

# APOFRUIT

ANNO XXIX N°3 Maggio-Giugno 2021

Periodico bimestrale. Poste Italiane sped. in a.p. D.L. 353/2003 (conv. in L.27/02/04 nr. 46)  
art. 1 comma 1 DCB Forlì Ed. PrimaPagina - €0,50

**POSITIVO IL BILANCIO 2020  
RISULTATI ECCELLENTI  
PER LE PRODUZIONI INVERNALI**

**IL PRESIDENTE DELLA REGIONE  
STEFANO BONACCINI  
IN VISITA A APOFRUIT**

**SCANZANO: POTENZIATO E  
AMPLIATO LO STABILIMENTO 2**



NOTIZIE





# SOMMARIO

---

**3** I soci di Apofruit approvano il bilancio 2020 positivo. Risultato eccellente anche per la liquidazione delle produzioni invernali

---

**6** Il Presidente della Regione Bonaccini in visita ad Apofruit

---

**7** Coltivazione, protezione, potenzialità dell'innovativa ciliegia del Gruppo Sweet®

---

**8** **PAGINE TECNICHE**  
Frutta estiva, un bene prezioso da affidare ad una corretta gestione in post raccolta

---

**12** **DALL'EMILIA**  
Produzione Pere e Susine estive focus su quantità e qualità

---

**13** **DAL METAPONTO**  
Scanzano, potenziato e ampliato lo Stabilimento 2

---

**14** **DALLA SICILIA**  
Aumentano del 15% le produzioni siciliane di Apofruit

---

**15** **DAL LAZIO**  
Irrigazione kiwi: sempre più attenzione alla tecnica per migliorare qualità della frutta e sanità della pianta

---

**BIMESTRALE DELLA  
ORGANIZZAZIONE DEI  
PRODUTTORI APOFRUIT ITALIA**

Aut. Trib. FO n. 178 del 5/4/88  
Reg. Stampa n. 10/88  
Stampa: Logo Srl Rimini  
Tel. 0541 738111  
Direttore Responsabile: Maurizio Magni  
Editore: PrimaPagina Cesena

# I SOCI DI APOFRUIT APPROVANO IL BILANCIO 2020 POSITIVO. **RISULTATO ECCELLENTE ANCHE PER LA LIQUIDAZIONE DELLE PRODUZIONI INVERNALI**

AUMENTANO FATTURATO E PATRIMONIO NETTO. OTTIME PERFORMANCE DEI PRODOTTI INVERNALI, IL VALORE DELLA LIQUIDAZIONE AI SOCI CRESCE DEL 24 PER CENTO A FRONTE DI UN CONFERIMENTO RIMASTO STABILE

**A**mpia soddisfazione da parte dei 3.200 soci della grande cooperativa di produzione ortofrutticola Apofruit che il 30 giugno, attraverso l'assemblea dei delegati, hanno approvato il bilancio 2020. L'annata, che ai consueti problemi strutturali del settore ha aggiunto la forte perdita della frutta estiva dovuta alle gelate primaverili, è stata ampiamente riscattata grazie ai buoni risultati ottenuti dal mercato e dalla organizzazione messa in campo.

Il rendiconto finale del Gruppo ha siglato, infatti, un patrimonio netto consolidato di 103.477.835 di euro (+ 0,19%) e

un valore della produzione consolidato pari a 339.813.047 di euro (+9,5). “Un bilancio - commenta il presidente di Apofruit Mirco Zanotti - che ha beneficiato anche delle azioni messe in atto dalla cooperativa, già da settembre dello scorso anno, al fine di rendere più efficiente la nostra struttura ed ottenere il massimo risultato per i nostri produttori, risultati che sono stati superiori alle nostre aspettative”.

Esiti che trovano riscontro nell'ottima liquidazione dei prodotti invernali (mele, kiwi, patate, pere, agrumi, per un totale di oltre 900 mila quintali) ai soci, iniziata lunedì 28



giugno. “Il dato maggiormente significativo di questa stagione - sottolinea il direttore commerciale della cooperativa Mirco Zanelli - è l'aumento del 24,1% del valore liquidato ai soci, ossia 60 milioni e 600 mila euro rispetto ai 48 milioni e 847 mila euro del 2019, su un conferimento stabile. Che significa una liquidazione media al chilogrammo del 20,8% in più sul 2019”.

“Un'ottima performance - evidenzia Ernesto Fornari, direttore generale del Gruppo - ha registrato il kiwi, sia verde

che giallo Zespri Gold®. Soddisfazioni anche dalle mele: Pink Lady®, Candine® e Fuji®. Per quanto riguarda le pere, dopo le problematiche produttive del 2019 anche a seguito dell'invasione della cimice asiatica, si è tornati nel 2020 ad un'annata di produzione normale dove per le pere Abate si sono registrati buoni risultati. Bene anche le patate, qualche difficoltà per le cipolle la cui sovrapproduzione ha creato qualche problema di collocamento sul mercato. In generale risultati buoni sia per le produzioni convenzio-

## LA PAROLA AI SOCI

### AZIENDA AGRICOLA MARIANI DONATO E FIGLIO - VELLETRI

È alla seconda generazione l'Azienda agricola Mariani Donato e figlio, un quarto di secolo di storia a Velletri nel Lazio. Complessivamente una trentina sono gli ettari dell'azienda agricola, due terzi dei quali dedicati alla produzione del kiwi, 11 alla varietà verde, 9 alla gialla. Ed è proprio il kiwi la varietà conferita per una produzione di 5.500 quintali totali, così suddivisi: 3000 quintali di kiwi giallo Zespri Gold®, 2.500 quintali di kiwi verde Hayward®. “Siamo soddisfatti della produzione del kiwi giallo, mentre quello verde purtroppo ha in parte risentito degli agenti atmosferici a causa della moria che ne ha limitato le quantità - spiega Sandro Mariani, che conduce l'azienda insieme al padre - questo non ha influito sulla qualità che è stata buona. Riguardo il prezzo di liquidazione siamo pienamente soddisfatti, in quanto è stato secondo le nostre aspettative”.



