

apofruit

notizie

Anno XVI n° 1 - Gennaio-Febbraio Duemila7

notizie

Apofruit Notizie cambia veste

Da questo numero, il primo del 2007, il nostro giornale si presenta con un layout più dinamico e moderno che attraverso la nuova veste grafica porta in primo piano contenuti e approfondimenti su tutte le novità dal mondo dell'ortofrutta. Apofruit Notizie 2007 rimane quindi un importante strumento di comunicazione fra l'azienda e il mondo dei soci produttori, dove trovano spazio oltre ai consigli tecnici e le segnalazioni delle iniziative messe in campo dall'azienda, anche le opinioni dei consiglieri e dei vertici di Apofruit Italia, senza dimenticare gli approfondimenti delle pagine tecniche e la voce ai corrispondenti del Metaponto, di Aprilia e di Altedo. Il nostro nuovo giornale rappresenta un importante momento di dialogo e di approfondimento con tutto il mondo agricolo che costruisce l'essenza stessa del nostro lavoro. Salutiamo il vecchio Apofruit Notizie e accogliamo il nuovo giornale testimonial di una nuova spinta dell'azienda verso un continuo rinnovamento. Dunque buona lettura e buon lavoro a tutti!

Fruit Logistica vetrina mondiale dell'ORTOFRUTTA

Apofruit Italia e Almaverde Bio fra i protagonisti del salone europeo di Berlino che quest'anno si è svolto dall'8 al 10 febbraio

Mille e 800 espositori da tutto il mondo, 72mila metri quadrati di superficie allestita e oltre 40mila visitatori altamente specializzati provenienti da un centinaio di paesi. Questi i numeri di Fruit Logistica 2007, la più importante

fiera europea di settore che quest'anno ha inaugurato la sua quindicesima edizione con padiglioni ancora più ampi, con 12mila metri quadrati di nuova area espositiva e con oltre 60 paesi presenti.

Come nelle precedenti edizioni, dall'8 al 10 febbraio era presente a Fruit Logistica lo stand "Piazza Italia" del CSO (Centro Servizi Ortofrutticoli), che al suo interno raccoglieva 38 imprese italiane fra cui Apofruit Italia e Almaverde Bio. "Insieme a Fruit Logistica, lo Stand Piazza Italia si è confermato come un importante punto di riferimento internazionale per l'ortofrutta fresca- sottolinea Paolo Pari, responsabile marketing di Apofruit Italia- Il cuore pulsante dell'imprenditoria nazionale al salone, che riuniva tutte insieme

FRUIT LOGISTICA 2007

Nella foto lo stand di Apofruit Italia allestito presso lo spazio espositivo "Piazza Italia" del CSO - Centro Servizi Ortofrutticoli di Ferrara





A FRUIT LOGISTICA L'ESPERIENZA DEI CONSIGLIERI

MAURIZIO RUFFILLI

"Un'occasione unica per vedere tutto il mondo in pochi ettari". Con queste parole il consigliere di Apofruit Italia Maurizio Ruffilli commenta



l'esperienza della quindicesima edizione di Fruitlogistica a Berlino: "Un'esperienza positiva, che a noi imprenditori dà notevoli spunti per crescere e confrontarci con importanti realtà a

livello mondiale". Aziende leader nel settore dell'ortofrutta, che si muovono nel mercato con un prodotto sempre più competitivo e innovativo. "Ora sta a noi darci da fare, utilizzando al meglio le nostre risorse e facendo tesoro della nostra consolidata esperienza, per convincere il consumatore con un prodotto di alta qualità".

CLAUDIO BARTOLINI

"Fruit Logistica è una vetrina internazionale dove è possibile conoscere tutto quello che si produce al mondo.



Ogni anno il salone cresce a livello quantitativo e qualitativo ed è possibile rendersi conto di come, con la globalizzazione, il mondo sia diventato

molto più piccolo". Il consigliere Claudio Bartolini interviene su Fruit Logistica 2007 sottolineando come in un mercato globale sia sempre più difficile essere competitivi, soprattutto quando si tratta di aziende che portano sul mercato lo stesso prodotto. "Nel nostro territorio abbiamo importanti imprese e cooperative che al confronto con altre realtà mondiali risultano di piccole dimensioni. Quello che dobbiamo fare, allora, è giocare tutto sui nostri punti di forza: l'esperienza, le tecnologie e la qualità".

continua da pagina 1

le aziende più rappresentative del settore, ognuna delle quali con un proprio spazio espositivo. Insieme ad Apofruit e ad Almaverde Bio c'erano le aziende cooperative e private più importanti di tutta l'Emilia Romagna".

Durante la giornata inaugurale di Fruit Logistica è stato ospite dello stand Piazza Italia il Ministro delle Politiche Agricole e Forestali Paolo De Castro, che nel pomeriggio ha tenuto una breve conferenza stampa sulle nuove direttive del Ministero.

