

APOFRUIT

NOTIZIE

ANNO XXX | N°1 Gennaio - Febbraio 2023

Periodico bimestrale - POSTE ITALIANE S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. N CN-NE/00635/03.2023 Periodico ROC - E 0,50

**FORLÌ E SAN PIETRO
IN VINCOLI, NUOVI
INVESTIMENTI
NEL SEGNO
DEL KIWI**

**KIWI GIALLO G3®,
BILANCIO POSITIVO
NONOSTANTE
UNA CAMPAGNA
DIFFICILE**

**DALLA SICILIA:
CONSIGLI
ITINERANTI,
BUONA LA PRIMA
A DONNALUCATA**



SOMMARIO

4

FORLÌ E SAN PIETRO
IN VINCOLI, **NUOVI
INVESTIMENTI** NEL
SEGNO DEL KIWI

12

DALL'EMILIA:
**CONFUSIONE
SESSUALE**, UNA
PRATICA ANCORA
MOLTO IMPORTANTE

5

KIWI GIALLO G3®,
BILANCIO POSITIVO
NONOSTANTE UNA
CAMPAGNA DIFFICILE

13

DAL METAPONTO:
FRAGOLE: IL SEGRETO
STA NEL **GIOCARE**
D'ANTICIPO

6

**FRUTTA E VERDURA
NELLE SCUOLE**, APOFRUIT
RICONFERMATA IN TUTTA
LA REGIONE LAZIO

14

DALLA SICILIA:
CONSIGLI ITINERANTI,
BUONA LA PRIMA
A **DONNALUCATA**

7

FIERE: **PRIMO TRIS**
PER IL GRUPPO
APOFRUIT

15

DAL LAZIO:
**IRRIGAZIONE
ALTERNATA NEL KIWI:**
BENEFICI ED ESPERIENZE

8

PAGINE TECNICHE:
**LA GESTIONE DEI
PRODOTTI**
IN POSTRACCOLTA TRA
RICERCA E VALIDAZIONE
DI TECNICHE

BIMESTRALE DELLA ORGANIZZAZIONE DEI PRODUTTORI APOFRUIT ITALIA

Testata registrata presso il Tribunale di Forlì, n. di iscrizione 218 del 1988, Reg. stampa 10/1988.

Editore e redazione: Fruitecom Srl, via Provinciale Vignola Sassuolo 315/3, Spilamberto (MO).

Iscrizione ROC n. 35992 del 22/01/21.

Direttore responsabile: Marco Pederzoli | Coordinamento editoriale: Luca Speroni, Michela Dongi

Progetto grafico: RED Creative Company - Claudio Piccinini

Stampa: CILS Litografia, via Cipro 128, Cesena (FC), T. 0547 632067

RINNOVARSI NELLA TRADIZIONE

Da sempre, una delle prerogative imprescindibili per noi di Apofruit, di cui andiamo particolarmente fieri, è il rapporto coi soci. Tutto ciò non è scontato: siamo una realtà che aggrega, dal Nord al Sud Italia, circa 2.800 aziende, quindi un numero particolarmente consistente. Nonostante questo, cerchiamo di mantenere costante, continuo e proficuo il rapporto con la base sociale, vero e proprio motore della cooperativa. Per raggiungere tale obiettivo, ci siamo dotati di diversi strumenti: il rapporto personale, che non verrà mai a mancare e che reputiamo fondamentale; il nostro sito internet e i canali social, con costanti aggiornamenti; il nostro bimestrale cartaceo, Apofruit Notizie, che ormai celebra i suoi 30 anni di vita. In occasione di questo imminente anniversario, abbiamo deciso di rinnovarlo e di arricchirlo ancor più di contenuti, rendendolo da una parte più accattivante e coinvolgente, dall'altra continuando a informare sia in termini di attualità, sia di approfondimenti tecnici. Crediamo infatti che il nostro magazine sia ancora uno strumento molto utile e distintivo della nostra cooperativa ortofrutticola. Bentrovati quindi in questo nuovo numero, con una veste grafica del tutto inedita. Augurandomi che Vi piaccia, buona lettura!



Mirco Zanotti
Presidente Apofruit Italia

IL MOMENTO DELLE SCELTE

Nel darvi il benvenuto in questo nuovo numero di Apofruit Notizie, uno degli "storici" strumenti coi quali la nostra cooperativa aggiorna tutti i soci, voglio cogliere l'occasione per affrontare un tema di grande attualità, che sta creando non poco dibattito. Dopo un anno di covid e uno di crisi energetica, è inutile nascondere che emergono preoccupazioni sulla redditività di certe scelte, dal biologico, alle varietà di club, alla lotta integrata, etc. Deve essere chiaro fin d'ora che nessuno dei nostri associati rimarrà indietro. Con la concretezza che da sempre ci contraddistingue, continuiamo a guardare al futuro. Nello specifico, ci stiamo avvicinando a diversi nuovi progetti, per cercare di continuare a garantire quell'alta redditività che è sempre stata elemento distintivo della nostra cooperativa. Cito a solo titolo di esempio l'avvio alla produzione della mela Candine®, di cui siamo gli unici licenziatari in Italia, o del kiwi Verde Divo®, un percorso di Club nato sotto ottime premesse. Così come il grande lavoro che è stato fatto sulla fragola nel Metaponto, o l'impegno che ci stiamo assumendo per risollevarne una struttura fondamentale come Colt.Or., in Abruzzo, dopo la triste vicenda che purtroppo la hanno vista protagonista, con la prematura scomparsa del suo direttore. Operare in ortofrutta non è mai facile, ma siamo convinti che i nostri soci sappiano scegliere la strada giusta.