## LA PAROLA AI SOCI

### AZ. AGRICOLA ROBERTO E IVAN TONNINI DI FILO DI ALFONSINE

Roberto e Ivan Tonnini sono i titolari a Filo di Alfonsine nel ravennate dell'omonima azienda agricola. Circa 19 ettari e mezzo coltivati a seminativi e a frutticole. Tre ettari e mezzo di pereto, con diverse varietà, in prevalenza invernali. Alle quali si aggiungono impianti di susine, pesche e viti. “Coltiviamo diverse tipologie di pere - ci dice Roberto Tonnini - dalla Carmen® alla William® e poi Abate®, Kaiser® e Decana®. Le pere purtroppo negli ultimi anni sono state colpite da diverse problematiche, tra queste la cimice asiatica. Nell'ultima campagna invernale abbiamo conferito alla cooperativa circa 6.000 quintali di prodotto invernale, in prevalenza Abate®. Il prezzo medio di liquidazione per il nostro conferito è stato di 44 cent./kg. per Kaiser®, €1,12/kg. per Decana®, 49 cent./kg. per Conference® e 83 cent./kg. per Abate®.



Il valore liquidato supera i 60 milioni di euro



nali che biologiche. Nell'insieme, anche con il contributo dell'andamento degli altri prodotti invernali, la liquidazione è stata ottima. Sono state premiate soprattutto la qualità e le scelte adottate nei confronti dei prodotti principali e che continueranno anche in futuro”.

“Le difficoltà generali - sintetizza Fornari - a cui si sono aggiunti i contraccolpi della pandemia da Covid, non hanno impedito dunque un bilancio altamente soddisfacente. Non era scontato”.

## LA PAROLA AI SOCI

### AZIENDA AGRICOLA

#### GIUSEPPE BOTTURA - TRENTO

L'azienda agricola di Giuseppe Bottura è nel cuore del Trentino, ad Aldeno, in un territorio da sempre vocato al melicolo. Quattordici sono gli ettari, 11 dei quali dedicati a frutteto con i restanti a vigneto. Bottura produce tutte le principali tipologie di mele, dalle Gala® alle Golden®, passando per le Red, Pink Lady®, Fuji® e via via tante altre. Particolarità della sua azienda agricola è essere per due terzi dotata di coperture antigrandine in modo da “difendersi” dai problemi derivanti dai mutamenti climatici. Complessivamente sono stati 6000 i quintali conferiti con un prezzo che è stato di 55 centesimi per quelle di qualità, 43 centesimi per le estive Gala®, 32 cent per le tradizionali. “L'annata è stata migliore della precedente e siamo soddisfatti dei prezzi di liquidazione - spiega Giuseppe - Le prospettive sono buone, sul futuro siamo fiduciosi”. Bottura sono 33 anni che gestisce l'azienda agricola, negli ultimi anni è affiancato dai figli Giacomo e Giuseppe, ai quali è pronto a passare il testimone negli anni a venire. “Se si lavora con passione e costanza i risultati arrivano. Sono contento che i miei figli abbiano scelto questa strada”, conclude Giuseppe.



## CONVENZIONE PER REPERIRE MANODOPERA

Apofruit ha stipulato una Convenzione con Openjobmetis SpA, Agenzia per il Lavoro presente sul mercato italiano da 20 anni, attiva nella somministrazione, ricerca, formazione e ricollocazione del personale con una rete di oltre 140 filiali in tutta Italia. Openjobmetis è la prima e unica Agenzia per il Lavoro quotata in Borsa Italiana nel segmento Star e si posiziona oggi tra i primi operatori del settore in Italia.

Openjobmetis offre alle imprese associate a Apofruit, a condizioni economiche vantaggiose e con una scontistica esclusiva, la possibilità di reperire collaboratori, da poter impiegare in modalità altamente flessibile al fine di poter fronteggiare le necessità lavorative stagionali nel settore agricolo.

Per informazioni e preventivi potrete contattare:

Alessandra Danieli: cell. 340 1246424

alessandra.danieli@openjob.it

(Nord Italia, Emilia-Romagna - Toscana)

Giovanni Cappuzzello: tel. 344 0411812

giovanni.cappuzzello@openjob.it

(Centro-Sud Italia)

## TASSO D'INTERESSE

Il Consiglio di Amministrazione, nella seduta del 28.05.2021, considerato l'andamento generale dei tassi ha deliberato di definire il tasso sul prestito sociale, con decorrenza dal 01.07.2021, come segue:

**Prestito libero:** 0,30% lordo - 0,22% netto

**Prestito vincolato:** 1,00% lordo - 0,74% netto

# IL PRESIDENTE DELLA REGIONE BONACCINI IN VISITA AD APOFRUIT

INTERVENTO A TUTTO CAMPO SUI TEMI DEGLI AIUTI PER LE GELATE, IL COSTO DEL LAVORO E LE PROBLEMATICHE FITOSANITARIE. APPREZZAMENTI PER LE SCELTE GREEN, L'INNOVAZIONE E LA RICERCA

**S**tefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna, ha visitato Apofruit Italia nel modernissimo impianto di Longiano, dedicato al ritiro e alla lavorazione dei prodotti biologici. Presenti anche i sindaci di Longiano Ermes Battistini, di Cesena Enzo Lattuca e i consiglieri regionali Lia Montalti e Massimo Bulbi.