"La presenza di espositori provenienti da tutto il mondo, dagli Stati Uniti alla Cina, dal Sud America all'Europa, fa sì che ogni anno il Salone cresca sia in dimensioni che in complessità, dimostrando come costantemente si evolva il settore dell'ortofrutta e di come cambino la domanda e l'offerta".

La quindicesima edizione di Fruit Logistica si è inoltre caratterizzata per una diffusa attenzione all'innovazione di prodotto, con un particolare interesse per i prodotti di quarta gamma.

L'offerta fresh cut (verdure pronte, insalate confezionate ecc...), che si sta ampiamente diffondendo anche fra gli operatori italiani, con una varietà molto ampia di prodotti e di mix che presentano per i requisiti di qualità e sicurezza



FRUIT LOGISTICA 2007

Sopra il Direttore Generale di Apofruit Renzo Piraccini a Berlino insieme al Ministro delle Politiche Agricole e Forestali Paolo De Castro

una grande competitività sul mercato globale.

"Significativa è stata anche la presenza di aziende legate al prodotto e alla filiera, dalla lavorazione, al confezionamento, all'etichettatura, per una panoramica a trecentosessanta gradi sempre più completa e complessa".

Firmato l'accordo fra **Apofruit Italia** e SUN WORLD

In occasione di Fruit Logistica a Berlino la cooperativa cesenate ha stretto un'intesa con la ditta californiana di Bakersfield per la produzione e distribuzione di nuove varietà di uva da tavola senza semi e di susine

È stato sottoscritto lo scorso 7 febbraio in occasione della quindicesima edizione di Fruit Logistica a Berlino l'accordo fra Apofruit Italia e Sun World, che consentirà alla cooperativa cesenate di diventare distributore autorizzato di nuove varietà di uva da tavola senza semi e di susine importate dalla prestigiosa ditta americana.

Firmatari dell'accordo sono stati David Marguleas, vicepresidente di Sun World International e Renzo Piraccini, Direttore Generale di Apofruit Italia, che ha sottolineato come l'innovazione sia un fattore determinante per crescere nel mercato e fare reddito, sia per quanto riguarda l'uva da tavola che per le altre specie frutticole. "Noi crediamo nel futuro dell'uva senza semi - ha dichiarato Piraccini - Il nostro obiettivo è di arrivare, entro pochi anni, a detenere almeno 5mila tonnellate di uva seedless, da destinare principalmente ai mercati internazionali".

L'accordo firmato a Berlino consentirà ai produttori associati ad Apofruit Italia di coltivare le nuove

varietà di uva seedless e susine coperte dal brevetto della ditta californiana e alla cooperativa cesenate di far parte del ristretto numero di aziende che potranno commercializzare tali produzioni.

"Con la licenza acquisita abbiamo ora la possibilità di accedere alle varietà vegetali e frutticole brevettate da Sun World - continua Piero Turrone, direttore tecnico e qualità di Apofruit Italia - e di sperimentarle sul mercato italiano e internazionale. Per quanto riguarda gli impianti abbiamo già costituito due

aree: una nel Metaponto per l'uva e una ad Aprilia per le susine".

A partire dal prossimo anno gli impianti verranno messi a dimora presso i soci Apofruit Italia e presso chiunque sia interessato a sperimentare queste nuove varietà vegetali, che potranno essere commercializzate nel giro di un paio di anni. "Grazie all'accordo stipulato a Berlino - conclude Turrone - possiamo ora accedere ai dati tecnici di Sun World, per puntare tutto su produzioni di elevata quantità e qualità". ●

ACCORDO APOFRUIT-SUN WORLD

Nella foto, da sinistra, Piero Turrone e Renzo Piraccini di Apofruit Italia, insieme a David Marguleas e a Maurizio Ventura di Sun World



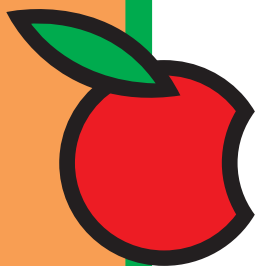


**SUN WORLD
INTERNATIONAL**
Leader mondiale
nel miglioramento genetico

Sun World International nasce a Bakersfield in California, dove da anni si è affermata a livello internazionale come compagnia leader nel campo del miglioramento genetico. Oggi la ditta americana è tra le prime aziende al mondo a brevettare nuove varietà frutticole, in particolare uva da tavola, susine, pesche ed albicocche. Brevetti di Sun World sono la Sugraone, venduta col marchio Superior Seedless®, una delle più coltivate varietà di uva "apirene", e le susine Angeleno e Black Diamond, diffuse in tutto il mondo. Grazie all'accordo stipulato a Berlino fra Sun World e Apofruit Italia, la cooperativa cesenate è diventata ora concessionaria di una speciale varietà di uva bianca che matura in un periodo successivo a Sugraone, dal sapore lievemente moscato, che potrà in breve affiancare e sostituire l'Uva Italia sul mercato nazionale ed estero. Particolarmente interessante anche la produzione di un tipo di uva a buccia nera e di due varietà a buccia rosata, dagli aromi e dai profumi intensi e molto caratteristici. Per quanto riguarda le susine, la specie brevettata da Sun World è quella Cino/Giapponese, che ha un'epoca di maturazione che va da fine giugno a fine agosto e i cui impianti sperimentali rimangono ancora sotto osservazione.