Ernesto Fornari
Direttore Generale
Gruppo Apofruit

FORLÌ E SAN PIETRO IN VINCOLI, **NUOVI** **INVESTIMENTI** NEL SEGNO DEL KIWI

IL PIANO DI LAVORI PORTERÀ I DUE SITI A UNA CAPACITÀ DI STOCCAGGIO DI CIRCA 250.000 q.li

Sono in arrivo importanti novità dai siti Apofruit ubicati a Forlì e a San Pietro in Vincoli (RA). Ad annunciarli sono **Ernesto Fornari** e **Claudio Magnani**, rispettivamente direttore generale e direttore operativo della cooperativa. “Entro settembre 2023 – spiega Fornari – andremo ad aumentare sensibilmente la capacità di stoccaggio di entrambi gli stabilimenti. La ragione di un investimento così importante, che si attesta complessivamente sui 4 milioni di euro, è dovuta alla necessità di adeguare i due impianti

allo sviluppo che, come Apofruit, stiamo dando alla coltura del kiwi. A livello produttivo, infatti, negli ultimi anni è stato fatto un grande lavoro su questa coltura, che nonostante i diversi problemi che ha presentato e continua talvolta a presentare in termini di fitopatie, resta sempre una delle più remunerative per i nostri soci. Se dovessi introdurre uno slogan, posso senz'altro affermare che di kiwi potremo vivere per i prossimi 20 anni, dal momento che tante sono le prospettive ancora aperte. Il giallo, in particolare, vede una tendenza in forte aumento a livello commercia-

le, poi c'è in ballo questa nuova scommessa sul VerdeDivo®, una sorta di kiwi verde con i plus del giallo, estremamente promettente. I margini per fare bene insomma, anche in prospettiva, non mancano, quindi dobbiamo farci trovare pronti anche in termini di strutture di lavorazione. Quanto abbiamo programmato, peraltro, proprio per le elevate tecnologie che abbiamo deciso di adottare, ci apre a tutti i maggiori mercati internazionali”.

Claudio Magnani, sempre a proposito degli investimenti nei siti di Forlì e San Pietro in Vincoli, aggiunge: “A Forlì andremo ad abbattere una vecchia struttura che abbiamo acquisito alcuni anni fa e, con la realizzazione di 8 nuove celle frigorifere di ultima generazione, passeremo da una capacità attuale di stoccaggio di 100.000 q.li a 125.000 q.li. A San Pietro in Vincoli i lavori seguiranno una linea analoga e aumenteremo l'attuale capacità di stoccaggio di circa 10.000 q.li, arrivando ad avere un potenziale attorno ai 120.000 q.li. Le tecnologie di ultima generazione che introdurremo in entrambi i siti, saranno volte alla migliore conservazione del kiwi giallo e del kiwi in generale, che per la nostra cooperativa rappresenta sempre più una voce considerevole dal punto di vista dei volumi. Si tratterà infatti di impianti ad atmosfera controllata e con sistemi di raffreddamento avanzati, che ci consentiranno di potere programmare spedizioni anche Oltremare, verso quei mercati, come ad esempio il Lontano Oriente, molto esigenti dal punto di vista



1



2

1 Stabilimento Apofruit di Forlì

2 Stabilimento Apofruit di San Pietro in Vincoli

delle barriere fitosanitarie”. Fornari e Magnani sottolineano infine un altro importante aspetto che interessa da vicino la base produttiva: “L’investimento negli impianti di Forlì e San Pietro in Vincoli ci consentirà anche di ampliare notevolmente la finestra di disponibilità



PIANO OPERATIVO (PO) ORTOFRUTTA, DOMANDE ENTRO IL 30 GIUGNO

Dal 2023, per accedere ai contributi previsti nel Piano Operativo Ortofrutta (ex OCM), è necessario programmare gli investimenti con i rispettivi uffici tecnici di appartenenza. Gli investimenti devono essere comunicati entro il 30 giugno mediante la compilazione e la firma del relativo buono di spesa. Gli investimenti comunicati dopo tale data saranno accettati con riserva in base alla disponibilità della spesa finale.

del prodotto, allungando di fatto la sua shelf life. Potremo infatti partire da settembre, con

la nuova campagna, e arrivare non più a metà febbraio, bensì fino alla fine di aprile”.

