

APOFRUIT

NOTIZIE

ANNO XXX | N°2 Marzo - Aprile 2023

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

**LIQUIDAZIONI
AUTUNNALI: VOLUMI
IN CRESCITA**

**PORTALE SOCI:
I NUOVI SERVIZI
DELLA PIATTAFORMA**

**PAGINE TECNICHE:
LE PRODUZIONI BIO
E I MEZZI DISPONIBILI**



SOMMARIO

3

**LIQUIDAZIONI
AUTUNNALI: VOLUMI
IN CRESCITA MA IL
CONTESTO GLOBALE
FRENA LE VENDITE**

12

**DALL'EMILIA:
L'ASPARAGO VERDE:
VARIETÀ E PATOLOGIE**

6

**UNA DUE GIORNI
IN PUGLIA PER
IL COMITATO GIOVANI**

13

**DAL METAPONTO:
FRAGOLE DELLA
BASILICATA, DOPPIA
VETRINA TRA FAI
E SAGRA DI SCANZANO**

7

**PORTALE WEB
DEDICATO, TANTI
SERVIZI INNOVATIVI
PER I SOCI**

14

**DALLA SICILIA:
PATATE SELENELLA®,
LA SICILIA HA GIOCATO
D'ANTICIPO**

8

**PAGINE TECNICHE:
LE PRODUZIONI
BIOLOGICHE E I MEZZI
TECNICI DISPONIBILI**

15

**DAL LAZIO:
IMPOLLINAZIONE
DEL KIWI: PRATICA
AGRONOMICA
FONDAMENTALE
PER LA QUALITÀ**

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

LIQUIDAZIONI AUTUNNALI: VOLUMI IN CRESCITA MA IL CONTESTO GLOBALE FRENA LE VENDITE

DOPO UN 2021 MOLTO COMPLESSO IN CAMPAGNA, LA PRODUZIONE È TORNATA SU LIVELLI NORMALI. TUTTAVIA, IL CONTESTO INTERNAZIONALE HA AVUTO PESANTI RIPERCUSSIONI E LE LIQUIDAZIONI AI SOCI HANNO REGISTRATO UN -10%

In linea generale la campagna autunnale 2022 è stata piuttosto complessa a causa di diversi fattori. Il bilancio che la Cooperativa traccia in occasione delle liquidazioni dei prodotti di questo periodo – soprattutto **cachi, pere William, mele, uva da tavola e susine** – va nella direzione di un mantenimento delle posizioni, considerando l'eccezionale quanto inatteso contesto operativo in cui ci si è trovati ad operare.

Ammette infatti lo stesso presidente di Apofruit, **Mirco Zanotti**: “Abbiamo assistito in linea generale a un ritorno su volumi più normali rispetto all'anno precedente: 194.900 quintali, +35% sull'autunno 2021. Tuttavia, questo ritorno a una normalità produttiva si è scontrato con un mercato difficile e con un calo dei consumi, sia nel biologico sia nel convenzionale. La liquidazione complessiva, quindi, è stata di 9.711.000 euro, -10% rispetto all'annata precedente. Consideriamo peraltro il particolare contesto che abbiamo dovuto affrontare, con i costi dei materiali di imballaggio e dei trasporti alle stelle.

Come Cooperativa abbiamo cercato di fare la nostra parte, mettendo in atto tutti quegli accorgimenti e quelle iniziative che potevano portare a un risparmio nei costi di gestione. L'auspicio è che si torni presto a una normalizzazione del contesto globale; di positivo c'è che, in questi primi mesi del 2023, la corsa agli aumenti ingiustificati di tante materie prime sembra essersi arrestata”.

A fare il punto della situazione sulle referenze principali è poi **Ernesto Fornari**, direttore generale di Apofruit, che spiega: “Per quanto riguarda il caco, nel mercato italiano si sta sempre più affermando la presenza della doppia linea. La Grande Distribuzione tende infatti a proporre sia il Caco tipo morbido, maturato in cella, sia il cosiddetto Caco mela, quella varietà dura e rosso brillante che si sbuccia e consuma proprio come una mela. Proprio la tipologia del ros-

so brillante la riteniamo sempre più interessante anche perché è apprezzata in Paesi come la Svizzera, l'Austria e il sud della Germania, dove è più diffusa rispetto all'Italia. Nell'ultima campagna ha peraltro spuntato quotazioni superiori rispetto al caco tipo e, dal punto di vista produttivo, può essere interessante anche per il Sud Italia (Basilicata e Foggiano), oltre che per i tradizionali areali romagnoli, storicamente legati al caco tipo. Concludendo il discorso sui cachi, molto interessante è pure la nuova varietà Maxim® che stiamo sviluppando con produttori della Cooperativa: si tratta di caco double face, che nasce come duro ma può essere messo a maturare in cella. È una cultivar interessante perché anticipa di tre settimane il caco tipo, permettendo di iniziare



la commercializzazione già alla fine di settembre e allungando di conseguenza l'intera finestra di disponibilità". Passando poi all'uva da tavola, Fornari rileva: "Ormai, quando si parla di questa referenza, si intendono le varietà senza semi, sia bianche sia rosse. La tradizionale Uva Italia è infatti in crisi profonda e il mercato dell'uva coi semi è rimasto in mano solo a qualche specialista. L'ultima campagna, iniziata a metà luglio, ha visto un appesantimento soprattutto nella fase iniziale, a causa di molto prodotto presente sul mercato, fattore che ha tenuto i prezzi su livelli inferiori rispetto all'annata precedente. Di positivo in questo ambito c'è la varietà Autumn Crisp®, una seedless che si conserva molto bene fino a fine ottobre e che si presenta come una valida alternativa proprio all'Uva Italia, la quale viene proposta nel medesimo periodo. Autumn Crisp® peraltro è molto interessante anche per i mercati del Nord Europa, a partire dall'Inghilterra".