Si è trattato per Apofruit della prima iniziativa in presenza dopo l'emergenza COVID, pandemia che ha fatto saltare la ricorrenza del 60° e di conseguenza tutte le varie iniziative che erano state previste per il 2020. Un anno nel corso del quale si sono inasprite le difficoltà che pesano sul settore ortofrutticolo come la mancanza di prodotto, falcidiato dalle gelate tardive, il costo della manodopera e gli attacchi degli insetti fitofagi. È stata l'occasione, per il direttore generale del Gruppo Apofruit Ernesto Fornari e per il presidente di Apofruit Italia Mirco Zanotti, per illustrare la composita storia del Gruppo cesenate, che ha portato, come ha evidenziato Bonaccini, "ad un gruppo italiano di peso internazionale". Oggi la cooperativa si distingue anche per la più grande innovazione varietale mai realizzata in Italia, carta che si giocherà sui mercati internazionali, laddove la competizione è più dura, sia per i prodotti a marca che per il biologico e per la produzione integrata di alta qualità. "Ma – come ha evidenziato il presidente Bonaccini – da soli si va veloci ma insieme si va più lontano". E dunque anche l'ortofrutticoltura ha bisogno di sostegni. "Qualcosa in più - come ha evidenziato Ernesto Fornari – delle assicurazioni contro le gelate che non sono più sufficienti". "Abbiamo anche altri strumenti – gli ha fatto eco il presidente Bonaccini – il primo è rappresentato dalle risorse del Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr) da oltre 230 miliardi di euro. Governo e territori dovranno di-



Due momenti della visita del Presidente della Regione Bonaccini allo stabilimento Apofruit di Longiano

*mostrare di saper accompagnare l'utilizzo di questi investimenti, nessun Governo può farlo da solo. Per quanto ci riguarda dobbiamo essere seri, puntare a creare lavoro, acquisire clienti ed innovare. In questo momento ci giochiamo il futuro del Paese".*

*"Prima o poi – ha affermato Bonaccini – ci sarà una riforma che destini alle regioni che sanno e possono investire le risorse che altre non hanno impiegato. Noi abbiamo terminato di impegnare i 2 miliardi e 400 milioni del 2014/2020 già nel 2019. Nei sette anni*

*passati la metà sono stati messi sul piano di sviluppo rurale e dunque anche sui progetti di ricerca e innovazione che vede in campo Apofruit. Altro tasto battuto con enfasi da Stefano Bonaccini è stato quello della sostenibilità e la transizione ecologica e ha elogiato la "responsabilità etica di Apofruit nei confronti delle scelte sugli imballi eco-compatibili e compostabili" e il progetto delle Isole Almalverde Bio, aree all'interno dei supermercati dove il prodotto biologico può essere venduto sfuso da personale dedicato.*



# COLTIVAZIONE, PROTEZIONE, POTENZIALITÀ DELL'INNOVATIVA CILIEGIA DEL GRUPPO SWEET®

WEBINAR ORGANIZZATO DALLA COOPERATIVA APOFRUIT SU UN PRODOTTO MOLTO PARTICOLARE PER PEZZATURA, GUSTO E POSSIBILITÀ COMMERCIALI

Le tecniche di allevamento della speciale ciliegia Sweet® sono state al centro del webinar organizzato da Apofruit presso la sede della Cooperativa; obiettivo è stato quello di far conoscere le tecniche colturali e le potenzialità commerciali di un prodotto estremamente innovativo, messo a punto dall'Università di Bologna, capace di dare frutti di grande pezzatura, molto croccanti, dolci, e particolarmente adatti alle caratteristiche pedoclimatiche dell'Emilia-Romagna e in generale delle regioni del nord.

“Un prodotto – ha spiegato Ernesto Fornari, direttore generale del Gruppo Apofruit – che può contare su una decina di varietà diverse che maturano a scalare, sovrapponendosi di poco, dagli inizi di maggio fino alla seconda metà di giugno”. In occasione dell'appuntamento è stata inoltre illustrata l'importanza di adottare speciali tecniche di protezione – soprattutto in caso di pioggia e di attacco da parte della drosifila – che comportano importanti investimenti (50/70 mila euro per ettaro) compensati però dall'alta produzione che le piante garantiscono e soprattutto dalla garanzia della salvaguardia del prodotto.

In occasione dell'iniziativa è stata presentata anche la tecnica di protezione chiamata Alcarpo®, composta da una calotta di nailon che diventa rete scendendo verso il piede della pianta. Una tecnica che difende i frutti sia dagli effetti della pioggia che dagli insetti. Gli impianti vengono organizzati a spalliera rendendo facile sia il loro allevamento



**IL CILIEGIO IN EMILIA-ROMAGNA**

WEBINAR \*  
**Mercoledì 19 Maggio**  
ore 11.00 / 12.30

Interverranno:

<b>ERNESTO FORNARI</b> Direttore Generale Gruppo Apofruit	<b>MIRCO ZANELLI</b> Direttore Commerciale Apofruit
<b>ALBERTO ALDINI</b> Responsabile Tecnico Verdea	<b>MASSIMO BIONDI</b> Presidente Canova
<b>GERMANO FABIANI</b> Direzione Commerciale Food Coop Italia	<b>ENZO TRAPANI</b> Agricoltore Biodinamico Verdea
<b>STEFANO LUGLI</b> Ricerca Università di Modena e Reggio Emilia	<b>LINO NORI</b> Presidente Consorzio Il Biologico

\* In diretta presso l'Azienda Agricola biodinamica a Lizzano di Cesena produttrice di nuove varietà di ciliegia.