CONVENZIONE APOFRUIT-UNIPOL

Si ricorda ai soci che da oltre un anno Apofruit Italia ha stipulato con Unipol una convenzione per assicurare i mezzi agricoli. La convenzione consente di usufruire di uno sconto del 50% sulla tariffa assicurativa.



apofruit notizie

Le nuove frontiere del BIO a **Norimberga**

Si è tenuta dal 15 al 18 febbraio scorso la fiera "BioFach", il salone pilota mondiale del biologico che quest'anno a Norimberga ha visto la presenza di oltre 40mila visitatori professionali nel corso delle quattro giornate, con duemila e 500 espositori provenienti da tutto il mondo e un'ottantina di paesi presenti. Biofach ha avuto quest'anno come paese ospite l'Italia, con le sue 356 imprese leader nel settore del biologico. Ospite al salone anche il consorzio AlmaVerde Bio (nella foto), in uno spazio allestito all'interno dello stand collettivo del Ccpb (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici dell'Emilia Romagna). "Biofach ha aperto il 2007 con nuovo slancio ed euforia - esordisce Nives Raccagni, responsabile mercato estero prodotti biologici Apofruit Italia - e, soprattutto, con la certezza che il Bio riconferma il suo trend positivo sui mercati esteri". Oltre ai mercati tradizionali come la Germania, il Regno Unito e i paesi scandinavi, altri nuovi paesi si affacciano oggi sul mercato internazionale con richieste di forniture di prodotti bio: si tratta prima di tutti di Grecia e Russia. Questo a dimostrare come il consumo del bio si stia diffondendo in maniera lenta ma capilla-

re in numerosi paesi fino a ieri disinteressati, diventando un vero e proprio "style life" per tante famiglie. Anche la Francia, fino a poco tempo fa quasi assente, si presenta ora con maggiori richieste per il prodotto biologico, mentre oltre i confini Europei sono gli Stati Uniti il paese più dinamico e attivo. Sul fronte della produzione, la Spagna è il paese che si è presentato in maniera più decisa, con un paniere di ortaggi particolarmente



ricco. "L'euforia avvertita - conclude la Raccagni - non deve comunque farci perdere di vista il mercato in termini di sviluppo e penetrazione verso nuove aree geografiche e di innovazione tecnologica, per un elevato livello qualitativo".

Agrofarmaci

le nuove DIRETTIVE

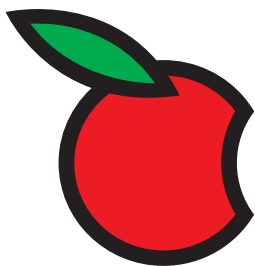
Focus sulla gestione dei residui e sulle misure prese da Apofruit Italia per garantire ai soci una corretta informazione



Da alcuni anni a questa parte il mondo degli agrofarmaci è stato investito da una serie di normative europee che hanno portato notevoli cambiamenti nell'immissione in commercio e nell'utilizzo di questi prodotti. Direttive come la 91/414 sull' "Armonizzazione a livello europeo delle autorizzazioni degli agrofarmaci" prevedono che un nuovo prodotto, per essere registrato, debba avere migliori aspetti tossicologici per una maggiore tutela della salute del consumatore e dell'operatore e in linea con il rispetto dell'ambiente. Inoltre, entro il 2008, anno in cui è prevista la fine del processo di armonizzazione, tutte le vecchie molecole dovranno essere "riregistrate": ciò significa che le compagnie produttrici di questi principi attivi devo-

no presentare una corposa documentazione basata sugli attuali standard di sicurezza comprovante le caratteristiche di tali sostanze. Questa disposizione porterà all'abbandono di numerose sostanze, soprattutto le più vecchie e quelle dotate di una elevata tossicità, pertanto nei prossimi anni verranno tolte dal commercio e di conseguenza verrà vietato l'impiego di circa il 50% delle attuali molecole registrate in campo agricolo. Prodotti come Azinpos Metile, Bromopropilato, Diazinone, Trichlorfon, Mlathion ed altri verranno vietati nel 2008. Ciò significa che in caso di rimanenze al termine del 2007 tali scorte non potranno più essere impiegate. Già da quest'anno dovremo limitarne l'uso, soprattutto per i frutti che verranno