Problematica è stata la gestione delle mele. Evidenza in merito Fornari: "Per questa coltura parliamo, per quanto ci riguarda, dell'areale compreso tra Romagna, Veneto e provincia di Trento. Stiamo sviluppando cloni innovativi più colorati e interessanti della Gala®, ma in linea generale durante l'ultima stagione abbiamo registrato diversi problemi legati soprattutto al grande caldo. Le altissime temperature che si sono susseguite per un periodo molto prolungato hanno infatti generato problemi di conservazione (cracking nelle celle frigo), minor pezzatu-

LA PAROLA AI SOCI

CACHI, C'È CHI HA PUNTATO SOLO SULLA PRIMA QUALITÀ

Tra i soci Apofruit produttori di cachi, c'è chi risente ancora del maltempo avvenuto in Romagna nel 2019, ma è comunque soddisfatto delle liquidazioni per la campagna 2022. È il caso di **Patrick Ricci**, titolare dell'omonima azienda agricola di Cesena, che spiega: "Ho un ettaro allevato a caco tipo e a caco brillante. I quantitativi prodotti quest'anno sono stati abbastanza contenuti, perché per il rosso brillante ha subito un po' di danni da freddo, mentre il tipo risente ancora in parte degli effetti prodotti dall'al-



luzione per lo straripamento del Savio avvenuta nel 2019. In più, negli ultimi anni registriamo danni da cimice, contenuti tra il 10 e il 15%. Ho fatto la scelta di consegnare in cooperativa solo la prima qualità, mentre il prodotto di seconda l'ho lasciato a terra. La liquidazione la ritengo soddisfacente: 62 centesimi di euro per il tipo e una media di 78 centesimi per il rosso brillante".

ra e maggiori scarti. Tutto ciò ha provocato anche uno scarso interesse da parte dell'industria per la trasformazione".

Sulle pere Williams®, Fornari ha commentato: "L'andamento è stato piuttosto regolare, ma va sottolineato il problema che abbiamo registrato con le industrie di trasformazione, che normalmente hanno sempre ritirato almeno il 35% di prodotto. Nell'ultima campagna, invece, i quantitativi ritirati sono stati molto più limitati, a causa degli alti costi di trasformazione. Giocoforza i prezzi si sono ridotti, ma la campagna del fresco è comunque stata abbastanza positiva sia per il convenzionale sia per il biologico, con risultati migliori per il convenzionale".

È un momento invece molto difficile per le susine Angeleno. "Questa cultivar – ha detto Fornari – trova ormai da anni un'opposizione da parte di diverse catene della Grande Distribuzione, perché ritenuta non saporita e non buona. Fin da inizio campagna ha quindi registrato un prezzo giudicato da molti produttori molto basso, ampiamente insoddisfacente per proseguire con la produzione".

Infine, il direttore commerciale di Apofruit, **Mirco Zanelli**, ha fornito i numeri sulle liquidazioni dei prodotti autunnali. "Per i cachi – ha detto – sono stati ritirati complessivamente 21.000 quintali di prodotto, di cui 5.000 biologico. Come media di liquidazione, al caco tipo sono stati riconosciuti

55 centesimi il chilo per il convenzionale e 77 centesimi per il bio. Per il Maxim®, 75 centesimi sul convenzionale e 1 euro per il bio. Per il rosso brillante, sono stati pagati 72 centesimi per il convenzionale e 97 centesimi per il bio". Passando alle pere autunnali (gruppo Williams®, rosso e bianco), Zanelli ha puntualizzato: "Il conferimento complessivo è stato di 48.000 quintali di convenzionale e di 18.000 quintali di biologico. Quindi, abbiamo

registrato un ritorno di volumi importanti. Proprio in ragione di questa situazione, per il prodotto destinato all'industria la liquidazione è stata di 15 centesimi per il convenzionale, 28 centesimi per il bio consegnato a parte e 38 centesimi per lo scendipianta. Per il fresco, la prima categoria (55+) delle Williams® bianche è stata pagata 55 centesimi per il convenzionale e 99 centesimi per il bio, mentre le Williams® rosse hanno registrato 70 cen-

tesimi nel convenzionale e 85 centesimi per il bio". Per le susine Angeleno®, Zanelli ha evidenziato: "Sono stati conferiti 20.000 quintali, di cui 500 di biologico. La liquidazione, a causa di un andamento di mercato pessimo, si è fermata a 20 centesimi per il convenzionale e a 55 centesimi per il biologico". Per quanto riguarda le mele Gala®, Zanelli ha rilevato: "Il prodotto convenzionale conferito è arrivato a 20.000 quintali e a 9.000 quintali per il biologico. Per l'areale

della Romagna e del Veneto la prima categoria (65+) è stata liquidata dai 20 centesimi dei cloni più datati ai 36 centesimi dei cloni più innovativi, mentre sul bio siamo andati dai

