



Il  
**futuro è  
giallo!**



# 2008: Il punto di partenza

**Sono state piantate  
16.000 piantine!**

- Un progetto di coltivazione congiunto tra l'**Università di Udine** e **NKP** (New Kiwi Plant).
- Nel 2008, il trasferimento delle prime piante nei campi del Metapontino (Basilicata).
- **Dopo migliaia di degustazioni e valutazioni, alla fine sono state scelte 2 nuove varietà!**





# Due varietà, un eccellente kiwi giallo

## Varietà AC 497 076 (raccolta precoce)



**Raccolta: metà settembre  
(emisfero settentrionale)**  
**Gradazione zuccherina:**  
**>17° Brix**  
**Colore della polpa:**  
**giallo intenso**



## Varietà AC 501 022 (raccolta tardivo)

**Raccolta: metà ottobre  
(emisfero settentrionale)**  
**Gradazione zuccherina:**  
**15°/16° Brix**  
**Colore della polpa:**  
**giallo brillante**



**Kikokà è la scelta migliore  
in assoluto:**

- Alta produttività
- Frutti uniformi di grandi dimensioni
- Nessuna perdita in fase di pre-raccolta
- Nessuna fessurazione
- Buona resilienza a PSA e moria



# Ottimo per il consumatore ed equo per il coltivatore

- Un kiwi giallo dolcissimo in una confezione naturale e pronta all'uso, che soddisfa la crescente domanda dei consumatori per 12 mesi all'anno.
- Un progetto sostenibile per i coltivatori in tempi di sfide agronomiche e cambiamenti climatici.

**Giallo dolce** Un segmento in crescita della categoria dei kiwi.

**Consumo** In aumento, l'offerta non riesce a tenere il passo.

**Agronomia** Le varietà mostrano una buona resistenza alla PSA e alla moria.

**Conservabilità** Ampia finestra commerciale fino ad aprile/maggio nell'emisfero settentrionale.

**Breeding** Altre 6-7 selezioni interessanti in fase di ricerca!

**Progetto globale** Partner in tutti e 5 i continenti.

# Costruzione di una partnership mondiale



# Super giallo, super dolce.

## Posizionamento del brand

Kikokà soddisfa le richieste degli amanti e degli appassionati di frutta, che spesso scelgono il kiwi giallo per il suo sapore unico, la consistenza e l'alta concentrazione di vitamine, fibre e antiossidanti.

## Scopo del brand

Kikokà si distingue come un superfood di tendenza racchiuso in una confezione naturale e pronta all'uso. Tagliato a metà, può essere mangiato con un cucchiaio!

## La promessa del brand

Super giallo, super dolce, super cool.

## Il vantaggio per i consumatori

Kikokà propone il modo più semplice e dolce per gustare il kiwi tutto l'anno.



# Ottimo aspetto!



**Guardate qui!  
Il marchio Kikokà  
sta benissimo sui  
kiwi e ancora  
meglio in altri  
contesti.**



# Confezione perfetta!!

Kikokà è un marchio elegante, divertente e accattivante che attirerà immediatamente l'attenzione dei vostri clienti.





# Produzione e vendita in Europa



# Kikokà Europe (le persone)



4 marzo 2024  
Fondazione del consorzio Kikokà (Europe)



Da sinistra: Fabio Zanesco (CEO), Andrea Peviani  
(presidente) e Marco Rivoira (Rivoira Group)

# La rete europea è pronta!

 **SAVAJOLS**

 **APO**  
SCALIGERA

 **surexport**

 **innatis**

 **clementi**

 **PEVIANI**

 **armonia**

 **Zeoli fruit**

 **ARTA GOLD**

 **ZEUS**

 **Agrihold**

 **KIWI-UNO**

## **SUBLICENZE**

Apo Scaligera (Zevio)  
F.Ili Clementi (Laives)  
Innatis (Angers/Générac)  
Kiwi Uno (Verzuolo)  
Peviani (Milano/Siziano)  
Savajols (Saint Rambert d'Albon)  
Surexport (Sevilla)  
Zeus Kiwi (Katerini)  
Zeoli Fruit (Cisterna di Latina)

## **SUBLICENZE BIO**

OP Armonia (Battipaglia)

## **GRUPPO COLTIVATORI**

Arta Gold (Arta)  
Agrihold (Valencia)

# Europa: 2.050 ettari concessi in licenza!



# Conservabilità e finestra di campagna commerciale

OTT NOV DIC GEN FEB MAR APR MAG  
calendario Europa

● AC 497 C 076      ● AC 501 B 022



# Volume

*di produzione previsto*

Il progetto crescerà ulteriormente nei prossimi anni, man mano che le nuove piantagioni ottenute con le sublicenze firmate diventeranno produttive.

2024  
*autunno*

**2,000**  
*tonnellate*

2025

**8,000**  
*tonnellate*

2026

**15,000**  
*tonnellate*



**Siamo pronti  
ad essere il  
vostro  
partner, per  
inaugurare un  
nuovo inizio.**



informazioni di contatto :

**Fabio Zanesco**

**+39 340 456 9673**

**[fabio.zanesco@kikoka.com](mailto:fabio.zanesco@kikoka.com)**

**[kikoka.com](http://kikoka.com)**