**REGISTRATI**

che la raccolta dei frutti, che può essere effettuata da terra con piccoli carri. Oltre ad Ernesto Fornari che ha illustrato i dettagli della cerasicoltura in Emilia-Romagna, sono intervenuti il direttore commerciale di Apofruit Italia Mirco Zanelli, che ha evidenziato le potenzialità commerciali della ciliegia Sweet®; il responsabile tecnico Verdea® Alberto Aldini, che ne ha puntualizzato la tecnica di allevamento; il presidente di Canova Massimo Biondi, che ha parlato del biologico e delle sue caratteristiche. E ancora Germano Fabiani della direzione commerciale Food di Coop Italia, che ha illustrato il gradimento della ciliegia nel canale della grande distribuzione; il ricercatore dell'università di Modena e Reggio Emilia Stefano Lugli costituente della ciliegia Sweet®, e Lino Nori presidente del Consorzio Il Biologico.

# La frutta estiva, un bene prezioso da affidare ad una corretta gestione in post raccolta

QUESTA ESIGENZA RIGUARDA, IN PARTICOLARE, LE DRUPACEE: AD ALBICOCCHIE, CILIEGIE, PESCHE SONO AFFIDATE ASPETTATIVE DI CONSERVAZIONE TEMPORALMENTE LIMITATE, CON UNA FASE DI COMMERCIALIZZAZIONE CHE SPESSO GENERA CONCORRENZE SLEALI E VOLATILITÀ DEI PREZZI

di **GIANNI CEREDI** e **GIACOMO FAVA**

La frutta che definiamo estiva, ed in modo particolare le drupacee, è caratterizzata da una vita post raccolta relativamente breve. Da uno stato di maturazione ideale si passa rapidamente ad una condizione di sovra maturazione con perdita di peso, avvizzimenti e sviluppo di marciumi. Nell'accezione più comune, alla frutta estiva, drupacee in primis, vengono affidate aspettative di conservazione temporalmente limitate e circoscritte ad una fase di commercializzazione che spesso procede tumultuosamente, generando sleali concorrenze, volatilità dei prezzi e dinamiche speculative che deprimono sistematicamente il giusto reddito dei produttori.

In un periodo che potremmo circoscrivere agli ultimi 10 anni si sono evolute tuttavia molte condizioni che stanno spingendo verso la necessità di perfezionare le tecniche di conservazione in virtù del marcato rinnovo del panorama varietale nella direzione di una pronunciata estensione del calendario di maturazione ma anche della necessità di estendere



Allestimento prova conservazione con MAP su ciliegie

**■ Nell'ultimo decennio il rinnovo del panorama varietale e l'estensione del calendario di maturazione hanno dato impulso al miglioramento delle tecniche di conservazione ■**

le campagne commerciali dal punto di vista temporale, garantendo nel contempo standard qualitativi di eccellenza.

Le numerose tecniche o semplicemente buone pratiche sviluppate per ottenere una buona conservazione dei frutti estivi, hanno trovato forza propulsiva soprattutto in paesi che hanno fatto

dell'esportazione, anche a lunghe distanze, un loro punto di forza (Sud Africa, California, Israele, Cile, Spagna ecc..). L'industria del packaging, quella della meccanica, dell'elettronica, della refrigerazione stanno proponendo soluzioni sempre più all'avanguardia sulle quali si rende necessaria talvolta una valutazione preliminare

di tipo sperimentale al fine di cogliere i vantaggi potenziali che necessariamente si differenziano in relazione agli obiettivi prefissati e al prodotto che da porre in conservazione.

Consapevoli di essere ripetitivi ribadiamo il concetto che più volte abbiamo espresso in queste pagine parlando di conservazione della frutta, nel ricordare che in fase di conservazione possiamo preservare e affinare una qualità che solo la fase di coltivazione ha già precedentemente segnato attraverso la nutrizione azotata, il regime di restituzione idrica, la gestione delle forme di allevamento delle piante, la potatura e il diradamento.

Lo stato di maturazione dei frutti di drupacee alla raccolta segna la loro predisposizione nel raggiungere un ottimale profilo gustativo così come la suscettibilità a danni di tipo meccanico e le potenziali performance di vita in post raccolta. Frutti ad uno stadio eccessivo di maturazione sono inadatti ad affrontare la severità della



## La tecnologia ha fatto passi da gigante, ma la qualità della conservazione dipende sempre dalla qualità sviluppata in fase di coltivazione

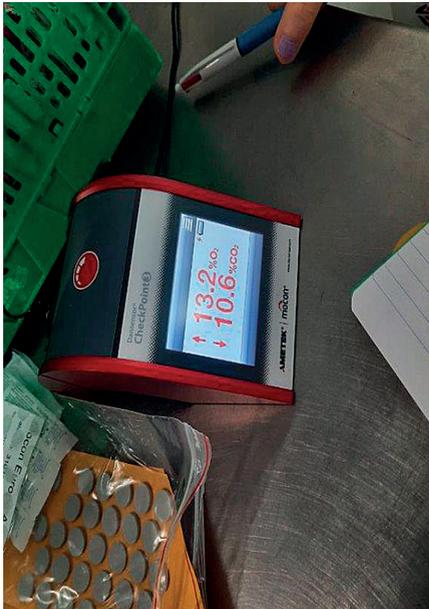


gestione post raccolta e della catena distributiva con incremento della suscettibilità a diverse forme di marciumi ed un rapido decadimento dell'aroma e della tessitura della polpa. D'altra parte raccolte eccessivamente anticipate possono pregiudicare il processo di maturazione aumentando il rischio di disordini di ordine fisiologico e condizioni di pronunciata disidratazione.

L'incremento dei volumi di talune produzioni in determinate fasi, spinge sulla convinzione che uno stadio di maturazione più arretrato possa portare ad estenderne la vita

post raccolta, così non è. Spesso si hanno risultati negativi con pronunciati avvizzimenti e guasti della polpa con disfacimenti e imbrunimenti diffusi.