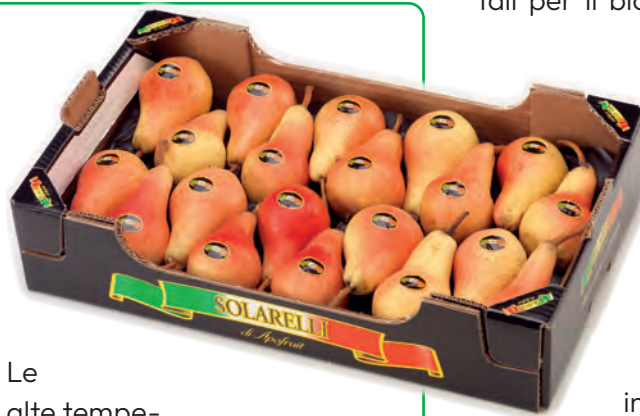
55 ai 66 centesimi a seconda dei cloni. Per l'areale del Trentino, le medie di liquidazione sono andate dai 25 ai 38 centesimi nel convenzionale e dai 48 ai 65 centesimi nel bio". Ultima ma non per importanza, l'uva da tavola. "In questo caso - ha concluso Zanelli - sono stati conferiti circa 30.000 quintali di convenzionale e 15.000 quintali di biologico. La Sugraone® è andata dai 60 centesimi del convenzionale agli 1,30 euro del biologico, la Timpson® da 70 centesimi (convenzionale) a 1,02 euro (bio), la Autumn Crisp® da 82 centesimi a 1,07 euro, la Midnight Beauty® da 72 centesimi a 1,29 euro, la Scarlotta® da 75 centesimi a 1,06 euro, la Allison® da 77 centesimi a 1 euro, la Timco® da 80 centesimi a 1,01 euro".

LA PAROLA AI SOCI

PERE: STAGIONE COMPLESSA MA LIQUIDAZIONI OK

Per le pere Williams® quella del 2022 è stata senz'altro un'annata con diversi problemi, ma le liquidazioni sono state comunque all'altezza delle aspettative dei produttori, premessa appunto la situazione che si è venuta a creare. A testimoniare è **Gianluigi Polo**, titolare dell'omonima azienda agricola di Terrazzo (VR), che spiega: "Abbiamo registrato per le Williams una scarsa qualità dovuta al caldo anomalo e alla siccità.

Le alte temperature sono iniziate prima della fioritura, con picchi oltre i 40 gradi, e non ha mai piovuto fino alla raccolta. Essere liquidato a una media di 35 centesimi, quindi, a me non è sembrato male, anche perché in campagna i prezzi non erano questi, ma ancora più bassi. La differenza infatti la fa la qualità e da me nell'ultima stagione ce n'era poca. Sicuramente ci sarà stato chi avrà avuto liquidazioni anche più alte delle mie, ma per me è stato un buon incoraggiamento per andare avanti, visto che gli ultimi tre anni, tra gelo, brinate e cimice, mi sono spesso demoralizzato, con molte spese e poche entrate".



UNA DUE GIORNI IN PUGLIA PER IL COMITATO GIOVANI

PROSEGUE L'ATTIVITÀ DI FORMAZIONE DELLA COOPERATIVA, CON UN GRUPPO DI SOCI UNDER 45 CHE HA FATTO VISITA A TRE IMPORTANTI AZIENDE NELLA ZONA DI CERIGNOLA

Sono proseguite anche negli ultimi mesi le attività di formazione programmate dalla Cooperativa. Il 13 e 14 aprile scorsi si è svolta una due giorni riservata al Comitato Giovani, per visitare alcune delle realtà di riferimento nella zona di Cerignola (FG).

A tracciare un bilancio di questa nuova esperienza è **Roberta Rubboli**, referente del Comitato Giovani di Apofruit, che spiega: "È da oltre dieci anni che organizziamo regolarmente iniziative volte alla formazione dei soci più giovani. Anche la due giorni in terra pugliese va in questo senso ed è stata motivata da diver-

se ragioni. In primo luogo, come Comitato avevamo visitato diverse altre regioni in cui come Apofruit siamo presenti, ma da tempo era rimasta esclusa la Puglia. Inoltre, recentemente proprio la zona del Foggiano ha assunto un'importanza sempre più strategica, tanto che oggi qui sono presenti aziende socie all'avanguardia, che possono realmente fungere da modello di sviluppo e da esempio anche per tante altre zone produttive lungo tutta la Penisola".

Entrando nei dettagli, Rubboli prosegue: "Durante il nostro tour formativo abbiamo visitato tre aziende: la società agricola Cascavilla, punto di riferimento

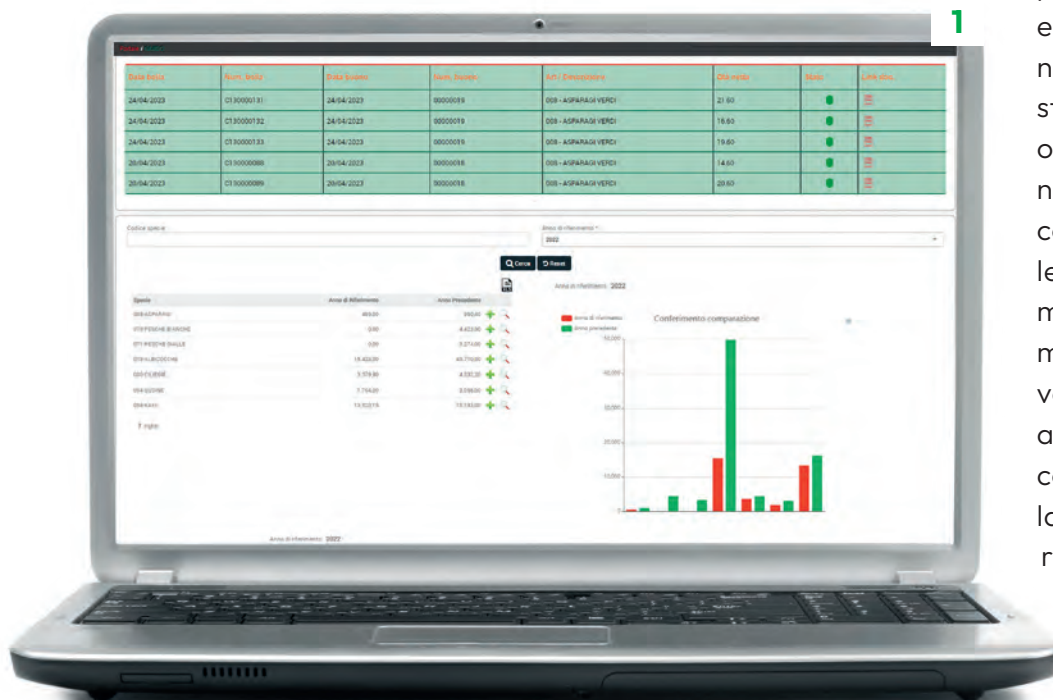
per le drupacee, dove è presente anche il centro di ritiro per i soci della zona; l'azienda agricola Braschi, eccellenza per l'asparago biologico, che ospita un centro di lavorazione all'interno della propria struttura; l'azienda agricola Rocco Sansone, altra importante realtà attiva nel biologico di drupacee e asparagi. Oltre una ventina sono stati i giovani agricoltori presenti, provenienti da tutti i territori in cui la cooperativa è attiva: oltre alla Puglia, sono infatti intervenuti da Emilia Romagna, Lazio, Basilicata e Calabria".