raccolti nel 2007, ma venduti nel 2008 (mele, pere, kiwi ecc.). Quindi in questo panorama, dove nell'arco di una campagna agraria si possono sovrapporre decreti che autorizzano nuovi prodotti, o che ne escludono l'utilizzo, è molto facile per le aziende agricole non correttamente informate incorrere in errori. Apofruit Italia è sempre stata molto attenta ad informare e formare le aziende agricole su questi aspetti, definendo delle Linee tecniche per la difesa delle colture impostate sulla base dei disciplinari di produzione integrata della regione Emilia Romagna. Linee tecniche che riguardano tutti gli aspetti della produzione di una coltura (dall'irrigazione alla concimazione e alla gestione agronomica), con una particolare attenzione alla difesa delle colture da funghi e parassiti. Una corretta applicazione delle linee permette infatti di garantire, oltre al rispetto delle norme di legge sui residui, anche il rispetto dei capitoli delle grandi catene di distribuzione (GDO) le quali, in ambito residui, chiedono limiti più restrittivi rispetto ai residui massimi ammessi per legge. Questo non ha tuttavia impedito che si verificassero, nel corso dell'ultimo anno, alcuni casi di produzioni non a norma. Il consiglio di amministrazione di Apofruit Italia ha così deciso che alle aziende agricole trovate con produzioni non a norma venga applicata una penale, con espulsione definitiva dalla cooperativa alla terza infrazione nell'arco di tre anni. Per informazioni è possibile rivolgersi all'Ufficio Tecnico di riferimento. ●



Moniliosi delle DRUPACEE

Un problema sempre all'ordine del giorno,
la profilassi e le novità in campo fitoiatrico

Con il termine "funghi del marciume bruno dei frutti" vengono identificate almeno tre specie appartenenti al genere monilinia: *Monilinia laxa*, *Monilinia fructigena*, *Monilinia fructicola*.

Le prime due sono tipicamente presenti nei nostri territori di coltivazione ed in particolare *M. laxa* su drupacee e *M. fructigena* su pomacee ed in maniera sporadica su drupacee. *M. fructicola*, già ampiamente presente negli Stati Uniti, è caratterizzata da una maggiore aggressività ed ha fatto di recente la sua comparsa in Francia agli inizi

del 2000. Attualmente non è stata riscontrata nel nostro paese anche se oggetto di un costante monitoraggio territoriale come patogeno da quarantena.

Dal punto di vista epidemiologico le specie *laxa* e *fructicola* possiedono esigenze termiche inferiori, possono quindi produrre spore molto precocemente a partire da 5 °C e interessare conseguentemente tutti gli organi sensibili delle piante (fiori, rami, frutti).

Diversamente la specie *fructigena*, avendo un optimum termico di svi-



luppo superiore, rilascia i primi conidi più tardivamente e la contaminazione a carico dei frutti è prevalente, mentre l'attacco sui fiori è meno probabile.

Le condizioni ottimali di sviluppo delle infezioni, come per molti agenti fungini, prevedono una elevata umidità relativa, la presenza di un film liquido sulla superficie vegetale ed una temperatura tra i 20 e i 25 °C.

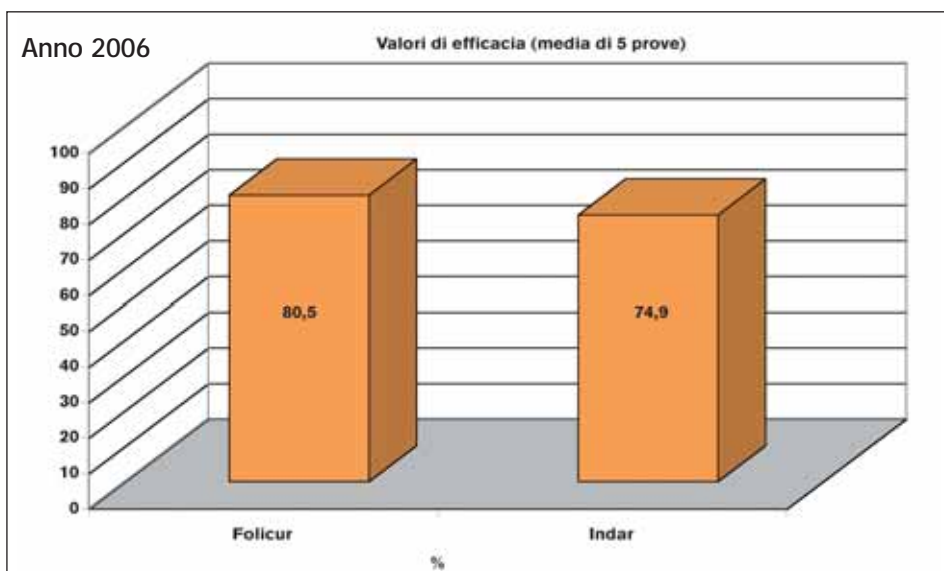
L'incidenza delle infezioni a carico dei fiori può essere particolarmente grave soprattutto su albicocco.