Se lo stato di maturazione alla raccolta costituisce un elemento così determinante si intuisce quanto siano importanti i parametri presi in considerazione e quale sia l'impegno da parte della tecnica e della ricerca nell'individuare strumenti adatti a discriminare i frutti in funzione del criterio individuato. Il colore dell'epidermide, la presenza di clorofilla, la durezza e la tessitura della polpa, la sostanza secca



**Misurazione della concentrazione carbonica all'interno di packaging MAP**

accumulata nei tessuti ed il tasso di zuccheri semplici sviluppati, per giungere alle componenti aromatiche prodotte dai frutti, costituiscono tutti potenziali indici di maturazione. Avere la possibilità di strumentazioni in grado di tracciare tali indici, di farlo in maniera più economica possibile, non distruttiva, in linea di lavorazione costituisce la base di un grande lavoro che la ricerca e l'industria privata stanno portando avanti. Tradurre infine tali indici in parametri utilizzabili per una gestione differenziata dei frutti in post raccolta e per valutare l'efficienza di determinate tecniche di conservazione, rappresenta in piccola e modesta parte ciò che in azienda stiamo cercando di portare avanti.

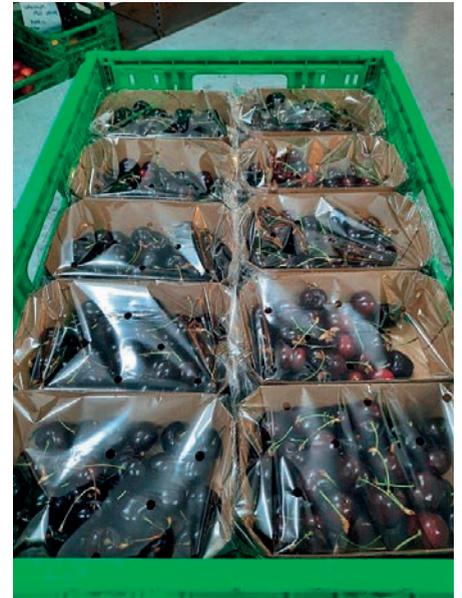
Due tipiche produzioni estive, ciliegie e albicocche, stanno catalizzando la nostra attenzione in modo particolare. Le novità varietali hanno esteso il calendario di raccolta in maniera impressionante per albicocco mentre la forte richiesta di prodotti dall'elevato profilo

**Fra le tecniche conservative, si registra un rinnovato interesse per il MAP (Modified Atmosphere Packaging)**

organolettico unitamente ad una più agevole identificazione qualitativa da parte del consumatore ci spingono verso la necessità di profilare questa qualità e di prolungarne la possibilità di essere apprezzata.

La condizione termica di un frutto nelle fasi che seguono la raccolta rappresenta un fattore sostanziale nel segnare le successive tappe nella conservazione. Le drupacee in genere sono frutti che rispondono in maniera pronunciata all'esposizione ad alte temperature così come al ritardo che intercorre tra la raccolta e la fase di raffreddamento.

Ne consegue che tutto ciò che può essere messo in atto per comprimere questo lasso temporale vada perseguito con maggiore convinzione sia ad opera del produttore che della struttura ricettiva che deve provvedere con una diversa organizzazione e una maggiore celerità operativa. La massa di calore accumulata dai frutti va dispersa e ridotta, evitando tuttavia abbattimenti termici traumatici e repentini.



**Prove di conservazione in shelf life**

La pratica dell'idrocooling post raccolta e della successiva avorazione del prodotto per flottazione in acqua sempre refrigerata è stata ampiamente acquisita su ciliegie pur non mancando la necessità di porre in atto ulteriori affinamenti della tecnica.

Su altre drupacee quali nettarine, albicocche o susine, l'esecuzione di un preraffreddamento (5-10 °C) che preceda lo stoccaggio a temperatura di regime non costituisce ancora una consuetudine per comprensibili ragioni logistiche e organizzative. Tuttavia nell'ordine di una procedura di miglioramento delle performance conservative, su certe referenze ed in determinati momenti potrebbero essere previste.

La regimazione della componente gassosa nella conservazione delle drupacee non ha una lunga storia alle spalle. Il mantenimento del colore della durezza ed il rallentamento dei processi di maturazione sono comunemente riconosciuti come conseguenza dell'atmosfera controllata. Imbrunimenti della

polpa, perdita di sapore e aroma sono stati osservati in condizioni di CO<sub>2</sub> superiori al 5% su talune cultivar albicocche ma su numerose altre varietà le esperienze sperimentali riportate in letteratura riportano significativi ampliamenti del periodo di shelf life.

La possibilità di modulare l'impiego dell'atmosfera controllata resta ampio sulle diverse drupacee in considerazione delle numerose specie, varietà e possibili risposte. Su albicocche per esempio è stato sperimentato con successo una sorta di shock carbonico al 20% di CO<sub>2</sub> mantenuto per 48 ore con significativa riduzione del decadimento dei frutti nelle fasi successive. È intuitivo che la strada che porta all'AC sia ricca di potenzialità e nel contempo di rischi che solo un accurato lavoro di ricerca e sperimentazione possono fare emergere.

Un settore delle tecniche conservative dei frutti che potrebbe ritrovare un rinnovato interesse è quello definito con l'acronimo MAP ovvero Modified Atmosphere Packaging. Si tratta di film, riduttivamente definiti plastici, ma che di fatto sono composti di materiali ad elevato input tecnologico con permeabilità gassosa selettiva, in grado di condizionare il tasso di respirazione dei frutti. La combinazione di questi fattori ed il condizionamento termico possono produrre apprezzabili effetti nell'estensione della shelf life dei frutti. Alcuni dei diversi polimeri impiegati commercialmente sono stati oggetto di nostre prove sperimentali di conservazione su ciliegie e albicocche con risultati che meritano interesse e approfondimenti. Il mercato



sta inoltre proponendo film biodegradabili alternativi altrettanto efficienti i cui risultati sembrano assolutamente promettenti specie su referenze quali albicocche.

