



ORTOFRUTTA ALLA COOP: UN'ESTATE DI FRESCHEZZA

Coop Alleanza 3.0 osserva e racconta i trend di acquisto di soci e consumatori riguardo all'ortofrutta estiva, tra il caldo "da record" e nuove abitudini.

Fresca, colorata e sempre più protagonista nel carrello: con l'arrivo delle temperature estive, l'ortofrutta si conferma al centro delle scelte di soci e consumatori di Coop Alleanza 3.0. Pesche, nettarine, albicocche, susine e ciliegie, insieme a meloni, cocomeri, pomodori, insalate e verdure già preparate in busta, sono i prodotti che in questa fase dell'anno rivestono il peso maggiore nelle vendite del reparto.

A distinguersi sono innanzitutto pesche e nettarine, che registrano una crescita dei volumi acquistati vicina al 20% rispetto allo scorso anno. All'aumento delle quantità corrisponde però una diminuzione delle vendite a valore, dovuta a prezzi più contenuti, conseguenza di un'annata produttiva particolarmente favorevole. Le albicocche crescono invece a doppia cifra, con un incremento a valore intorno al 10%, mentre i meloni mantengono un andamento sostanzialmente stabile. Il caldo spinge soprattutto il cocomero, che aumenta del 10% sia nei chilogrammi acquistati sia a valore. Positivo anche l'andamento di insalate, pomodori, verdure e insalate preparate in busta, che nel complesso crescono di circa l'8%.

*"Le temperature elevate orientano naturalmente i consumi verso prodotti freschi, dissetanti, semplici da preparare e adatti a pasti più leggeri – afferma **Pietro Terlingo, direttore Ortofrutta di Coop Alleanza 3.0** –. I dati raccontano però anche una stagione produttiva favorevole, in particolare per pesche e nettarine: l'ampia disponibilità di prodotto sta sostenendo gli acquisti e, allo stesso tempo, permette di proporre prezzi più contenuti rispetto allo scorso anno. L'ortofrutta estiva riesce così a rispondere sia alla ricerca di freschezza sia all'attenzione per la convenienza".*

Il gusto viaggia: il melone mantovano conquista la Puglia, Barattieri e Caroselli arrivano al Nord

Accanto ai grandi protagonisti dell'estate emergono fenomeni ancora di nicchia, ma capaci di raccontare come stiano cambiando le abitudini alimentari nei territori in cui opera la Cooperativa. In Puglia, dove tradizionalmente il melone liscio era meno diffuso, le vendite del **Melone Liscio Mantovano IGP Fior fiore Coop** crescono del 15%. In Friuli-Venezia Giulia e Veneto, invece, avanzano prodotti tipici della tradizione pugliese come Barattieri e, soprattutto, Caroselli, che fanno registrare vendite doppie rispetto all'anno precedente.

*"Siamo di fronte a un interessante incrocio delle abitudini di consumo – spiega **Pietro Terlingo, direttore Ortofrutta di Coop Alleanza 3.0** –. Il Melone Liscio Mantovano IGP sta conquistando spazio in Puglia, dove fino a poco tempo fa era poco conosciuto, mentre Barattieri e soprattutto Caroselli, tradizionalmente legati al Mezzogiorno, stanno crescendo con forza in Friuli-Venezia Giulia e Veneto. Parliamo ancora di nicchie, ma con incrementi molto significativi: è il segnale che le specialità locali viaggiano, vengono scoperte e finiscono per modificare anche consuetudini alimentari consolidate".*

Una contaminazione gastronomica che unisce anche due storie agricole molto lontane. Prima dell'introduzione dei moderni sistemi di irrigazione, in Puglia i meloni immaturi come il Barattiere venivano coltivati "in asciutto", soprattutto nelle cosiddette "lame o correnti", terreni profondi capaci di conservare l'acqua delle piogge invernali e di renderla disponibile alle piante durante l'estate. **Nel Mantovano**, invece, il melone era già un dono degno della corte dei **Gonzaga**: il 3 agosto 1548 il podestà di Viadana Felice Fiera ne inviò quattro al duca Francesco Gonzaga, descrivendoli in una lettera come frutti che riteneva buoni, ma soprattutto "bellissimi".

Cocomero, l'estate in una fetta

Con una crescita del 10% sia a volume sia a valore, il cocomero è tra i prodotti che meglio raccontano l'effetto delle alte temperature sui consumi. Conosciuto anche come anguria, è composto per oltre il 90% da acqua e apporta circa 30 calorie ogni 100 grammi: caratteristiche che ne fanno uno dei simboli per eccellenza della freschezza estiva. La polpa rossa deve il proprio colore al licopene, mentre la parte bianca contiene citrullina. Anche i formati si adattano a nuclei familiari e occasioni di consumo differenti. Accanto al tradizionale cocomero Crimson Sweet di grande pezzatura si trovano la Midi Nera, dal peso indicativo di 4-6 chilogrammi, e i formati Baby o Mini, più facili da conservare in frigorifero e indicati anche per le famiglie meno numerose. Completano l'offerta le proposte biologiche della linea Vivi Verde Coop.

Pesche e nettarine: più prodotto, prezzi più contenuti

La buona annata produttiva sta favorendo in modo particolare pesche e nettarine: gli acquisti aumentano di circa il 20% in volume, mentre il valore complessivo delle vendite diminuisce per effetto di prezzi mediamente più bassi. La nettarina, chiamata anche pesca noce, è disponibile nelle varietà a polpa gialla o bianca e accompagna tutta l'estate: dalle produzioni precoci di giugno fino alle varietà tardive di fine stagione. Un'altra sua caratteristica è quella di essere un frutto "climaterico", capace cioè di continuare il processo di maturazione anche dopo la raccolta. Può quindi essere lasciata per alcuni giorni a temperatura ambiente e trasferita in frigorifero una volta raggiunta la consistenza desiderata. Ricca di acqua e fibre, la nettarina si presta inoltre a numerosi utilizzi: dal consumo fresco alle insalate, dai frullati agli abbinamenti salati, fino alla cottura alla griglia e alla preparazione di torte e crostate.

Prugne e susine, simili ma non uguali

Tra i frutti con nocciolo che caratterizzano l'offerta estiva trovano spazio anche prugne e susine, spesso considerate sinonimi ma in realtà differenti. La prugna europea, generalmente più allungata e zuccherina, presenta spesso una buccia blu-violacea e un nocciolo che si separa facilmente dalla polpa. La susina di origine asiatica tende invece ad avere una forma più tondeggiante, una polpa maggiormente succosa e un gusto più fresco e acidulo, con colorazioni che possono andare dal rosso al giallo e al verde. Disponibili indicativamente da giugno a settembre, prugne e susine sono ricche di acqua, fibre, vitamine e sali minerali. Le tonalità rosse, blu e viola di alcune varietà sono dovute alla presenza delle antocianine. Nei punti vendita Coop la selezione comprende diverse varietà fresche, con proposte a marchio Origine Coop, le varietà Metis Fior fiore e i prodotti biologici Vivi Verde Coop.

Bologna, 19 agosto 2026

Per informazioni:

Ufficio stampa Coop Alleanza 3.0

ufficio.stampa@alleanza3-0.coop.it

Vittorio Morisco 335 1226703

Francesco Reggiani 328 1662569



[@coopallianza30](https://twitter.com/coopallianza30)



[@coopallianza30](https://facebook.com/coopallianza30)



[coopallianza_30](https://www.instagram.com/coopallianza_30)



[@coopallianza3.0](https://www.linkedin.com/company/coopallianza3.0)



[@coopallianza_30](https://www.tiktok.com/@coopallianza_30)