Il presidente di Apofruit, **Mirco Zanotti**, aggiunge: "È molto positivo che queste esperienze proseguano e la nostra volontà è senz'altro quella di promuoverle e sostenerle. Con queste giornate, che si svolgono soprattutto tra l'autunno e la primavera, vogliamo dare informazione e formazione alla base sociale più giovane della cooperativa, con l'auspicio che proprio da qui emergano nuove forze determinate a dare il loro contributo al futuro di Apofruit".



PORTALE WEB DEDICATO, TANTI SERVIZI INNOVATIVI PER I SOCI

IL PRESIDENTE MIRCO ZANOTTI: “OGNI PRODUTTORE PUÒ ACCEDERE IN TEMPO REALE A INFORMAZIONI SU CONFERIMENTI, CAMPIONATURE E PREZZI”



giornamento ed evoluzione per poter offrire sempre più servizi e supporto ai nostri soci”.

Il responsabile Ced (centro elaborazione dati) di Apofruit, **Andrea Severi**, aggiunge: “Fin da quando abbiamo introdotto il portale dedicato ai soci, nel gennaio 2016, abbiamo voluto creare uno strumento di comunicazione e consultazione semplice e dinamico, che potesse essere effettivamente funzionale ad esaudire diverse richieste ed esigenze. Ad esempio, oltre ai dati delle varie campionature di prodotto, si possono consultare e scaricare anche le fatture di liquidazione, sia in modalità pro forma, sia in formato xlm. C’è inoltre una nuova sezione in cui ogni socio può accedere al proprio estratto conto sia per l’acconto sia per la liquidazione che un tempo si ritiravano in cooperativa”.

“Fin da quando abbiamo lanciato questo strumento – chiude Severi – abbiamo registrato un ampio utilizzo da parte dei soci, che è andato molto al di là delle nostre aspettative e ci ha confermato la validità della scelta”.

Nei giorni scorsi la cooperativa ha lavorato per implementare ancora di più i servizi offerti a distanza, aggiornando la piattaforma web dedicata agli associati, raggiungibile all’indirizzo <https://portale.apofruit.it/>.

A illustrare alcuni dettagli è lo stesso presidente di Apofruit, **Mirco Zanotti**, che spiega: “Ogni socio, accedendo tramite il proprio profilo personale, può consultare tramite il portale, in modo semplice e immediato, tutte le informazioni

su conferimenti, campionature e prezzi indicativi dei vari prodotti. Ma non solo: ora, i grafici relativi al singolo socio sull’andamento delle campionature, sono stati affiancati al grafico che traccia la media dei soci della cooperativa, cosicché ciascun associato può avere un riscontro immediato sulla qualità e l’andamento delle proprie produzioni, in modo da potere eventualmente anticipare decisioni e controllare la situazione ogniqualvolta lo desidera. Occorre precisare che il portale è uno strumento in continuo ag-



LE PRODUZIONI BIOLOGICHE E I MEZZI TECNICI DISPONIBILI

A cura di **Gianni Ceredi**

Responsabile Sperimentazione del Gruppo Apofruit

Nelle pagine tecniche di questo numero ci inoltriamo tra le maglie di un settore strategico per l'agricoltura e per la nostra azienda: quello delle produzioni biologiche. Il settore sta vivendo senza dubbio una fase di grandi aspettative, spinto da diffuse istanze ambientaliste che attraversano l'opinione pubblica e che forse anche per questo hanno destato la politica a partire da quella comunitaria. Nel luglio del 2021 la Commissione Europea ha infatti varato il Green Deal, un piano più che ambizioso che, assumendo le criticità di un modello di sviluppo finora perseguito, intende ri-

disegnare i rapporti esistenti tra produzione, consumo e ambiente, con l'obiettivo di azzerare le emissioni di gas a effetto serra entro il 2050. Il piano, articolato attraverso diverse proposte, ha inevitabilmente investito il settore agricolo che, attraverso la strategia Farm to Fork (dal produttore al consumatore), cerca di porre le basi per un radicale cambio di paradigma nella difesa delle colture.