L'impiego di 1-MCP in post raccolta è noto da tempo su pomacee così come sono ampiamente descritte le potenzialità di tale molecola nel contrastare il processo di maturazione dei frutti climaterici. Recentemente la possibilità di utilizzare questa molecola anche su alcune drupacee come le albicocche ha aperto a nuove opportunità per la conservazione di questa specie, opportunità che andranno approfondite sia in relazione alle risposte che le diverse varietà potranno dare sia in funzione del giusto stadio di maturazione su cui intervenire e dei corrispondenti indici cui fare riferimento.

La possibilità di estendere la vita post raccolta di alcune importanti produzioni estive ha trovato negli ultimi anni numerose altre opzioni quali varie tecniche di sanificazione (irradiazioni, ozonizzazioni, ionizzazioni) o di abbattimento

#### **Stato di conservazione di ciliegie dopo 25 giorni di stoccaggio**

della carica fungina presente con impiego di formulati di origine naturale o di sintesi ma anche con mezzi fisici quali la termoterapia. Anche il processo di maturazione può ulteriormente essere contrastato attraverso la sottrazione dell'etilene prodotta dai frutti dagli ambienti di conservazione o con l'impiego di anti ossidanti o di prodotti edibili in grado di contenere il processo di disidratazione dei frutti. Lo sviluppo della tecnica fortunatamente persegue costantemente nuove strade e necessita di una continua attività di validazione pratica. Resta tuttavia il valore commerciale delle nostre produzioni a rendere economicamente applicabili le opzioni offerte. Investire in innovazione tecnica a tutti i livelli non è solo frutto di una consapevolezza o di una volontà è soprattutto conseguenza di una sostenibilità economica che richiederebbe un sostanziale riequilibrio nei rapporti di forza nella filiera in favore di quello che resta l'anello più fragile, quello della produzione primaria. Tale azione rientrerebbe a pieno titolo tra i pilastri su cui poggia la nuova PAC; restiamo nella religiosa attesa che la politica agricola si faccia carico di questo delicato punto.

# PRODUZIONE PERE E SUSINE ESTIVE

## FOCUS SU QUANTITÀ E QUALITÀ

di PAOLO CARAMORI

La pericoltura italiana occupa il primo posto nella produzione europea, offrendo ai mercati esteri ed italiano interni uno standard varietale con ottime caratteristiche pomologiche ed organolettiche. Nonostante ciò dal 2000 ad oggi le superfici in produzione nel nostro paese sono passate da 42.000 ettari a meno di 30.000 e da un potenziale produttivo di 970.000 tonnellate a poco più di 500.000 tonnellate. Il continuo ridimensionamento delle superfici italiane ha interessato soprattutto l'Emilia Romagna e il Veneto con riduzioni del 9% rispetto al 2015, del 21% rispetto al 2010, e del 33% rispetto al 2000. Gelate primaverili hanno influito sulle produzioni con riduzioni importanti sulle varietà estive, Carmen®, Santa Maria® e William® con problematiche legate principalmente alla qualità. A queste problematiche si sono aggiunte quelle riguardanti le varietà autunno/invernali, dove la maculatura bruna ed il marciume calicino hanno comportato una marcata riduzione del prodotto raccolto e della qualità. Se tutto questo non bastasse, l'avvento di insetti non autoctoni quali la cimice asiatica o *halyomorpha halys*, ha stravolto e cambiato radicalmente tutti gli equilibri che si erano creati all'interno dei frutteti sino a qualche anno fa, portando i frutticoltori ad estirpare centinaia di ettari di pero. Apofruit Italia nel 2020, relativamente alle pere estive, è riuscita a commercializzare 10.000 quintali di prodotto di pere a maturazione precoce su una superficie investita di 51 ha, dove le varietà Carmen® e Santa Maria® sono le principali protagoniste. A questo aggiungiamo il gruppo William®, bianco e rosso, con una produzione di 39.000 quintali su circa 136 ettari investiti. Però c'è un però; stanno cambiando gli stili ed i gusti dei consumatori, in quanto il consumo delle pere è diminuito del 12% solamente negli ultimi 2 anni. Per attrarre i nuovi consumatori è necessario quindi migliorare la qualità delle pere e creare nuove varietà in grado di generare nuove occasioni di consumo. I requisiti di nuove pere per potersi diffondere possono essere: 1) nuovo aspetto, bella forma e buccia rossa; 2) nuovi gusti con polpa croccante e succosa associata all'aroma tipico della pera. Il miglioramento genetico nel pero ha fatto nascere nuove varietà anche in Italia, vedi *early Giulia*®, *Lucy sweet*®, *Lucy red*®, *Fred*®. Altresì si sta cercando di ottenere resistenze e tolleranze a malattie fungine, ad insetti, ad alte temperature e siccità, di avere una costante produttiva ed elevata qualità dei frutti. Dobbiamo anche lavorare di più sul monitoraggio qualitativo del prodotto in pianta, sulle curve di maturazione, sugli standard di raccolta per innalzare il potenziale qualitativo del prodotto che entra negli stabilimenti di condizionamento. Solo la ricerca ci potrà aiutare per portarci verso una nuova e fiorente pericoltura; una ricerca rivolta agli aspetti fitosanitari, al miglioramento genetico, a nuove tecniche agronomiche ed innovative tecniche di conservazione.