KIWI GIALLO G3[®], **BILANCIO POSITIVO** NONOSTANTE UNA CAMPAGNA DIFFICILE

ZANOTTI: “LA GESTIONE AGRONOMICA SI È RIVELATA PARTICOLARMENTE COMPLESSA, MA LA PRIMA QUALITÀ HA SUPERATO L’80%”

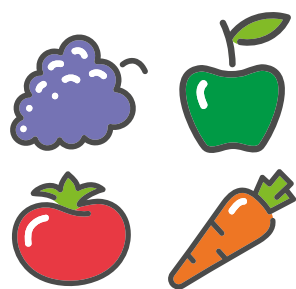
È tutto sommato positivo il bilancio che arriva dalla fine della campagna di lavorazione 2022 del kiwi giallo G3[®]. A fare il punto della situazione sono Mirco Zanotti e Mirco Zanelli, rispettivamente presidente e direttore commerciale di Apofruit. “Il kiwi giallo G3[®] – spiega il presidente Zanotti – si conferma una delle colture principali per la nostra cooperativa, secondo in volumi soltanto alle mele. E’ del resto un prodotto innovativo, che viene gestito da un gruppo selezionato di aziende, e che riteniamo possa avere ancora ottime prospettive per il futuro. Durante l’ultima annata, va detto senz’altro

che la gestione agronomica di tale coltura è stata molto difficile. Tuttavia, proprio grazie all’esperienza dei nostri soci e ai consigli del nostro staff tecnico, siamo riusciti a contenere l’impatto della siccità e di altre insidie, portando a casa un risultato più che soddisfacente. Tra l’altro, il nostro impegno sul kiwi giallo G3[®] va avanti e quest’anno termineremo la quota dei 1.100 ettari che ci è stata assegnata da Zespri[®] (proprietaria del brevetto sul kiwi giallo G3[®], ndr), in attesa che la stessa riveda le quote sull’emisfero nord. I margini per fare di più non mancano”.

Il direttore commerciale Zanelli aggiunge: “Uno dei dati

più significativi, che rimarca il grande lavoro fatto dalla base sociale e dai tecnici della cooperativa, arriva dalla qualità. A fine campagna, il prodotto commercializzato come prima categoria ha superato l’82%, risultato raggiunto grazie alla grande attenzione posta in tutte le fasi di coltivazione. I risultati positivi delle ultime campagne hanno fatto sì che continuino ad arrivarci dai nostri soci richieste per sviluppare ulteriormente questa coltura. Del resto, ci auguriamo che ciò sia possibile al più presto, perché con la produzione dell’emisfero nord restano da coprire a livello commerciale i mesi di febbraio, marzo e aprile”.

Anche nell'anno scolastico 2022/2023 Apofruit Italia è in pole position nella realizzazione del Programma europeo "Frutta e Verdura nelle Scuole", giunto alla sua 14° edizione sul territorio nazionale. Si tratta, com'è noto, di una parte di più ampio e organico progetto di educazione alimentare rivolto ai ragazzi di età compresa tra i 6 e gli 11 anni frequentanti le scuole primarie italiane e della Comunità Europea. Un programma ritenuto importante per contribuire alla lotta contro l'obesità infantile e per incentivare i giovanissimi a un maggiore consumo di frutta e verdura. "Frutta e verdura nelle scuole" è promosso dall'Unione Europea, realizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste (MASAF) e svolto in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, il Ministero della Salute, Agea (agenzia per le erogazioni in agricoltura), le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano. Il Programma prevede la suddivisione del territorio nazionale in 10 lotti, per un contributo complessivo di oltre 12.800.000 euro e un coinvolgimento di circa 960.000 alunni delle scuole primarie. "Apofruit Italia - spiega **Giorgia Faedi**, coordinatrice del progetto per la cooperativa - è l'aggiudicatario del Lotto 5 anche per l'anno scolastico 2022/2023. Il Programma vede il coinvolgimento di circa 700 scuole per oltre 124.000 alunni della regione Lazio. A partire dal 27 febbraio scorsi, gli alunni stanno ricevendo porzioni di prodotti ortofruttili freschi e trasformati, da



PROGRAMMA DESTINATO ALLE SCUOLE

FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE

.....
 IMPARIAMO LA LEZIONE: SONO BUONE, FANNO BENE!

FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE, APOFRUIT RICONFERMATA IN TUTTA LA REGIONE LAZIO

LA COOPERATIVA STA COINVOLGENDO QUEST'ANNO NEL PROGETTO 700 ISTITUTI PER OLTRE 124.000 ALUNNI

consumare in classe, nell'orario della merenda, e in famiglia". Ovviamente, non mancano importanti plus all'interno di questo progetto, che vuole sia aumentare il consumo di cibi sani, sia introdurre i giovani studenti al concetto di stagionalità. Prosegue infatti Faedi: "Si tratta di prodotti rigorosamente italiani a produzione certificata, altamente rispettosi dell'ambiente e della salute, provenienti dai campi dei soci produttori della cooperativa, nel rispetto delle vocazioni territoriali e della stagionalità". Il programma "Frutta e Verdura nelle Scuole" continua quindi a essere uno strumento sempre più fondamentale di conoscenza alimentare e di educazione al gusto. Non si limita peraltro

alla sola distribuzione di porzioni per la merenda, ma ha tra i suoi obiettivi anche quello di far conoscere le diverse tipologie di frutta e verdura agli alunni e di favorire il consumo non solo in classe ma anche in famiglia. "Un'attenzione particolare - conclude Faedi - è stata posta anche al tema della sostenibilità ambientale, favorendo prodotti confezionati in imballaggi pluridose o in cestini pluriporzioni, di materiale riciclabile o biodegradabile". Apofruit Italia partecipa al Programma sin dalla prima edizione dell'anno scolastico 2009-2010.