In ottemperanza a ciò è stato impostato un Piano d'Azione per le produzioni biologiche affidato a tre assi. Con il primo l'intenzione è quella di stimolare la domanda e garantire la fiducia dei consumatori, con il secondo asse si

vuole stimolare la conversione produttiva rafforzando l'intera catena del valore, infine con il terzo asse si intende fare leva sull'agricoltura biologica come strumento per la sostenibilità ambientale. I tre assi saranno sostenuti da 23 azioni, mobilitando diverse forme di finanziamento. In questa prospettiva la Commissione Europea intende rilanciare lo sviluppo delle aree dedicate alla conduzione biologica delle colture, ponendo come obiettivo il raggiungimento al 2030 del 25% della superficie coltivata con tali modalità. Il terzo asse, dall'enunciato apparentemente neutro, a ben guardare segna un perimetro stringente per i produttori agricoli, la cui attività diviene a tutti gli effetti "strumento per la sostenibilità ambientale". Ciò significa che mentre l'agricoltore cercherà di produrre un cibo sano, tentando di ricavarne un giusto reddito sarà "incoraggiato" e lo vincolato a "usare l'energia e le risorse naturali in modo responsabile", a "conservare la biodiversità", a "conservare gli equilibri ecologici regionali", a "migliorare la fertilità del



suolo” e a “mantenere la qualità delle acque”. In altre parole, l'imprenditore agricolo non è più un semplice imprenditore, ma lo strumento a tutti gli effetti di una rinnovata sostenibilità. Se così deve essere, è giusto ricordare che qualsiasi attività produttiva che abbia carattere economico tende ad industrializzarsi, sottende a regole di mercato e determina un impatto nell'ambiente che la ospita. L'agricoltura in tale ottica risponde pienamente a tali prerogative con alcune peculiarità: produce beni primari per eccellenza (alimenti) e lo fa all'aperto ponendosi cioè in balia delle condizioni atmosferiche e sottoponendo cittadini e consumatori (direttamente o indirettamente) al rischio degli input chimici che le sono necessari.

Quest'ultimo aspetto ha portato nel tempo il settore delle produzioni agricole ad essere oggetto di tante attenzioni, richieste, normative, controlli all'insegna della salubrità, della qualità, della sostenibilità in ottemperanza a rigorose regolamentazioni. Produrre biologico rappresenta senza dubbio un'opzione ma

il percorso intrapreso allo scopo di mitigare il rischio relativo all'impiego della “chimica” in agricoltura ha una lunga e gloriosa storia che il concetto di “produzione integrata” riassume molto bene. Un concetto che oggi viene banalizzato e ricondotto a mero prerequisito a dispetto dell'enorme mole di conoscenze che è stato in grado di produrre. Il paradigma della produzione integrata potrebbe per ipotesi non soddisfare più le aspettative di un'agricoltura sostenibile ma prima di sancire tale eventualità tutte le carte devono stare sul tavolo e possibilmente scoperte. Sostenibilità, impatto zero, cambiamento climatico, biodiversità, sovranità alimentare, costi di produzione, filiere distributive, competizione ecc... In tutto ciò i produttori agricoli dovrebbero contribuire alla salvaguardia del pianeta, farlo in condizioni di estrema competizione con mezzi tecnici e conoscenze concessi a costi fuori controllo, devono produrre cibo a sufficienza, di ottima qualità e salubrità nel senso più ampio del termine, “alimentare” una lunga

filiera, e concedere a tutti gli attori di questa un giusto reddito, reddito del quale essi per primi potrebbero non avere garanzia. Ma torniamo alla strategia Farm to Fork e ai suoi obiettivi: garantire una produzione alimentare e una filiera sostenibile, sicurezza alimentare, promuovere il consumo di cibi sostenibili, ridurre gli sprechi e le frodi alimentari. Per centrare tali obiettivi occorrono investimenti in ricerca e innovazione, servizi di consulenza, così come servono competenze e condivisione di conoscenze. La promozione di tale transizione ha trovato un esplicito bersaglio nell'impiego di pesticidi e nella volontà di ridurre significativamente o completamente l'utilizzo, anche attraverso l'incentivazione delle produzioni biologiche. Obiettivo condivisibile, ma serietà politica vuole che per un traguardo posto debba anche essere indicata la strada da percorrere. Fissare un obiettivo e farne un mantra unicamente come necessità può accontentare la fantasia di taluni ma certamente non soddisfare le concrete necessità di chi nel settore è

impegnato con i piedi a terra.

I regolamenti dell'Unione Europea concernenti l'agricoltura biologica sono concepiti per fornire una struttura chiara per la produzione di prodotti biologici in tutta l'UE. Partiamo dunque, senza pretese di aggiungere nulla di nuovo, dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del consiglio del 30 maggio 2018 relativo alle produzioni e all'etichettatura delle produzioni biologiche. In esso attraverso un ampio articolato è riportato tutto ciò che la teoria richiede: oggetto, ambito di applicazione, definizioni, obiettivi, norme di produzione, etichettature, certificazioni, controlli, scambi con paesi terzi e una serie di disposizioni generali. È sulla base del regolamento citato che la Commissione adotta ulteriori atti giuridici derivati e dettagliati. Questi sono di due tipi: Regolamenti delegati di portata generale e Regolamenti di esecuzione utilizzati laddove sono necessari condizioni uniformi di attuazione.

È precisamente su uno di questi ultimi, nello specifico il n. 1165 del 2021 che ci soffermiamo per affrontare un argomento stringente per i produttori biologici, quello della difesa fitosanitaria. Il regolamento di esecuzione in oggetto "autorizza l'utilizzo di taluni prodotti e sostanze in attività agricole biologiche e ne stabilisce i relativi elenchi". In corrispondenza del primo articolo, il sopracitato regolamento sancisce che solo e soltanto le sostanze attive elencate nel corrispettivo allegato 1 possono essere contenute in prodotti fitosanitari utilizzati nella produzione biologica. Il

regolamento puntualizza inoltre che i prodotti fitosanitari cui fa riferimento siano "stati autorizzati a norma del Regolamento (CE) n. 1107/2009", "siano utilizzati in conformità delle condizioni d'uso specificate nelle autorizzazioni dei prodotti che li contengono", "siano utilizzati nel rispetto delle condizioni di cui all'allegato del regolamento di esecuzione