All'interno della cooperativa Apofruit Italia, nel panorama estivo, ci sono altri prodotti frutticoli che rivestono un ruolo importante, tra i quali ricordiamo le susine; nel 2020 sono stati quasi 20.000 i quintali conferiti e commercializzati in Italia ed in Europa. Le varietà di susine sono molte e di diversa colorazione di buccia, sia nella tipologia europea tendenzialmente di forma oblunga ellissoidale, che nella tipologia cino giapponese di forma prettamente rotonda. Tra queste ultime vanno menzionate la *Shiro*® e la *Fortune*® con una maturazione del prodotto nel mese di luglio e la *Tc Sun*® ed *Angeleno*® con una maturazione a fine agosto ed inizio settembre. Nella tipologia europea annoveriamo la grossa di *Felisio*® e la *President*® nel



mele di agosto e la *Stanley*® nel mese di settembre. Tra le varietà emergenti ricordiamo le susine cino giapponesi della serie *Black*®, tra le quali la *Black Glamour*® è una delle più interessanti con buccia viola scuro e polpa gialla, aromatica e di ottimo sapore, molto produttiva e di grossa pezzatura. Apofruit ha avviato un progetto qualità susino, dove diverse sono le proposte per ottenere e commercializzare un prodotto con standard qualitativi elevati all'interno del canale della Gdo. Questo progetto ha prima di tutto il fine di migliorare il grado brix delle susine, così da incontrare maggiormente il gusto del consumatore. Per arrivare a questo gli aspetti da considerare sono principalmente di aspetto agronomico e riguardano il diradamento, l'irrigazione e la fertirrigazione, lo stress idrico controllato, le concimazioni in generale. Il diradamento è un'operazione fondamentale da praticare in fioritura, sia meccanicamente che chimicamente. L'irrigazione improntata su una buona gestione dell'acqua è molto importante nelle prime fasi dopo l'allegagione e durante tutto l'accrescimento del frutto, in modo da ottenere consistenti pezzature dei frutti stessi. La nutrizione può essere fatta in fertirrigazione ed anche con l'utilizzo di concimazioni fogliari e granulari; importante è calibrare bene le dosi in base al carico produttivo ed allo sviluppo vegetativo. Per ottenere frutti di qualità con un grado brix ottimale ed evitare problemi di spaccature in caso di piogge a ridosso della raccolta è fondamentale interrompere le irrigazioni un mese prima della raccolta stessa. Se le piante mostrano segni di appassimento bisogna riprendere le irrigazioni con volumi ridotti; questo è molto importante soprattutto nelle varietà di tipologia cino giapponese. Per migliorare le caratteristiche organolettiche del frutto in raccolta, in commercio sono disponibili prodotti che innalzano il grado zuccherino, il grado di colore e migliorano la shelf life nel punto vendita.

E ricordiamoci sempre che il consumatore finale è colui che decide le sorti di qualsiasi specie frutticola; se gli offriamo un prodotto buono da mangiare ritornerà sicuramente a comprarlo ancora.

# SCANZANO POTENZIATO E AMPLIATO LO STABILIMENTO 2

APOFRUIT HA AVVIATO UN IMPORTANTE INTERVENTO DI AMPLIAMENTO, POTENZIAMENTO E INNOVAZIONE TECNOLOGICA DELLO STABILIMENTO SITUATO A SCANZANO JONICO

**N**ell'areale metapontino, una delle zone più vocate per la produzione frutticola sia bio sia convenzionale, con fragole, uva seedless e clementine tra i prodotti di punta, Apofruit ha avviato un'importante operazione di riorganizzazione che ha interessato lo stabilimento 2 di Scanzano Jonico.

L'intervento di ampliamento della struttura è stato occasione per innovare fortemente lo stabilimento con nuove strutture per la conservazione e macchine per il confezionamento ad alto valore tecnologico. Inoltre ha interessato l'adeguamento degli spazi per il conferimento, la riorganizzazione della logistica adattata alla stagionalità dei prodotti, l'ampliamento delle celle frigorifere, con aumento di altre 8 per circa 24.000 q.li, alcune delle quali per il raffreddamento rapido. Oggi inoltre è disponibile una sala di lavorazione raffreddata, un magazzino ampliato e completato da rampe di carico climatizzate. Tutti miglioramenti che già nel 2021 hanno consentito il ritiro e la lavorazione di 65.000 quintali di fragole. Si tratta di un investimento corposo, reso possibile anche dall'utilizzo di finanziamenti previsti dal PSR regionale. Nel 2022/23, oltre all'asfaltatura del piazzale esterno, verrà realizzato un ulteriore capannone di 3.000 metri quadrati che consentirà di lavorare in un unico sito tutto il prodotto conferito dai soci Apofruit del metapontino. Di particolare interesse è il potenziamento tecnologico di cui oggi dispone

lo stabilimento, con l'utilizzo di innovative macchine di calibrazione che non solo calcolano il peso e la dimensione del prodotto, ma grazie ad un software dedicato, sono in grado di rilevarne i difetti. Sono macchine intelligenti che grazie a un sistema di raggi infrarossi, sono in grado di determinare un primo grado di maturazione e di rilevare i difetti della buccia andando a sostituirsi all'occhio umano.

“Vogliamo rendere l'azienda più snella, più efficiente e maggiormente vicina e sinergica con le aree di produzione dei nostri soci - precisa il direttore generale del Gruppo Apofruit, Ernesto Fornari - e questo passa anche attraverso interventi di riorganizzazione delle strutture dei centri di ritiro e stoccaggio dislocate nei vari punti dell'Italia. Razionalizzare consente inoltre di potenziare tecnologicamente in un'ottica di innovazione di prodotto e di massima specializzazione sui principali prodotti ortofrutticoli italiani.”