Per ulteriori informazioni:
<http://www.fruttanellescienze.gov.it/home>.

FIERE: PRIMO TRIS PER IL GRUPPO APOFRUIT

IL GRUPPO APOFRUIT, A INIZIO 2023, HA GIÀ PARTECIPATO A MARCA, FRUIT LOGISTICA E BIOFACH



In questa prima parte di 2023, il Gruppo Apofruit, con Apofruit, Canova e Mediterraneo Group, si è confermato molto attivo anche sul fronte della comunicazione e delle pubbliche relazioni con i propri clienti, partecipando a tre importanti eventi per incontrare i maggiori buyer della Grande Distribuzione italiana ed estera: Marca a Bologna (nell'ambito della sezione Marca Fresh, dedicata al fresco), Fruit Logistica a Berlino e Biofach a Norimberga.

Gianluca Casadio, responsabile marketing di Apofruit, commenta: “Per quanto riguarda Marca, è la terza edizione alla quale abbiamo partecipato. Giudichiamo molto positivo il formato proposto, concentrato in soli due giorni. Pur essendo questa una fiera dedicata alla marca privata, che come Gruppo Apofruit facciamo da tempo per diverse insegne, ab-

biamo ricevuto ottimi riscontri anche per le nostre linee premium, da Solarelli® a Chicche di Natura® (piccoli frutti), e per le novità portate come il kiwi VerdeDivo®, il carciofo Violi®, la Pera Fred® e il mini peperone senza semi Angello in co-branding con Solarelli®”. Su Fruit Logistica, Casadio aggiunge: “La fiera di Berlino è un appuntamento consolidato per la nostra cooperativa, ma quest'anno è stata un'edizione un po' sottotono. Ci aspettavamo qualcosa di più brillante, invece abbiamo notato una minore affluenza di pubblico rispetto alle edizioni pre-covid. E' stato comunque un momento importante per incontrare storici clienti Apofruit”.

Il giudizio di Casadio è condiviso anche da **Paolo Pari**, direttore marketing di Canova (Gruppo Apofruit) e direttore di Almaverde Bio, che rileva: “Marca quest'anno è stata molto inte-

ressante, vista tutta la presenza della Gdo. Fruit Logistica, invece, deve ancora tornare ai livelli pre-covid. Al contempo, si sente anche la concorrenza con altri saloni molto importanti, come Fruit Attraction a Madrid, sebbene si svolgano in periodi dell'anno differenti”.

Presente invece al Biofach di Norimberga è stata, per conto di Canova, la società del Gruppo Apofruit per la commercializzazione dei prodotti biologici, **Angelica Batani** del marketing di Almaverde Bio, che evidenzia: “La presenza di Canova/Almaverde Bio a Biofach è più che consolidata. Sono infatti oltre vent'anni che vi partecipiamo. Quest'anno l'edizione si è rivelata molto vivace e abbiamo stabilito interessanti contatti anche con nuovi potenziali clienti”.



1 Apofruit a Fruit Logistica

2 Apofruit a Biofach

3 Apofruit a Marca

LA GESTIONE DEI PRODOTTI IN POSTRACCOLTA TRA RICERCA E VALIDAZIONE DI TECNICHE

a cura di **Gianni Ceredi** - Responsabile Sperimentazione del Gruppo Apofruit



Non servono statistiche particolarmente aggiornate per sancire un dato di fatto inopinabile che vede l'Emilia Romagna come uno dei bacini ortofrutticoli più importanti su scala Europea e ovviamente nazionale. La produzione regionale ha anche la prerogativa di rientrare in buona parte nel circuito dell'associazionismo cooperativo e privato, entrambe forme organizzative normalmente portatrici di una visione più ampia delle necessità del mondo delle produzioni agricole. Le destinazioni commerciali alle quali il successo delle nostre produzioni spesso viene associato implica il soddisfacimento di elevati standard qualitativi ed il mantenimento di caratteristiche merceologiche che vanno oltre la mera accettabilità. Il mondo della produzione agricola continua a segnare progressi nonostante le difficoltà tecniche, economiche e le incongruenze nella declinazione di ciò che trova espressione nel concetto di sostenibilità. Il settore del post raccolta in questo contesto sarebbe potenzialmente in grado di offrire input assolutamente strategici, spesso sottovalutati per mancanza di una specifica attività di sperimentazione in grado di validare tecniche, testare materiali, col-

laudare nuove accessioni varietali, verificare possibili ricadute conseguenti all'introduzione di tecniche colturali.

