei primi 40 alberi

2007

Firma della licenza sperimentale fra la Prefettura di Nagano e SK Südtirol

2015

Primo raccolto di Shinano Gold nate e cresciute in Alto Adige – Südtirol

2016

Firma della licenza esclusiva per la produzione e commercializzazione di Shinano Gold in Europa, tra la Prefettura di Nagano e VOG/V.I.P

Presentazione del brand yello® in occasione di Interpoma, Bolzano

Sabine Oberhollenzer
VOG

T: +39 0471-256722
E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser
V.I.P

T: +39 0473-723350
E: michael.grasser@vip.coop

Federica Morselli
Ufficio stampa yello®

T: 059-7863893
E: federica.morselli@fruitecom.it

yello®

THE COLOR OF TASTE

WWW.YELLO-APPLE.COM

ANALISI SENSORIALE

Il gradevole colore giallo paglierino della buccia è in armonia sensoriale con un intenso aroma, leggermente esotico e tropicale. Si intensifica al morso, con il comparire di note di ananas, pera, miele e scorza di limone.

Ha una polpa fine e compatta che ben si combina con la croccantezza e succosità di questo frutto. I consumatori che prediligono mele dolci ne apprezzeranno la bassa acidità, l'elevata dolcezza e l'aroma.

CARATTERISTICHE

Buccia: colore giallo

Polpa: dolce, croccante e succosa

Conservabilità: ottima shelf life

Maturazione: 2 settimane dopo la Golden Delicious

Produttività: come Gala

Raccolta: necessita di più passaggi

Ridotta suscettibilità alla ruggine

Buona resistenza alle ammaccature

Durezza polpa: 7-8 kg/cm² alla raccolta

Contenuto di zuccheri: 14 - 16° Brix alla raccolta

Contenuto di acidi: 4 - 5 g/L MA alla raccolta

ABBINAMENTI

Il suo leggero aroma tropicale e l'elevata dolcezza suggeriscono l'abbinamento con spezie esotiche come lo zenzero, il curry o rare varietà di pepe in preparazioni come il chutney o in piatti agrodolci, ai quali conferiscono il corretto equilibrio sensoriale. La mela Shinano Gold è ottima anche abbinata a formaggi a pasta dura come il Parmigiano o formaggi a pasta erborinata.

yello®: un marchio registrato in 69 paesi del mondo



Sabine Oberhollenzer
VOG

T: +39 0471-256722
E: sabine.oberhollenzer@vog.it

Michael Grasser
V.I.P

T: +39 0473-723350
E: michael.grasser@vip.coop

Federica Morselli
Ufficio stampa yello®

T: 059-7863893
E: federica.morselli@fruitecom.it