(UE) n. 540\2011. Queste poche righe, comprensibili agli addetti ai lavori, richiederebbero una attenta lettura dei regolamenti citati con particolare attenzione dell'allegato 1 che fornisce un perimetro preciso e imprescindibile. Sostanze di base, microrganismi e sostanze derivate o prodotte da questi, sostanze diverse, sostanze attive a basso rischio sono puntualmente elencate e quelle restano. L'allegato II del citato regolamento prosegue riportando l'elenco dei "concimi, ammendanti e nutrienti utilizzabili nelle produzioni biologiche a specificate condizioni. Infine il nostro paese nella mai sopita tentazione di complicare le cose si è dotato di una specifica normativa (DPR n. 290\01 e relativo Decreto Ministeriale n. 4416 del 22 aprile 2013) che apre la possibilità di impiego in agricoltura biologica ai cosiddetti "Corrobo-

ranti" ovvero sostanze di origine naturale, diverse dai fertilizzanti, che migliorano la resistenza delle piante agli organismi nocivi e dei danni abiotici, incentivando il metabolismo secondario della pianta al fine di contenere gli attacchi da parte di patogeni e parassiti o agenti quali "sistemi fisici isolanti". Recentemente con il DM del 18 luglio 2018 n. 6973 l'elenco dei



corroboranti è stato aggiornato ed attualmente comprende una decina di prodotti impiegabili. L'impianto normativo sulla possibilità di intervento fitoiatrico in agricoltura biologica a detta degli esperti pare sufficientemente chiaro. In realtà le cose stanno diversamente! Il confine in termini di risultati presunti o attesi tra un fitofarmaco, un corroborante un microrganismo o addirittura un ammendante o un concime (come tale commercializzato) talvolta appare estremamente fumoso. La legislazione forse sarà chiara ma gli equivoci che la stessa terminologia alimenta, o più banalmente meri interessi economico-commerciali dettati da diversi regimi IVA e dai costi necessari ad avviare ed ultimare gli iter registri sanciti dalla legge, continuano a segnare un territorio quello delle produzioni biologiche che avrebbe biso-



gno di maggiore chiarezza, più pragmatismo e di una reale e ritrovata sostenibilità tecnica ed economica. A tale proposito ci pare doveroso sottolineare che come accade per tutte le tecniche e i mezzi tecnici adottabili nella pratica, in modo particolare per quelli legati alla difesa e alla profilassi, l'utilità e l'efficacia sono elementi che imprescindibilmente vanno comprovati nelle condizioni applicative adatte e in contesti agronomico colturali specifici che siano in grado di valorizzarli attraverso un approccio più ampio e complesso di buone e alternative pratiche colturali. In occasione dell'ultima edizione delle Giornate Fitopatologiche gli argomenti che sommariamente abbiamo portato all'at-

tenzione sono stati ampiamente discussi. A conferma di quanto detto, sono emerse sfumature interpretative diverse, così come la necessità di affrontare la valutazione sperimentale di numerosi prodotti impiegabili in agricoltura biologica attraverso protocolli credibili, nella consapevolezza che valutare l'effetto di un corroborante o di altre sostanze di base non sia semplice e richieda perseveranza nelle attività.

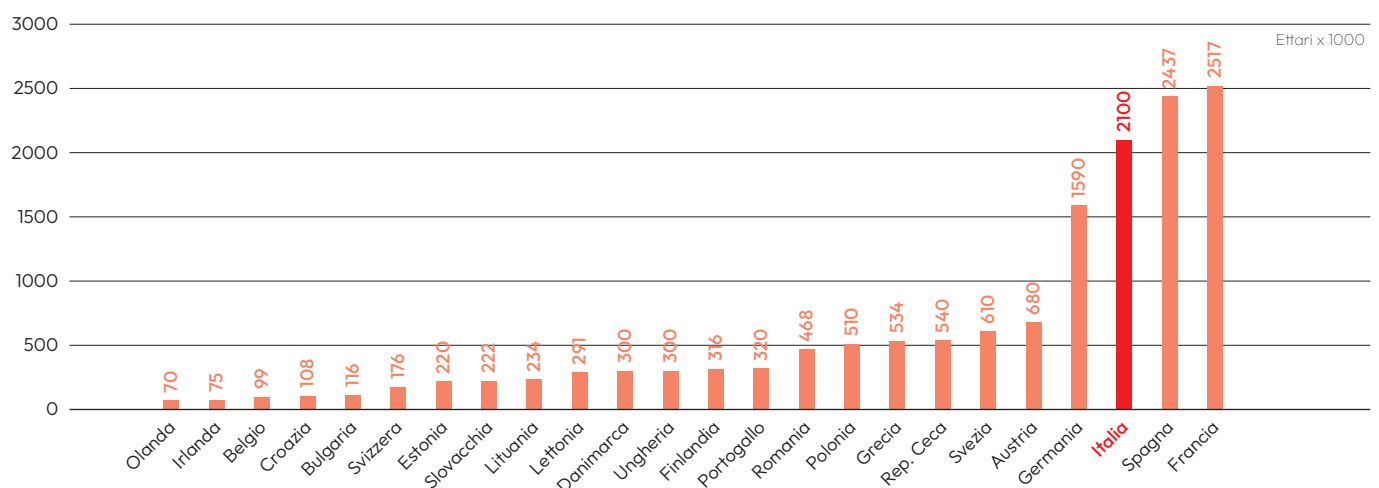
Un'ultima chiosa è doverosa nei confronti dei produttori agricoli biologici che per pazienza, attenzione, scrupolo e preparazione possono essere considerati dei pionieri a tutti gli effetti. Essi sono i primi a pagare il prezzo delle incertezze che permangono nella fase attuativa della normativa così come quelle relative a determinate fumose sfere applicative di certi prodotti e della loro presunta efficacia. Talvolta si creano condizioni in cui qualsiasi sostanza di base, corroborante, induttore di resistenza, concime ecc..., avvalendosi dello status o dell'aurea di prodotto "naturale" sia impiegabile, così come accade che si chieda al produttore di conoscere, discernere, valutare

ovvero di fare cose che ad altri, che hanno compiti e responsabilità ben diverse, spettano.