IL POSTRACCOLTA

Circoscrivere tutto ciò che potenzialmente potrebbe rientrare nel perimetro del postraccolta è complesso e implica necessariamente l'attenzione di diverse discipline. Partiamo dalla semplice constatazione che frutta e verdura rappresentano materie prime fisiologicamente "attive", respirano, traspirano, seguono processi fisiologici e metabolici che ne modificano la struttura dei tessuti, l'aspetto esteriore, il profilo organolettico e dunque il valore commerciale prima e l'edibilità poi. I processi biochimici che



coinvolgono i tessuti vegetali hanno dato spazio ad un'ampia letteratura ed i progressi ottenuti dalle tecnologie molecolari hanno dato accesso a conoscenze che hanno contribuito a comprendere ed inquadrare meglio i fattori chimici e fisici più adatti al condizionamento dei processi di maturazione e senescenza dei prodotti ortofrutticoli. Anche l'apparato strumentale che da sempre affianca l'attività di monitoraggio dei parametri qualitativi dei prodotti in fase di conservazione e di shelf life, ha recepito quanto di meglio alcune scienze quali la meccanica, la spettroscopia hanno saputo offrire. Vi è pertanto un'ampia dotazione strumentale in grado di tracciare in maniera distruttiva e non l'evoluzione che i tessuti vegetali subiscono in postraccolta. La perdita di turgidità, l'evoluzione delle sostanze zuccherine e degli acidi, la degradazione dei pigmenti e la produzione di composti volatili, sono la conseguenza dei processi fisiologici endogeni così come la nutrita casistica delle fisiopatie di origine abiotica la cui occorrenza talvolta nota nei processi biochimici che le determinano, restano di difficile predizione. Il postraccolta riserva sorprese anche su fronte delle avversità biotiche di origine fungina alcune delle quali note da tempo e mai sopite nel loro potenziale di aggressività, altre emergenti per i continui mutamenti nell'assetto agronomico colturale e varietale. Tutto ciò che è di pertinenza della fase di coltivazione in campo costituisce un fattore di condizionamento del postraccolta



nell'accezione di cui sopra. La nutrizione idrica e minerale, l'assetto della profilassi, il paniere fitoiatrico disponibile, l'impiego di fitoregolatori, lo scenario varietale, talune pratiche colturali, il momento in cui viene fissata la raccolta stessa ecc... possono condizionare l'evoluzione di un prodotto dopo la raccolta. Trasporto, cernita, calibrature, precedono la fase di condizionamento vero e proprio ed è su questo che la combinazione di fattori e la modularità con cui essi vengono gestiti segnano una differenza importante. La strategia comunitaria che tutti conosciamo come "Farm to Fork" (Dall'azienda produttrice alla tavola del consumatore) tra le proprie linee di indirizzo ne sancisce una che riteniamo fondamentale e fulcro della cosid-



detta sostenibilità alimentare, ovvero lo sviluppo di una forte attività di prevenzione verso lo spreco il deterioramento e la perdita di cibo. Non siamo certi che la strumentalizzazione del concetto di qualità spesso sottoposto a logiche speculative vada in questa direzione, siamo tuttavia più che certi che limitare le enormi perdite che nei diversi settori delle produzioni agricole si registrano in fase di conservazione e commercializzazione sia, oltre che possibile, doveroso! Il mondo della produzione di fatto è in una condizione di necessità alla quale vanno date risposte avendo una visione, un po' di coraggio e tanta responsabilità. Il lavoro che

andrebbe condotto necessita indubbiamente di ricerca ma è nella complessa galassia della validazione di tutte quelle tecniche, tecnologie e materiali innovativi, che si giocano gran parte delle risposte che cerchiamo. Regimi termici e gassosi differenziati, tempi di conservazione, modularità nell'impiego di 1-MCP, predisposizione e attitudine alla conservazione di nuove accessioni varietali, effetti collaterali conseguenti all'applicazione di specifiche tecniche colturali (impiego di fitoregolatori, fungicidi, concimazioni fogliari), sono alcuni degli aspetti sui cui dovremmo soffermarci. Ma ancora la predisposizione allo sviluppo di fisiopatie e avversità

fungine in relazione al tipo di regimazione termico/gassoso, la validazione di tecniche di sanificazione, le innovative forme di packaging, i "coating" alimentari ad azione antitraspirante, l'affinamento dei prodotti nella fase che precede l'immissione sul mercato, sono tutti territori che meriterebbero di essere esplorati con maggiore criterio, meticolosità e perseveranza. Ciò che genericamente ascriviamo alla sfera del postraccolta implica competenze trasversali, immaginare che tutto ciò possa essere improvvisato appare inverosimile. Tutti i portatori di interesse in questo strategico settore hanno maturato in questi anni conoscen-



ze e competenze a diversi livelli ed hanno portato avanti esperienze sia direttamente, come servizio a supporto delle proprie produzioni, che in più ampi contesti collaborativi e in ambiti progettuali. Non va dimenticato inoltre che le istanze di innovazione partono spesso da consolidate esperienze pratiche e che gli input innovativi vengono sollecitati alla luce di interlocuzioni normalmente di buon livello tecnico. In altre parole nel nostro territorio sussiste già un'ampia e ricca competenza diffusa, così come ampia e ricca è la rete di relazioni con istituti di ricerca, centri specializzati, università a livello nazionale e non solo. Da questo dobbiamo partire, nella

piena consapevolezza che laddove ciò non fosse sufficiente, bisognerà intervenire individuando e selezionando personale dedicato da affiancare e formare. Unitamente a ciò andranno commissionati sulla base di progetti mirati, specifici approfondimenti che richiederanno competenze, strumentazioni e metodologie peculiari.

