

## Pùreo, la confettura di uva è fatta con i vitigni resistenti

25 Ottobre 2024



PESCARA - “Offrire alle persone prodotti nuovi, naturali e sostenibili”. È nato con questo scopo il progetto Pùreo, la crema spalmabile con il 55 per cento di frutta, mele, pere e uva unite al cioccolato, gianduia o fondente, 100 per cento gluten free e senza oli e grassi aggiunti, prodotta dall’azienda Amosa.exe fondata da **Guerrino Gnagnarelli**.

E cosa c’è di più sostenibile oggi se non i vitigni Piwi che resistono per natura alle più temibili malattie fungine e di conseguenza riducono (se non azzerano) tutti gli eventuali trattamenti chimici? Secondo Gnagnarelli nulla. Ecco perché Pùreo oggi è anche una confettura di uva Piwi.

Il nuovo prodotto, che ha debuttato al Salone del gusto a Torino, è una conserva di uve nere,

denocciolate e concentrate tramite evaporazione termica dell'acqua, senza aggiunta di zuccheri, pectina e altri additivi. È realizzata utilizzando esclusivamente uve resistenti, ossia "viti ottenute da incroci naturali ripetuti nel tempo di varietà di Vitis Vinifera europee con una piccola parte di altre Vitis di origine americana, dalle quali ricevono geni di resistenza alle principali malattie funginee, esse stesse di origine americana quali Peronospora ed Oidio", spiega a *Virtù Quotidiane* Gnagnarelli, ingegnere chimico e imprenditore ortonese.

"Credo molto a questo tema", continua ancora. "Sono figlio di agricoltori, perito agrario per formazione e lavorando anche nell'azienda di famiglia, ho maturato la convinzione della necessità, lì dove è possibile, di eliminare quasi del tutto l'uso dei fitofarmaci. Ho approfondito molto l'argomento e la scoperta dei vitigni resistenti è stata praticamente una illuminazione".

Gnagnarelli che ha sempre coltivato per passione frutta nelle sue campagne di Ortona (Chieti), dando poi il via al suo progetto imprenditoriale, nel 2021 ha piantato i primi vitigni resistenti in un campo sperimentale dell'azienda agricola di famiglia, in regime di conversione per la coltivazione biologica. Oggi ha 11 varietà che sta testando.

"Le sto studiando per capire quali sono adatte al territorio. In questi tre anni, ad esempio è già venuto fuori che una di queste varietà non è adatta al luogo in cui ci troviamo per via delle alte temperature".





Il primo banco di prova per il progetto di Gnagnarelli è stato lo scorso anno, quando la peronospora ha colpito duramente i vigneti abruzzesi. “In azienda abbiamo circa 25 varietà di uva, tra quelle da tavola, e quelle da vino che poi conferiamo alla cantina sociale San Zefferino. L’anno scorso sui vigneti tradizionali con 12 trattamenti fungicidi, sono riuscito a raccogliere il 20 per cento. In questo vigneto di uva Piwi con soli 3 trattamenti, fatti tutti prima della fioritura, in modo da preservare totalmente la sanità dell’uva, ho raccolto quasi il 100 per cento. Solo 2-3 varietà hanno mostrato qualche segno di malattia. È stata la prova del fuoco, la dimostrazione pratica che i Piwi fanno davvero la differenza”.

Con questo tesoretto tra le mani Gnagnarelli ha deciso di fare subito la confettura “e sul medio e lungo termine, stiamo cercando di capire se le uve possono essere usate anche per altri prodotti, ad esempio succhi, della filiera non enologica. Con la conserva Piwi riusciamo ad offrire ai nostri consumatori ed amici la più tradizionale delle confetture abruzzesi,

facendola come si faceva una volta, senza aggiungere niente all'uva ed utilizzando uve che non hanno mai ricevuto trattamenti chimici 'sulla loro pelle'. In aggiunta agli enormi vantaggi dell'uso dei Piwi, abbiamo sviluppato uno specifico metodo di coltivazione basato sulla prevenzione che consente di eliminare del tutto i trattamenti fungicidi sui grappoli di uva, a maggior garanzia di salubrità e sicurezza del prodotto".

La confettura è molto densa e "relativamente poco dolce, dal sapore deciso", prosegue. È infatti molto ricca di polifenoli (antociani, flavoni, tannini), riconoscibili al palato, e può essere consumata giornalmente anche per integrare nella dieta questi preziosissimi antiossidanti naturali, o per realizzare dolci della tradizione abruzzese".



