**NUOVI IBRIDI DA TAVOLA…**  
brevettati

Fanno meno paura delle manipolazioni generiche ma sono altrettanto innovativi. Gli incroci tra specie diverse di frutti, praticati fin dall’antichità, hanno ricevuto negli ultimi anni una formidabile spinta dal marketing. Su mercati maturi come quello della **California** una nuova specie può essere facilmente venduta a cinque dollari al chilo e i brevetti aumentano di valore. Negli **Stati Uniti** il mercato dei nuovi frutti vale già adesso 100 milioni di dollari all’anno. Qualche esempio lanciato ultimamente.

* **Minikiwi.** Dolce come un candito, contiene il doppio di fruttosio rispetto alle specie “normali”.7
* **Grapple**. (Uva, *grape* +mela, *apple*). Le tipiche mele Fuji addolcite da un retrogusto di uva sultanina. Altre combinazioni sono in fase di sviluppo.
* **Nectaplum** (Pescanoce, *nectarine* + prugna, *plum*). Un frutto succoso e leggermente speziato che si scioglie in bocca. Nato dopo centinaia di prove tra diversi frutti
* **Peacotum** (Pesca, *peach* + albicocca, *apricot* + prugna, *plum*). Un cocktail hawaiano dal gusto sofisticato, inventato da Floyd Zaiger scambiando pollini tra alberi di pesca, prugne e albicocche.
* **Carote arcobaleno.** Create dal dipartimento americano dell’agricoltura, sono un incrocio di varietà rosse, gialle e bianche che somma diversi pigiamenti e aumenta l’apporto di vitamine e altri nutrienti.