A fronte di una necessità inconfutabile e di una tenace competenza diffusa, talvolta scarsamente integrata col mondo della produzione, a chiudere il cerchio mancano solo una appropriata dotazione tecnologica, spazi di pertinenza, una locazione strategica ed un virtuoso inquadramento organizzativo, in altre parole manca un centro per il post raccolta in grado di accogliere le numerose istanze di conoscenza che partono dal mondo della produzione. La dotazione tecnologica non costituisce un limite, è disponibile, affidabile ed in grado di soddisfare le richieste in campo. Sugli spazi di pertinenza e la locazione di un luogo da cui il sistema produttivo ortofrutticolo regionale potrebbe trarre vantaggi trasversali e inaspettati siamo in attesa che il coraggio, la visione e la responsabilità di chi è di dovere si desti. L'inquadramento organizzativo costituirà un passaggio fondamentale se vogliamo dare prospettiva a un progetto ambizioso nell'ottica di un servizio di supporto alla sperimentazione ma che potrebbe assumere altre funzioni. Oltre a far fronte alle richieste e alle necessità del partenariato di riferimento, potrebbero infatti essere assunte committenze private e

incarichi di natura sperimentale, allargando l'offerta delle attività proponibili dal centro che assumerebbe un ruolo più dinamico e propositivo nell'ambito di diverse progettualità, fino a farsi promotore di eventi e aggiornamenti formativi pertinenti al settore del postraccolta. Innovazione, conoscenza ed il trasferimento di queste nei processi produttivi restano strumenti imprescindibili anche per rendere la sostenibilità da "salotto" sostenibilità vera dal punto di vista tecnico, economico e sociale. Sovente l'innovazione passa attraverso la competizione che tuttavia in talune fasi può rivelarsi un freno e non un motore soprattutto nel momento in cui le problematiche sono comuni e la forza o la capacità dei singoli non è sufficiente per affrontarli in maniera efficace. Questo è uno di quei momenti!

1 Allestimento prova di conservazione su albicocche

2 Prova di conservazione con assorbitori di etilene su kiwi Divo

3 Controlli colorimetrici su kiwi rosso

4 Allestimento prova di conservazione su ciliege

CONFUSIONE SESSUALE, UNA PRATICA ANCORA MOLTO IMPORTANTE

È ANDATA IN DISUSO NEGLI ULTIMI ANNI,
MA GLI ESPERTI CONSIGLIANO DI RIPRENDERLA

a cura di **Paolo Caramori**

È un dato di fatto: negli ultimi 4 - 5 anni constatiamo un netto calo nell'utilizzo della confusione sessuale come strategia di difesa verso molteplici fitofagi in frutticoltura, specialmente in Veneto ed Emilia Romagna. Ma come si spiega questa perdita di interesse da parte dei frutticoltori? L'avvento dell'insetto alloctono/esotico *Halyomorpha Halys* e la sua rapidissima diffusione ha destabilizzato gli equilibri che si erano creati negli ultimi decenni all'interno dei frutteti. I frutticoltori hanno così iniziato a utilizzare, talvolta in modo smisurato e improprio, prodotti di sintesi chimica, principalmente piretroidi, per combattere questo insetto. Per diverso tempo si è pensato che fossero risolutivi anche nella lotta verso *Cydia Pomonella*, *Cydia Molesta*, ecc. ma, specialmente negli ultimi due anni notiamo un incremento importante delle popolazioni di questi lepidotteri, con conseguente aumento dei danni sui frutti alla raccolta.

Chiamata anche "disorientamento dei maschi", la confusione sessuale consiste nell'utilizzo di feromoni sessuali sintetici tramite l'applicazione di vari diffusori specifici. I diffusori in commercio

sono sia a erogazione passiva, come i classici dispenser in materiale plastico impregnati dello specifico feromone da applicare a una certa altezza nel frutteto, sia a erogazione attiva. Questi ultimi, in formulazione aerosol, tramite dispositivi elettromeccanici nebulizzano il feromone nella quantità e agli intervalli desiderati. Il loro indubbio vantaggio è quello di diminuire la loro installazione in campo; a seconda del fitofago bersaglio. Di norma se ne applicano 2 - 4 per ettaro. Per esprimere la loro massima efficacia richiedono però ampie superfici. Aspetti importanti da tener in considerazione sono:



1



2

A. L'applicazione degli erogatori in campo, sia attivi che passivi, deve essere sempre eseguita prima del volo dei maschi della generazione svernante.

B. Va sempre previsto un rinforzo sulle prime file di bordo e sulle prime piante della testata in modo da compensare la maggior perdita di feromone in queste zone.