Ad essi l'invito ad un maggior pragmatismo e a contribuire in maniera più concreta alla sostenibilità tecnica ed economica delle produzioni biologiche. Fissare un obiettivo comunitario quale il 25% di superfici coltivate in regime di biologico non significa nulla e non obbliga nessuno a fare niente se non vi sono le condizioni tecniche ed economiche in grado di operare. Produrre biologico non costituisce una religione ma solo uno dei tanti modi di condurre un'attività produttiva che deve offrire sussistenza a chi la pratica e prodotti di qualità a chi ne fa uso. Per fare di tutto questo una realtà una Direttiva Europea e tanto mal riposto "purismo" ideologico potrebbero non essere sufficienti.

- 1 Introduzione di *Anastatus bifasciatus* in un frutteto di kiwi per contrastare la cimice asiatica
- 2 Introduzione di apoidei selvatici del genere *Osmia* spp. in frutteti di pero
- 3 Introduzione di *Anastatis bifasciatus*

Superficie complessiva condotta in regime biologico nei diversi paesi comunitari





L'ASPARAGO VERDE: VARIETÀ E PATOLOGIE

a cura di **Paolo Caramori**

Negli ultimi anni in Emilia-Romagna, in particolare nell'area del Basso Ferrarese, la coltivazione dell'asparago verde soffre per le gelate primaverili. Queste ritardano l'inizio della raccolta, riducendo la produzione e concentrandola nel mese di maggio, il periodo di minor risultato economico. La conseguenza è il calo e il mancato rinnovo della superficie investita in area.



Prevedendo possa essere buon momento, in controtendenza, per mettere a dimora nuovi impianti, le cultivar adatte al Nord Italia sono gli ibridi italiani ottenuti dal Centro Sperimentale di Montanaso Lombardo (Lo):

Franco[®], Athos[®], Ercole[®] e Vittorio[®], a cui si aggiungono Eros[®] e Giove[®], un po' meno precoci dei primi ma più performanti nel calibro. Queste sono le cultivar ammesse al riconoscimento del marchio IGP dell'Asparago Verde di Altedo. Altri buoni compromessi qualitativi per la zona si ottengono con le varietà Olandesi Grolim[®], Magnus[®], Verdus[®], Prius[®] e Vitalim[®].

La coltivazione dell'asparago richiede terreni leggeri, esenti da ristagni idrici, con buona dotazione in sostanza organica. Di quest'ultima l'asparago beneficia in particolare in pre-impianto e con il successivo apporto a ogni epoca autunno-vernina.

Sono da evitare ristagni idrici e attacchi alla vegetazione estiva da parte del fungo agente della Ruggine (*Puccinia asparagi*).



Questi attacchi indeboliscono le radici (zampe) e le rendono aggredibili dai funghi obiquitari del terreno *Fusarium* (*Fusarium oxysporum* - *F. sp. asparagi* - *F. moniliforme* - *F. solani* - *F. roseum*) che provocano marcescenza radicale e deperimento dell'impianto.

Altre parassitosi da controllare sono la crittogama Stemfiliosi (*Stemphyllium oxysporum*), gli occasionali insetti Mosca grigia (*Delia platura*), Criocere (*Crioceris asparagi* e *C. duodecimpunctata*), Ipopta (*Hypopta caestrum*), Afide (*Brachycorynella asparagi*) e i molluschi Limacce e Chioccioline (*Limax spp.*, *Helix spp.*). Fondamentale infine risulta il controllo delle malerbe con idonee lavorazioni meccaniche ed eventuali interventi erbicidi. Le indicazioni sulla metodologia e i prodotti impiegabili sono consultabili sulla Linea Tecnica della Cooperativa e nel Disciplinare di Produzione Integrata Regionale.

Anche la fragola è stata tra i protagonisti delle Giornate Fai di primavera.

Grazie al Fondo per l'Ambiente Italiano, sabato 25 e domenica 26 marzo scorsi anche Apofruit è stata coinvolta in prima persona per mostrare, a un eterogeneo pubblico di interessati, come si svolge oggi una moderna produzione di fragole.

A raccontare l'esperienza è Raffaello Tita, category tecnico di fragole e berries della Cooperativa, che spiega: "Sono state due giornate molto coinvolgenti per tutti i partecipanti. Per tanti di loro era la prima volta che visitavano un fragoletto. A tal punto che c'è anche stato chi ha scambiato per margherite i fiori della fragola. Diversi visitatori sono rimasti inoltre stupiti del fatto che effettuiamo lanci di insetti utili per eliminare l'uso di insetticidi chimici. Ma al di là di questi episodi, credo sia stato un momento formativo per tutti i gruppi che hanno sfruttato questa opportunità offerta dalle Giornate Fai". Luogo prescelto per tali visite è stata l'azienda agricola Lascardo Graziano di Scanzano Jonico (Matera), che attualmente produce fragole su 16 ettari.