Le infezioni in questo caso procedono attraverso il peduncolo fino ad interessare brindilli fruttiferi e rametti più giovani, determinando sovente la formazione di cancri.

Sui frutti le infezioni in campo sono comuni nel periodo che precede la raccolta, tuttavia la maggiore incidenza dei marciumi da monilinie si ha principalmente in fase di stoccaggio, conservazione, distribuzione e shelf life.

INFEZIONI DI MONILIA

Nella foto sopra una pesca con infezione di monilia provocata da una ferita. Nel grafico sotto il confronto dei valori di efficacia nel contenimento dei marciumi da monilinie in postraccolta tra Folicur e Indar (anno 2006, media di 5 prove)



Condizioni predisponenti le INFEZIONI da **monilinie**

L'incidenza della malattia non è prevedibile, dipendendo da diversi fattori che interagiscono tra loro. Tra i più importanti ricordiamo il potenziale di inoculo presente nel frutteto, la recettività degli organi interessati dalle infezioni, le condizioni climatiche, la suscettibilità varietale, la gestione del prodotto in magazzino e la profilassi preventiva attuata. Per quanto riguarda il potenziale di inoculo, le fonti principali per le infezioni primaverili sono rappresentate dal micelio presente sui cancri rameali che il fungo ha prodotto e dai conidi (spore) liberi o riuniti nei caratteristici cuscinetti su materiale vegetale infettato. Le infezioni precoci che si sviluppano sui fiori contribuiscono all'aumento dell'inoculo durante la stagione, tuttavia la potenzialità di produrre spore sembra

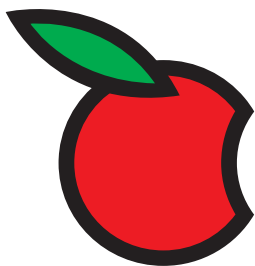
maggiore da parte delle mummie dei frutti infetti. La possibilità di monitorare e quantificare l'inoculo presente sembra improbabile, anche se attraverso l'impiego di un captaspore in alcune nostre aziende è stata effettuata una esperienza in qualche modo significativa. Per quanto riguarda i livelli di suscettibilità degli organi attaccati, si parte con una elevata recettività al patogeno da parte dei fiori, che si mantiene discreta sui frutticini allegati per divenire scarsa sui frutti nella fase di indurimento del nocciolo e tornare invece a crescere a livelli elevati nelle 2-4 settimane che precedono la raccolta. Gli eventi piovosi in grado di determinare periodi di elevata umidità e bagnatura della vegetazione agiscono favorevolmente sia sulla disseminazione che sui processi infettivi

del patogeno. E' importante inoltre considerare che tutti quei fattori che possono compromettere l'integrità dell'epidermide dei frutti come punture di insetti, rosure di larve, intensa e diffusa rugginosità, ferite da grandine, offrono ai propagali di monilia facili vie di accesso che esaltano l'incidenza della malattia. Per quanto riguarda invece la possibilità di discriminare le diverse varietà in base alla suscettibilità alle moniliosi, le informazioni che si hanno sono frammentarie e frequentemente l'influenza di altri fattori è dominante. Tuttavia si possono osservare gruppi omogenei di comportamento varietale che descrivono le percoche come maggiormente sensibili, seguite dal gruppo delle nettarine e da quello delle pesche. La raccolta del prodotto non esaurisce, come anticipato, il rischio di infezioni di monilia. La fase di postraccolta in realtà rappresenta un momento centrale nella prevenzione di questi marciumi. E' necessario dunque porre molta cura nella gestione della raccolta, nell'igiene degli imballaggi, nella riduzione dei tempi di sosta del prodotto in campo, nella velocizzazione dei tempi di refrigerazione, nella movimentazione in magazzino. Le stesse operazioni di calibratura e confezionamento, necessarie per standardizzare e rendere commercializzabile il prodotto, costituiscono una operazione delicata che tendenzialmente riduce la conservabilità del prodotto e va pertanto condotta con la massima perizia. Anche i tempi di conservazione e stoccaggio del prodotto in magazzino naturalmente influiscono sulla suscettibilità ai marciumi.