- 1 Dispenser o puffer ad erogazione attiva
- 2 Dispenser o puffer ad erogazione passiva
- 3 Carpocapsa su pera William

C. La confusione sessuale offre i migliori risultati quando il livello di infestazione iniziale si mantiene mediamente basso: nelle realtà con medio/alta popolazione occorre prevedere l'integrazione con interventi insetticidi di supporto. In agricoltura biologica si possono utilizzare insetticidi microbiologici come i virus della carpocapsa ed il *Bacillus Thuringiensis*; in quella convenzionale sono disponibili sostanze attive chimiche assai efficaci come il Chlorantraniliprole e l'Emamectina.

D. L'applicazione della confusione sessuale necessita di adeguati controlli di campo.

In conclusione, per una frutticoltura più sostenibile e tenendo conto della progressiva riduzione di sostanze attive utilizzabili, la confusione sessuale rimane ancora una pratica fondamentale per il contenimento dei principali carpofagi dei frutteti.



3

FRAGOLE: IL SEGRETO STA NEL GIOCARE D'ANTICIPO

ANTONIO RUBOLINO:
“LE ASPETTATIVE SONO
MIGLIORI RISPETTO ALLA
STAGIONE PRECEDENTE,
GRAZIE ALLA SCELTA
DI INTEGRARE
LA PRODUZIONE
CON VARIETÀ A CIMA
RADICATA”

Ci sono importanti novità che riguardano la strategia sulla fragola adottata da Apofruit per la stagione in corso. A illustrare tutti i dettagli è **Antonio Rubolino**, responsabile dell'area Sud Italia per la cooperativa. “La grande differenza della campagna fragole 2022/2023 rispetto a quelle degli anni precedenti – spiega – sta nelle tempistiche. Grazie a un'importante introduzione di piantine a cima radicata, circa il 10% della programmazione complessiva, siamo riusciti a partire con la produzione a inizio novembre, coprendo quindi tutto il periodo invernale, mentre normalmente riuscivamo ad arrivare sul mercato solo a gennaio. Nello specifico, rimanendo in ambito di cima radicata, abbiamo messo a dimora diverse varietà interessanti: un 60% circa



di Marimbella®, un 35% di Limvalnera® e un 5% di RedSayra®. A queste, da gennaio, si sono aggiunte le piantine fresche, dove il riferimento principale, in termini di cultivar, rimane Sabrosa® (commercializzata con il marchio Candonga®), anche perché ha dimostrato di adattarsi molto bene al nostro areale di produzione. Tuttavia – prosegue Rubolino – anche la varietà Rossetta Gold® si sta dimostrando molto valida, tanto che la sua quota quest'anno ha superato abbondantemente il 20%. I plus di questa cultivar, infatti, riguardano sia la pezzatura, molto grande, sia soprattutto il colore: mentre altre varietà tendono a tenere il fondo biancastro specialmente nel periodo invernale, questa si colora completamente. Tali aspetti – evidenzia Rubolino – possono tornare molto utili per le confezioni monostrato della Grande Distribuzione”.

La nuova strategia di Apofruit sulla fragola ha contemplato, allo stesso tempo, anche una riduzione dei quantitativi impiantati. A spiegare il perché è sempre Ru-

bolino: “Per il 2022/2023 parliamo – ha detto – di circa 10 milioni di piantine messe a dimora, anziché gli 11,5 milioni del 2021/2022. Tra cima radicata e minori quantitativi, puntiamo infatti ridurre il problema della manodopera per le nostre aziende associate e, contestualmente, a diluire maggiormente la raccolta. Del resto, è sempre stato molto difficile, specialmente nel mese di maggio, riuscire a mantenere il ritmo di un passaggio ogni 2 o 3 giorni; le scelte che abbiamo compiuto vanno proprio nel senso di cercare di arginare sensibilmente questo problema, assicurandoci al contempo una buona presenza sul mercato quando i prezzi delle fragole sono più remunerativi. I conti ovviamente si faranno a fine campagna, ma fin d'ora possiamo dire che ci sentiamo soddisfatti di questa nuova programmazione, che vuole essere in primis vicina a tutti i nostri soci”.



CONSIGLI ITINERANTI, BUONA LA PRIMA A DONNALUCATA

NELLA CELEBRE LOCALITÀ DEL RAGUSANO
SI È APERTA LA STAGIONE DEI CDA 2023

Per stare ancora più vicino ai propri soci, non solo in campo ma anche in fase decisionale, Apofruit ha inaugurato a fine 2021 l'iniziativa dei "Consigli itineranti", ovvero riunioni del consiglio di amministrazione dal nord al sud dell'Italia, presso gli areali in cui opera la base sociale della cooperativa. Il primo appuntamento di quest'anno si è svolto il 21 febbraio scorso nell'affascinante località di Donnalucata, in comune di Scicli (Ragusa). I riscontri e la risposta dei soci sono stati molto positivi. A commentare è lo stesso **Mirco**

