

FLIA Innovation Awards alla FRUIT LOGISTICA – il riconoscimento più prestigioso dell'industria globale di frutta e verdura fresca

Автор(и): Растителна защита
Дата: 09.02.2026 Брой: 2/2026



I premi FLIA Innovation Awards vengono conferiti annualmente a Berlino durante la fiera FRUIT LOGISTICA e riconoscono innovazioni eccezionali lungo l'intera catena di fornitura — dal campo allo scaffale del negozio.

I vincitori del prestigioso FRUIT LOGISTICA FLIA Innovation Award per il 2026 sono stati tradizionalmente premiati nell'ultimo giorno della fiera. Nella categoria "prodotti freschi", i

visitatori della principale fiera di Berlino hanno scelto POMPUR, una varietà di mela appositamente sviluppata per le persone allergiche al principale allergene della mela *Mal d1*. Nella categoria "tecnologia", il primo premio è stato vinto dall'azienda ungherese ABZ Innovation con il loro drone spruzzatore L50.

Mele POMPUR - una rivoluzione nel breeding

L'azienda di breeding della Bassa Elba (ZIN) ha vinto il premio per l'innovazione FRUIT LOGISTICA 2026 nella categoria "prodotti freschi" con un ampio margine. Con POMPUR, l'azienda con sede in Bassa Sassonia, Germania, ha sviluppato un marchio di mele certificato dalla European Centre for Allergy Research Foundation (ECARF). POMPUR è stata sottoposta a studi clinici presso la Charité di Berlino / ECARF per oltre cinque anni.



Il nome del nuovo marchio di mele è una combinazione delle parole POM (= mela) e PUR (= puro) e impressiona per il suo fresco colore rosso e il suo gusto. Grazie alla sua bassa allergenicità, POMPUR è adatta anche alle persone allergiche. Non si tratta di una sola varietà, ma di un marchio registrato per due specifiche nuove varietà (ZIN 168 e ZIN 186), appositamente sviluppate con un contenuto allergenico ridotto.

Dopo 20 anni di collaborazione con l'Università di Osnabrück, l'azienda tedesca, che si affida al breeding classico, è riuscita a realizzare il suo progetto POMPUR—varietà di mele adatte alle persone che soffrono della poco conosciuta ma sempre più comune allergia alla mela.

"Abbiamo creato un prodotto che permette a molte persone di gustare di nuovo il sapore di una mela fresca. Solo in Germania, ci sono tra i 3,5 e i 4 milioni di persone con allergia alla mela", ha spiegato Maik Stölken, Amministratore Delegato. "Il successo delle nostre mele è dovuto non solo al fatto che sono ipoallergeniche, ma anche al loro aroma e gusto eccezionali."

A differenza di alcune varietà più vecchie, che possono essere più acide o morbide, le mele POMPUR sono create per soddisfare le preferenze di gusto moderne: rosse, attraenti, croccanti e succose. Una varietà è più dolce, mentre l'altra ha un gusto equilibrato agrodolce.



Il FRUIT LOGISTICA Innovation Award nella categoria "Prodotti Freschi" è stato assegnato al team POMPUR. Foto©: Messe Berlin

Se fino ad ora era conosciuta solo la vecchia varietà Santana (anch'essa nota come anti-allergenica ma significativamente più acida nel gusto), POMPUR offre un'alternativa più dolce e croccante per tutti gli amanti del frutto mela.

Qual è la connessione tra mele e polline di betulla?

In realtà, si tratta dell'allergia "betulla-frutto", di cui molte persone hanno sofferto negli ultimi anni. *Mal d 1* è il nome scientifico del principale allergene delle mele (*Malus domestica*), una proteina che svolge un ruolo chiave nelle reazioni allergiche.

Mal d 1 appartiene alla famiglia di proteine PR-10, che le piante producono come meccanismo di difesa contro stress, funghi o batteri. La concentrazione più alta di *Mal d 1* è nella buccia della mela, ma si trova anche nella polpa.

La struttura di *Mal d 1* è estremamente simile al principale allergene del polline di betulla – *Bet v 1*. Se il sistema immunitario umano è già sensibilizzato al polline di betulla (raffreddore da fieno primaverile), potrebbe riconoscere erroneamente la proteina nella mela (*Mal d 1*) come una minaccia perché assomiglia all'allergene della betulla. Di conseguenza, circa il 50-70% delle persone con allergia alla betulla sviluppa una reazione anche alle mele.

La buona notizia è che la proteina *Mal d 1* è termolabile (instabile al calore) e facilmente scomposta dagli acidi gastrici. Quando viene cotta, infornata o pastorizzata (ad es. composta, torta, succo pastorizzato), la sua struttura viene distrutta e il corpo non reagisce più ad essa. La maggior parte delle persone con questo tipo di allergia può mangiare mele lavorate senza problemi.

Le mele POMPUR sono entrate nel mercato tedesco alla fine del 2025 e sono vendute solo confezionate (di solito in confezioni da 4 o 6) per prevenire la "contaminazione" attraverso il contatto con altre varietà di mele nel negozio o lo scambio di etichette.

I premi FLIA per la Tecnologia - precisione e qualità

Il premio per la tecnologia più innovativa è andato all'Ungheria. Il drone L50 di ABZ Innovation impressiona per la sua precisione e prestazioni. Grazie alla sua grande capacità della batteria e al controllo intelligente, può rimanere in aria significativamente più a lungo di altri velivoli simili, coprendo fino a 24 ettari all'ora. Con il suo serbatoio particolarmente grande da 50 litri, l'L50

raggiunge un tempo di volo del 30% più lungo rispetto alla media del settore, stabilendo un nuovo standard nella irrorazione dei campi.



Il FRUIT LOGISTICA Innovation Award per la Tecnologia è assegnato ad ABZ Innovation. Foto© Messe Berlin

"Questo premio è un vero riconoscimento del nostro lavoro e significa molto per noi", ha dichiarato Gyula Török, Chief Commercial Officer di ABZ Innovation durante la cerimonia di premiazione. "Siamo i primi produttori di droni in Europa a sviluppare un drone del genere. Vincere il FRUIT LOGISTICA Innovation Award ci dimostra che siamo sulla strada giusta."

Il FRUIT LOGISTICA Innovation Award, presentato per la 20a volta, è uno dei premi più prestigiosi del settore. Due giurie indipendenti di esperti hanno nominato un totale di cinque prodotti innovativi ciascuna nelle categorie "prodotti freschi" e "tecnologia" tra le numerose candidature.

La decisione finale sui vincitori è stata presa dai visitatori della fiera, che si è svolta a Berlino dal 4 al 6 febbraio 2026.