LA MONILIA NELLA FRUTTA

Nella foto una confezione di pesche nettarine gravemente colpite da infezioni di monilia





Prevenzione e PROFILASSI



LA MONILIA NELLA FRUTTA

Nella foto sopra frutti di susine angeleno colpite da monilia

DLa prevenzione dei marciumi da monillie parte dall'attuazione di una serie di buone pratiche agronomiche che possono ridurre l'incidenza della malattia. Vanno dunque evitate concimazioni azotate o irrigazioni irrazionali nel senso di apporti eccessivi e tardivi (prossimi alla raccolta) di questi elementi. E' altresì consigliabile optare per una adeguata esposizione degli impianti e per forme di allevamento che consentano un'ampia illuminazione e arieggiamento della produzione. A tale fine sono sempre utili interventi di potatura verde. Tuttavia il principale strumento per contrastare l'insorgenza di marciumi sia in campo che in postraccolta resta quello della difesa chimica. Sono attualmente disponibili a tale

fine diversi formulati commerciali da tempo impiegati, dei quali è noto il buon livello di efficacia. E' soprattutto la famiglia chimica dei triazoli, con Folicur® SE e Indar® ad offrire le maggiori garanzie di successo. Più debole l'attività di Teldor® e più discontinuo nei risultati il profilo di Score® e Switch®.

Questi ultimi due formulati si adattano meglio alla difesa contro le monillie durante il periodo florale sia per l'attività collaterale contro l'agente della bolla, nel caso di Score®, che per i dosaggi più limitati consigliati in questa epoca, nel caso di Switch®, che lo rendono più accettabile dal punto di vista economico. Non mancano naturalmente le novità dal punto di vista fitoiatrico. Nel 2007 infatti

esordisce sul disciplinare di produzione integrata per la difesa da monillie anche Signum®. Questo formulato frutto della miscela tra boscalid e piraclostrobin, è stato testato e confrontato con gli standard attualmente in uso, attraverso una sperimentazione ormai consolidata. Questa prevede l'effettuazione di interventi nel periodo che precede la raccolta ed il successivo controllo di campioni di frutti prelevati in campo e sottoposti a refrigerazione in cella e ad un periodo di shelf life a 20 °C. I risultati ottenuti nel biennio 2004-2005 sono stati molto incoraggianti ed hanno collocato Signum® ai massimi livelli di efficacia paragonabili a quelli di Indar® e Folicur®. La campagna 2007 sarà per noi, come consuetudine, un anno di transizione, nel senso che prima di proporre l'impiego su ampia scala ed in una fase così delicata per il discorso dei residui di un formulato nuovo, dovremmo procedere con ulteriori accertamenti relativi appunto alla tendenza o meno del prodotto a residuare. La possibilità in futuro di potere comunque inserire un nuovo formulato appartenente ad una famiglia chimica diversa dai tradizionali triazoli, consentirà di limitare il rischio di insorgenza di resistenze come già segnalato per Monilla fructicola. Per quello che riguarda l'epoca e la frequenza degli interventi preventivi sui marciumi alla raccolta, va ribadito che sono comunemente sufficienti 1-2 interventi, nel periodo che precede la raccolta di 1-2 settimane.

La maculatura ROSSA dell'**albicocco**

Il patogeno agente della maculatura rossa già conosciuto nel ciliegio è stato recentemente segnalato su albicocco nelle aree collinari emiliane e romagnole. A differenza del ciliegio, nel quale la malattia interessa quasi esclusivamente le foglie, su albicocco le infezioni danneggiano anche i frutti portando a perdite di prodotto consistenti.

I sintomi

Sulle foglie delle piante di albicocco colpite, compaiono in primavera aree rotondeggianti, clorotiche di 2-3 mm che in seguito si allargano e necrotizzano. L'andamento climatico asciutto favorisce il disseccamento della foglia e già dall'inizio di giugno si possono osservare intense filloptosi. In condizioni climatiche più umide si assiste ad una progressiva estensio-

ne delle aree clorotiche delle foglie. I sintomi si manifestano sui frutti con aree rossastre che possono evolvere nella formazione di croste che disseccandosi lasciano il frutto deturpato.

Epidemiologia

La conservazione del fungo nel periodo invernale, avviene nei residui della vegetazione infetta. In primavera, in corrispondenza di un evento piovoso, i corpi fruttiferi del fungo liberano le ascospore che possono avviare il processo infettivo. Le osservazioni sulla biologia hanno evidenziato che il rischio di infezione inizia nel periodo post-fiorale in corrispondenza dell'allungamento dei germogli e delle prime fasi dell'accrescimento del frutto. Le ascospore germinano in presenza di acqua e nel corso del-



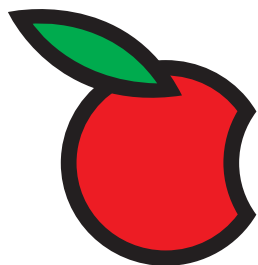
l'estate sulla pagina inferiore delle foglie compaiono le fruttificazioni del fungo (picnidi). Le spore (conidi) prodotte, tuttavia, non sembrano in grado di originare infezioni secondarie. L'intensità dei danni che il patogeno è in grado di provocare è strettamente correlata al potenziale di inoculo presente nel frutteto e all'andamento climatico nel periodo primaverile. Le piogge ripetute ed il protrarsi di periodi molto umidi tra la fine di marzo e l'inizio di maggio creano le condizioni favorevoli al realizzarsi delle infezioni.