“L'operazione di razionalizzazione che ha coinvolto lo stabilimento di Scanzano assicura flessibilità logistica e innovazione tecnologica - dichiara il direttore operativo Claudio Magnani - e va nell'ottica delle strategie di sviluppo e riorganizzazione approvate dal Cda di Apofruit che hanno l'obiettivo di mettere a disposizione dei nostri soci strutture moderne e efficienti per il conferimento e la lavorazione del prodotto.”



Lo stabilimento 2 di Scanzano Jonico

# AUMENTANO DEL 15% LE PRODUZIONI SICILIANE DI APOFRUIT

NELL'AREALE DI DONNALUCATA CRESCONO LE SUPERFICI DEDICATE A LAMPONI, FRAGOLE, MINI PEPERONI ANGELLO® E MELANZANE

**N**ell'areale siciliano che fa capo allo stabilimento di Donnalucata la programmazione prevede, rispetto alla passata campagna, un incremento della produzione di circa il 15%. Un obiettivo in parte legato all'adesione di nuovi soci alla cooperativa e in parte a una crescita di alcune produzioni. In particolare quella dei piccoli frutti, con la messa a dimora di nuovi impianti. Ricordiamo che nei prodotti a bacca la coltivazione di punta in Sicilia è il lampone Adelita®, ma anche per i mirtilli è previsto un aumento delle superfici dedicate, così come sul versante fragola si prevedono sviluppi. Ricordiamo che sulla varietà Melissa® Apofruit lavora in Sicilia con aziende socie

che in questi anni hanno maturato una forte specializzazione in questo ambito.

La programmazione per l'areale siciliano prevede una crescita delle superfici anche su melanzane e cetrioli, e grande attenzione viene riservata al mini peperone Angello® in co-branding con Solarelli® che lo scorso anno ha avuto la prima raccolta estiva.

Caratterizzato da ottimo sapore e digeribilità, il mini peperone è ideale per uno snack veloce, una fresca insalata estiva e un utilizzo in tante ricette veloci e proprio per questo ha incontrato il favore dei consumatori.

“La programmazione delle coltivazioni, con i primi trapianti previsti a settembre, prevede un incremento della produzione di circa il 15 % - dichiara il responsabile d'area Alfonso D'Aquila - e viene costruita affiancando tutto ciò che risulta interessante come produzione alternativa al paniere ortofrutticolo più tradizionale di questo areale, a partire dal comparto pomodoro”.

Programma-  
zione  
con prodotti alternativi  
ai tradizionali comparti



# IRRIGAZIONE KIWI: SEMPRE PIÙ ATTENZIONE ALLA TECNICA

INDISPENSABILE PER MIGLIORARE QUALITÀ DELLA FRUTTA E SANITÀ DELLA PIANTA

di **FABIO MAROCCHI**

**G**li evidenti cambiamenti climatici degli ultimi anni con periodi di caldo estremo e piogge torrenziali mettono a dura prova la capacità produttiva delle piante e altrettanto la capacità di adattare i volumi idrici da apportare alle reali necessità della pianta in base alle varie fasi fenologiche. Il tipo di suolo altresì complica la scelta nello stabilire i turni ed i volumi irrigui.

Siamo nella fase in cui errori di gestione dell'irrigazione (eccessi) può compromettere la salute delle piante e la qualità finale della frutta. Dobbiamo distinguere le varietà a polpa gialla dal verde. Il giallo continua ad avere necessità idriche pari all'evapotraspirato, mentre il verde dai primi di agosto in poi riduce il suo fabbisogno. Pertanto è fondamentale un'adeguata umidità del suolo per evitare stress idrici sia in eccesso che in difetto.

Nelle visite effettuate presso i soci nelle ultime due settimane notiamo che, in alcuni casi, per il timore di incorrere in eccessi d'irrigazione e fenomeni di "Moria", si sta irrigando sotto l'evapotraspirato incorrendo in fenomeni di stress idrico da scarsa irrigazione. In alcune casi si hanno piante con foglie e frutti piccoli, e gli strati a 15/20 cm di profondità sono molto asciutti. Si ricorda che questi stress su kiwi giallo possono creare fenomeni di maturazione scalare e cascola in pre-raccolta. Sul kiwi verde si compromette la pezzatura finale. L'uso dei tensiometri e della tecnolo-

gia servono ad aiutarci a monitorare l'andamento e sono di supporto nel decidere come e quanto irrigare per singolo turno. Tuttavia il controllo visivo dello stato di umettamento fino a 30 cm è di fondamentale importanza per evitare errori macroscopici. Per compensare le temperature estreme molti frutteti si sono dotati di doppio impianto d'irrigazione. I due sistemi (goccia e microaspersione) sono sempre più complementari per il kiwi. Questo perché i lunghi periodi siccitosi e le temperature elevate richiedono la massima efficienza di tutto l'apparato radicale. Pertanto è importante servire con la giusta quantità d'acqua tutto l'apparato radicale. La microaspersione in particolare serve anche per aumentare l'umidità relativa del frutteto. I risultati ottenuti ad oggi sono a dir poco molto buoni.

Ricordiamo che i soci Apofruit possono ottenere informazioni sulla gestione irrigua del proprio frutteto, grazie ad un sistema di monitoraggio formato da una rete di centraline presenti su ogni territorio. Ricordia-



mo la possibilità di registrarsi sulla piattaforma Bluleaf®, inserendo il dati del proprio sistema d'irrigazione, ed ottenere il valore medio sui volumi idrici da restituire giornalmente.





APOFRUIT  
Viale della Cooperazione, 400  
47522 Pievesestina di Cesena (FC) Italy  
Tel. +39 0547 414111 - Fax +39 0547 414166  
[www.apofruit.it](http://www.apofruit.it) - [info@apofruit.it](mailto:info@apofruit.it)

segui su   Apofruit Italia 