I momenti dedicati a questo frutto sono poi proseguiti tra il 27 e il 30 aprile scorsi, con un convegno e una sagra dedicati, sempre a Scanzano Jonico. "Il congresso, tenutosi al Miceneo Palace Hotel - prosegue Tita - è stato interessante per i vari aspetti che ha



FRAGOLE DELLA BASILICATA, DOPPIA VETRINA TRA FAI E SAGRA DI SCANZANO

TRA LA FINE DI MARZO E QUELLA DI APRILE, DUE DIVERSI APPUNTAMENTI HANNO VISTO QUESTO FRUTTO PROTAGONISTA. INTANTO, CRESCE L'ATTESA PER L'IGP



trattato: sostenibilità, resilienza e breeding. Sono intervenuti per l'occasione alcune delle maggiori autorità del settore, da esperti tecnici, a vivaisti, a breeder, oltre a docenti universitari e produttori. Non sono mancate, anche in questa occasione, visite in campo sempre presso l'azienda del nostro associato, Lascardo Graziano. Molto seguita è stata inoltre la tavola rotonda finale, alla quale ha preso parte anche il direttore commerciale di Apofruit, Mirco Zanelli, e dove uno dei temi centrali è stato la Igp (indicazione geografica protetta) per la Fragola della Basilicata. Tutte le

Op coinvolte, come è noto, hanno formato un'associazione per promuovere questo marchio e la Regione Basilicata ha scritto al Masaf. Ora il Ministero deve confrontarsi a livello europeo. Per la nostra zona l'ottenimento dell'Igp è molto importante e vede coinvolti ben 9 comuni della zona costiera".

Nella giornata conclusiva della due giorni, invece, festa per tutti all'insegna della fragola nel centro di Scanzano Jonico.

PATATE SELENELLA[®], LA SICILIA HA GIOCATO D'ANTICIPO

ALFONSO D'AQUILA: "IL MALTEMPO DI FEBBRAIO HA CAUSATO PROBLEMI DI RESA, MA LA CAMPAGNA È MOLTO POSITIVA DAL PUNTO DI VISTA COMMERCIALE"

È un'annata molto particolare quella del 2023 per le patate Selenella[®] di produzione siciliana. A fare il punto della situazione per conto di Apofruit è il responsabile d'area **Alfonso D'Aquila**, che spiega: "Gestiamo la programmazione delle patate Selenella[®] nelle aziende socie della Cooperativa insieme al Consorzio Patata Italiana di Qualità S.r.l., di cui Apofruit fa parte. Quest'anno il Consorzio ha scelto di aumentare le superfici siracusane di circa un 30%, anticipando le semine, effettuate già in ottobre e la prima raccolta è avvenuta nei primi giorni del marzo scorso,

in anticipo di circa un mese e mezzo rispetto alla programmazione tradizionale"

D'Aquila poi aggiunge: "Dal punto di vista agronomico è andato tutto molto bene fino a metà di gennaio, poi abbiamo subito una forte ondata di maltempo, con anche qualche leggera gelata, che ha compromesso il processo di tuberificazione. Il risultato è che da marzo e fino alla fine di aprile le rese sono state piuttosto limitate rispetto alla normalità. Da inizio maggio si sono cominciate a osservare rese superiori. Dato l'anticipo di produzione, il raccolto si fermerà a fine maggio. La nota positiva - conclu-

de D'Aquila - arriva sul fronte commerciale, le patate Selenella[®] sono molto richieste".



LA PAROLA AI SOCI

Augusto Lombardo, socio Apofruit e titolare dell'omonima azienda agricola di Augusta (Siracusa), conferma: "Abbiamo dovuto anticipare notevolmente la campagna. A causa del maltempo le piante sono andate sotto stress e le rese non sono state buone, con cali tra il 30 e il 40% rispetto a un'annata normale. I prezzi all'origine, tuttavia, sempre in ragione della mancanza di prodotto, sono stati superiori di almeno il 20%".





IMPOLLINAZIONE DEL KIWI: PRATICA AGRONOMICA FONDAMENTALE PER LA QUALITÀ

a cura di **Fabio Marocchi**

La coltura del kiwi oggi ha alti costi d'impianto e gestione. I frutti raccolti devono quindi rispondere a richieste di mercato di alto profilo per ottenere il più alto ritorno possibile per il produttore: parliamo di calibri sostenuti e alti valori di sostanza secca.

Per avere queste caratteristiche in raccolta l'impollinazione assistita, insieme a tutte le altre tecniche colturali, è fondamentale. Avere una buona quantità di semi nel frutto (minimo 700-800) crea un forte richiamo di sostanze elaborate come carboidrati, amminoacidi etc., che stimolano l'allungamento del kiwi e la sua crescita e pezzatura finale, utili anche alla formazione della sostanza secca. L'impollinazione naturale (api, bombi, vento) garantisce di

per sé una buona fecondazione. Tuttavia, le alte esigenze di mercato e i cambiamenti climatici, con inverni più miti, rendono necessario intervenire per garantire la corretta fecondazione di tutti i fiori. Vista la necessità di distribuire polline nel frutteto, molti produttori raccolgono il polline dalle piante maschili all'interno del proprio frutteto per poi distribuirlo nello stesso anno o l'anno successivo. Molti altri hanno piantato superfici di sole piante maschili per raccogliere polline e poi redistribuirlo nel frutteto. A causa degli inverni miti, molto spesso le piante maschili non sono allineate come epoca di fioritura a quelle femminili e si perde polline. L'operazione di raccolta polline pertanto avviene per recuperare quello che

andrebbe perso perché fuori tempo rispetto ai fiori femminili. La scarsa sincronia di fioritura non permetterebbe infatti la fecondazione che si traduce in frutti più piccoli e disformati. Ed è per questo che parliamo di impollinazione assistita.

La distribuzione può essere "a secco" oppure "in umido". Entrambi sono efficaci, la scelta è solo una questione di organizzazione aziendale. La quantità distribuita per ottenere frutti omogenei e di pezzatura elevata è circa 1 kg di polline suddiviso in 4/5 passaggi.

In conclusione, se vogliamo intercettare il miglior prezzo di mercato e il miglior ritorno per il produttore dobbiamo produrre frutti con alti standard qualitativi. Una delle pratiche fondamentali è l'impollinazione assistita con le migliori tecniche conosciute oggi.

1 Impollinazione manuale

2 Impollinazione manuale sui singoli fiori

3 Impollinazione in umido meccanica



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