Difesa

La sperimentazione condotta nel triennio 2002-2004 ha fornito alcune indicazioni operative utili a razionalizzare la lotta contro questo patogeno. Si è infatti evidenziato che attualmente soltanto la famiglia chimica dei triazoli (Indar), applicati nel periodo indicato di maggiore rischio per Apignomonìa erythrostoma contro altre malattie fungine dell'albicocco, sono in grado di controllare efficacemente tale patogeno. Più problematica appare la condizione della coltivazione in biologico, in quanto le sostanze attive impiegabili (rame e polisolfuro di calcio) esercitano un controllo molto parziale della malattia.

MACULATURA ROSSA Nella foto le foglie e i frutti di albicocco con i sintomi di apignomonìa erythrostoma, detta "maculatura rossa"





PATATA Specializzazione e pianificazione

di Franco Girotti

Mentre sta volgendo al termine la campagna commerciale dei tuberi prodotti nel 2006, con prospettive ancora positive per i restanti 2 mesi di vendite, per la patata è già tempo di ripartenza in vista della nuova produzione nel comprensorio bolognese. In pratica possiamo considerare conclusa la "campagna del seme" che quest'anno è stata oltremodo difficile, in quanto a fronte di una produzione di "tuberi- seme" molto scarsa, soprattutto in Olanda, che rimane il maggior paese produttore, in Italia e in Europa si è registrata una maggior richiesta. Da qui le difficoltà nel reperimento delle varietà che la cooperativa comunemente consiglia ai soci. Comunque, anche se in qualche caso si è dovuto modificare il calibro dell'ordine iniziale, Apofruit Italia ha provveduto a soddisfare completamente le richieste dei propri associati. Sostanzialmente la qualità dei tuberi seme si può giudicare buona, anche se in alcuni lotti è diffusamente presente scabbia comune (*Streptomyces* - scabies) sulla buccia dei tuberi. Analizzando i dati si evince una certa stabilità delle superfici programmate, rispetto all'annata scor-

sa, ed è lampante che primura è ancora la varietà più seminata con circa il 60% della superficie investita, seguita da vivaldi, agata e da altre minori, inoltre verranno testate alcune nuove cultivar come matador e cupido. Questo è chiaramente il risultato importante della programmazione impostata con la base sociale. E' altresì apprezzabile il dinamismo che il comparto sta vivendo, sia all'interno della nostra cooperativa, con lo scopo di indivi-

duare alcune importanti aree di intervento organizzativo e tecnologico, sia a livello di campagna, dove alcune aziende stanno orientandosi sempre più verso la specializzazione della coltura per produrre con sistemi organizzativi tesi ad implementare la qualità (minor scarto) e a migliorare la funzionalità dell'azienda agricola, anche attraverso forme di associazione per l'acquisto delle macchine necessarie alle varie operazioni colturali.



PARLANO I PRODUTTORI

A questo proposito è doveroso citare l'esperienza del nostro associato Ulisse Mazzocchi (nella foto) che coltiva nella propria azienda, di 23 ettari mediamente 5 - 6 ettari di patate, varietà agata e primura: "Sino a 2 anni fa, mi sono servito del contoterzista per le operazioni di semina e raccolta, poi ho acquistato una scava - patate usata che mi ha dato soddisfazioni, oggi però sono in procinto di acquistare la seminatrice, il rinalzatore e la scava - raccogli - patate in società con un'azienda vicina, in quanto sono convinto che queste forme di aggregazione possano creare delle sinergie, oggi indispensabili per rimanere competitivi fronteggiando una concorrenza sempre più agguerrita".

Campagna 2006 liquidazione PRODOTTI **autunnali**

di Filippo Mele

Continua il trend positivo delle liquidazioni di Apofruit Italia. Trend che si ripete, dopo le liquidazioni estive, anche per quelle autunnali. Sui risultati di uva ed agrumi interviene Tonino Rubolino, coordinatore della Organizzazione di produttori. "Per l'uva biologica occorre distinguere tra apirena (senza semi) e convenzionale. Per la prima abbiamo avuto risultati molto buoni. C'è stato un incremento di vendite all'estero, Gran Bretagna, Svizzera, Germania, Paesi dell'Est, ed anche in Italia. Liquidazione di 1,50 euro al kg per l'apirena bio, di 1,15 per l'apirena convenzionale. L'uva con semi, invece, non è andata bene. La varietà Italia ha spuntato da 25 a 60 cent. L'Italia bio 75 cent. Una differenza sostanziale con l'apirena. Ecco perché invitiamo i soci a riconvertire gli impianti pur se il costo è di circa 40mila euro ad ettaro. La cooperativa, però, con i Piani operativi, può contribuire".