Zanotti, presidente di Apofruit, che spiega: "Nell'areale siciliano la nostra cooperativa conta 55 soci, che coltivano principalmente una gamma completa di ortaggi duri, convenzionali ma soprattutto biologici. È quindi una zona strategica per Apofruit, che a Donnalucata ha anche uno stabilimento per il conferimento, la conservazione e la lavorazione. Durante la due giorni di questo consiglio itinerante, abbiamo affrontato diversi temi, riguardanti soprattutto il biologico, ovvero l'andamento del mercato, le sue prospettive e una panorami-

ca generale. Credo che il bio, nonostante stia vivendo proprio ultimamente un momento complesso dovuto alla situazione contingente, abbia ancora ottime potenzialità di sviluppo, e siamo soddisfatti di avere riscontrato la medesima convinzione anche tra i soci. I consigli itineranti – conclude il presidente – risultano peraltro molto interessanti per gli stessi soci, che in questo modo non solo hanno la possibilità di parlare direttamente con i referenti della cooperativa, ma anche di conoscere da vicino le strutture e gli investimenti che portiamo sul territorio. Non a caso, nello stabilire il calendario di questi appuntamenti da nord a sud della Penisola, cerchiamo di andare in visita presso i vari stabilimenti nei periodi di piena attività".

IRRIGAZIONE ALTERNATA NEL KIWI: BENEFICI ED ESPERIENZE

SONO STATI RILEVATI BUONI RISULTATI NEL CASO DI INTEGRAZIONE TRA L'IMPIANTO A GOCCIA E LA MICROASPERSIONE

a cura di **Fabio Marocchi**

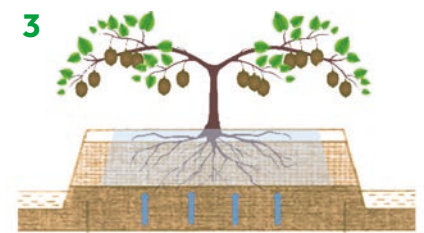
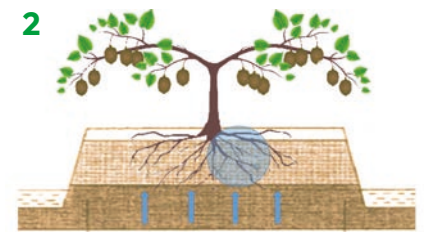
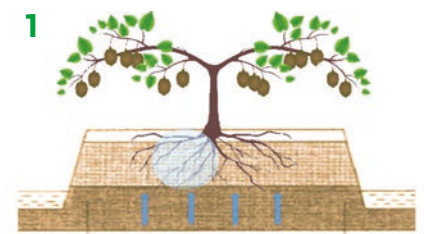
Nel secondo articolo sul tema moria, analizziamo l'importanza della gestione irrigua. Delle quantità di acqua nell'unità di tempo grazie all'analisi della curva di ritenzione idrica abbiamo già parlato nei precedenti articoli (articoli del 06/2020 e del 06/2022). In tutti i frutteti dove è presente la moria vediamo che le radici sane si trovano nel "bagnasciuga", ovvero ai bordi del bulbo umido d'irrigazione. Questo perché lì c'è il corretto rapporto aria/acqua, ideale per lo sviluppo delle radici capillari. Sotto il punto goccia e nelle zone più umide spesso troviamo radici con evidenti fenomeni di marciumi e necrosi. Nelle tesi sperimentali sviluppate con la task force di Zespri sono stati sviluppati sistemi d'irrigazione "alternati". Ci sono tre sistemi d'irrigazione indipendenti: due ali gocciolanti, una a destra e una a sinistra della pianta, e la microaspersione, che bagna circa l'80% della superficie. In pratica si irriga un giorno a destra e un giorno a sinistra della pianta con le ali gocciolanti, poi un giorno con la microaspersione. L'obiettivo è di creare un "momento d'aria per le radici", più chiaro se lo chiamiamo "bagna-

sciuga", perché evitiamo di bagnare continuamente sullo stesso punto. Molti frutteti già oggi hanno doppi sistemi d'irrigazione, a goccia e microaspersione, quest'ultima utilizzata anche con funzione di antibrina.

Questi sistemi multipli permettono un miglior sviluppo dell'apparato radicale, evitano inneschi di marciumi per asfissia, permettono di superare meglio gli stress termici estivi perché tutte le radici hanno acqua disponibile, in modo da compensare la traspirazione fogliare. Nel periodo estivo si ha anche un effetto climatizzante.

In breve, per chi ha già il doppio impianto d'irrigazione, nel loro uso alternato si è visto un miglior apparato radicale, maggior presenza di capillari e un miglior calibro dei frutti in raccolta.

Il suggerimento, in particolare per chi ha frutteti solo con impianto a goccia, è di integrare la goccia con la microaspersione. Come già più volte citato, la moria del kiwi è multifattoriale; avere più sistemi d'irrigazione aiuta ad evitare stress macroscopici per la pianta.



- 1 Ala gocciolante a sinistra
- 2 Ala gocciolante a destra della pianta
- 3 Microaspersione con copertura dell'80% della superficie



Viale delle Cooperazione, 400
47522 Pievesestina di Cesena (FC) Italy
T. +39 0547 414111 | F. +39 0547 414166
www.apofruit.it | info@apofruit.it