E gli agrumi come sono andati? "Per le clementine abbiamo avuto un trend positivo sul biologico, che rappresenta il 30% del totale, con un incremento del 20% sulla domanda estera. La media al kg è stata di 70 cent con un incremento

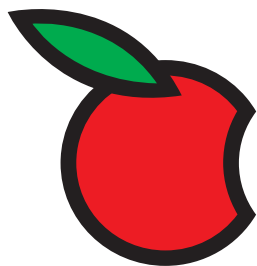


di circa il 50% rispetto al 2005. Il prodotto convenzionale ha fatto 40 cent. Puntiamo ad allungare il periodo di raccolta sino agli inizi di marzo. Questo perché le clementine tirano anche i consumi delle arance. Per queste ultime, il mercato è stato discreto sino alla metà di gennaio, poi c'è stato un calo. Per l'arancia biologica bionda il prezzo medio al kg è stato di 37 cent. Per il convenzionale è stato di 29 cent. Rispetto al 2005, ad ogni modo, c'è stato un miglioramento perché abbiamo incrementato del 20% l'export".

PARLANO I PRODUTTORI

Mario Graziano è il responsabile tecnico dell'Azienda Torretta, di Pisticci, 70 ettari tutto al biologico commercializzato con il marchio Almaverde Bio.

Produce, oltre alle albicocche, su una superficie di 20 ettari, uva apirena bio. "La campagna uva 2006 è andata benissimo per noi. Abbiamo iniziato a raccogliere il 20 luglio ed abbiamo finito il 5 agosto. La quantità non è stata molto alta ma il prezzo spuntato lo consideriamo ottimo. Rispetto al 2005 è andata molto meglio poiché siamo passati da 1 euro di media al chilogrammo a circa 1,50 euro".



La raccolta delle **susine** ANGELENO

di Ivo Iannozzi

Un'annata positiva quella del 2006 per i soci Apofruit Italia, che nella provincia di Latina hanno raccolto 27mila quintali di susine Angeleno. Risultati molto soddisfacenti, "tanto da poter dire che Apofruit Italia è senz'altro la prima realtà produttiva di susine Angeleno nel Lazio", spiega Giovanni Teresi, consigliere delegato dell'area Lazio. "Il risultato più significativo - aggiunge - è che i nostri soci sono stati pagati bene considerato che, per la sua qualità, il prodotto è stato venduto in Estremo Oriente e in Gran Bretagna, ossia mercati molto esigenti sul fronte della qualità e molto remunerativi. Inoltre, grazie al fatto che le susine si sono conservate nelle celle frigorifere in modo ottimale, la commercializzazione si è potuta prolungare fino al periodo di Natale".

Esempi di buona annata vengono da due produttori, uno della zona di Borgo Faiti ed uno in quella di Doganella di Ninfa. "Sulla necessità di ricercare la qualità- insiste Teresi- ribadisco la necessità di avere un prodotto di alta qualità, e questo vale ovviamente anche

per il kiwi, che ci consenta di restare stabilmente sui mercati esteri importanti e più remunerativi. A parte l'installazione delle reti di pro-

tezione, invitiamo i nostri soci a seguire i consigli del nostro ufficio tecnico per debellare la presenza di cocciniglia sul prodotto".



PARLANO I PRODUTTORI

Le bizze del clima hanno in parte condizionato il risultato del raccolto di Leopoldo Ubertini (nella foto a sinistra), nella zona di Doganella di Ninfa, con 720 quintali di Angeleno su tre ettari. "Purtroppo - spiega - le grandinate di aprile e maggio dello scorso anno hanno condizionato il risultato in termini di quantità e qualità. Per poter comunque conferire frutta di qualità e ottenere una buona liquidazione (intorno a 0,58 euro al kg), abbiamo dovuto scartare molto prodotto, cosa che ci ha penalizzato in termini di fatturato per ettaro". Per il nuovo impianto di Angeleno il signor Leopoldo è pronto ad installare le reti protettive.

Straordinario il risultato ottenuto dalla signora Marina Rigon (nella foto a destra) con 830 quintali di susine Angeleno su 17.000 metri quadrati. "Debbo ammettere che si è trattato di un risultato più che positivo - spiega la produttrice di Borgo Faiti - dovuto anche al sistema di protezione con rete antigrandine che ci ha messo al riparo dagli agenti atmosferici come grandine e vento, eliminando quasi completamente gli scarti. La liquidazione è stata molto positiva con un ritorno per kg sul conferito di 0,55 euro.