

APOFRUIT

ANNO XXX N°4 Luglio-Agosto 2022

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

**APOFRUIT INVESTE SULLE
MACCHINE INTELLIGENTI E IL
FOTOVOLTAICO**

**COSTITUITA LA NUOVA OP
APOFRUIT ITALIA SEZIONE PATATE**

**LA PESCHICOLTURA ROMAGNOLA:
STORIE DI SUCCESSO E NUOVE
SFIDE**



notizie



SOMMARIO

-
- 3** Qualità al top con le nuove macchine intelligenti
-
- 5** La nuova OP Apofruit Italia sezione patate
-
- 7** Cascavilla, una storia di passione, capacità d'impresa e innovazione
-
- 8** **PAGINE TECNICHE**
La peschicoltura romagnola: storie di successo e nuove sfide
-
- 12** **DALL'EMILIA**
Tecniche agronomiche per la difesa del pero
-
- 13** **DAL METAPONTO**
Campagna uva: buona qualità per le tardive
-
- 14** **DALLA SICILIA**
Sicilia: cresce la produzione di pesche e di uva senza semi
-
- 15** **DAL LAZIO**
VerdeDivo®: nuova varietà di kiwi a polpa verde, pronta per lo sviluppo commerciale
-

**BIMESTRALE DELLA
ORGANIZZAZIONE DEI
PRODUTTORI APOFRUIT ITALIA**

Aut. Trib. FO n. 178 del 5/4/88

Reg. Stampa n. 10/88

Stampa: CILS Cesena

Tel. 0547 632067

Direttore Responsabile: Maurizio Magni

Editore: PrimaPagina Cesena

QUALITÀ AL TOP CON LE NUOVE MACCHINE INTELLIGENTI

APOFRUIT PROSEGUE NEL PERCORSO DI INVESTIMENTO PER TECNOLOGIE D'AVANGUARDIA: NEL 2022 SONO ARRIVATE A CESENA E A APRILIA DUE CALIBRATRICI DI ULTIMA GENERAZIONE

Macchine intelligenti: Apofruit prosegue nel percorso di investimento tecnologico per completare l'ammodernamento delle linee di lavorazione intrapreso.

Nel 2022 sono due le macchine calibratrici per due nuove linee che cambiano in modo sostanziale l'operazione valutazione qualità.

“Oggi parliamo di macchine intelligenti, ultima frontiera dopo le meccaniche e le elettroniche - dichiara Ernesto Fornari direttore generale di Apofruit Italia - Le calibratrici di nuova generazione grazie a software sempre più sofisticati riescono infatti a garantire la massima valorizzazione della qualità del prodotto”.

Due gli investimenti recenti per 1 milione e 200.000 euro: si tratta di una calibratrice Unitec impiegata per

albicocche, susine e kiwi arrivata a metà maggio allo stabilimento Apofruit di Cesena, con la quale si è potuto lavorare anche a doppio e triplo turno.

La seconda linea è stata collaudata di recente ad Aprilia dedicata al kiwi giallo e verde: anche questa è una macchina Unitec, lavora sui parametri previsti dal Regolamento di produzione del kiwi.

Gli indicatori che interessano sia il diametro sia il peso e quindi la maturazione del frutto vengono analizzati grazie alla elaborazione di centinaia di dati visivi realizzati con telecamere. In questo modo la macchina è in grado di valutare il colore, la circonferenza e i difetti anche più piccoli del frutto considerato, non solo quelli sulla buccia, anche nel sottobuccia. Un elemento molto im-





| Sostenibilità energetica: pannelli fotovoltaici a Faenza e a Lavezzola |

portante perché consente di lavorare e valutare anche partite che possano aver subito qualche leggero danno dal meteo avverso.

“Il prodotto vagliato da queste calibratrici è un prodotto selezionato - precisa Fornari - perfetto per l'export. Quest'anno abbiamo lavorato di nuovo molto con l'Inghilterra, mercato che richiede un prodotto di altissima qualità e queste nuove tecnologie ci assicurano sul fronte qualitativo”.

Altro vantaggio è l'ampiezza del controllo come sottolinea il presidente della cooperativa Mirco Zanotti: “Queste macchine sono in grado di lavorare su tutta la partita come ci chiedevano ormai da tempo i produttori. La possibilità di valutare tutto il prodotto nelle fasi successive al conferimento con tempistiche più brevi rispetto al passato, ha suscitato grande soddisfazione tra i soci. E non sottovalutiamo che il loro utilizzo offre standard di qualità elevati ai consumatori”. Con queste due nuove linee Apofruit ha inserito macchine intelligenti su tutte le produzioni, eccetto che sulle pere che saranno il prossimo obiettivo.

La cooperativa inoltre prosegue nell'implementazione dei pannelli fotovoltaici, secondo un percorso di sostenibilità energetica iniziato in tempi non sospetti e oggi, con il caro bollette, sempre più necessaria.

“L'azienda aveva già deciso di produrre energia da fotovoltaici, con progetti che hanno interessato i tetti di numerosi nostri stabilimenti. Purtroppo anche a noi questa estate sono arrivate bollette superiori del doppio rispetto allo scorso anno - precisa Fornari - certamente il problema non si risolve solo implementando i pannelli, considerando che comunque non abbiamo quasi più superfici da utilizzare”.

Gli stabilimenti di Lavezzola e di Faenza saranno interessati dalla realizzazione di due nuovi impianti di fotovoltaico, con i quali si esaurisce la superficie a disposizione e si supera il 30% di energia pulita. Con la società Apoennergia, si stanno vagliando altri progetti che potrebbero interessare i parcheggi con pensiline fotovoltaiche leggere. L'obiettivo è di proseguire sulla strada dell'energia pulita per arrivare a una produzione del 40%.

APOFRUIT ITALIA RICORDA CON AFFETTO TONINO ALFONSI direttore della cooperativa Colt.Or prematuramente scomparso

Apofruit Italia ricorda con affetto Tonino Alfonsi, direttore della cooperativa Colt.Or. di Ortucchio in provincia dell'Aquila, scomparso prematuramente.

“A titolo personale e della cooperativa che rappresento - dichiara Ernesto Fornari, direttore generale di Apofruit - esprimo le più sentite condoglianze alla famiglia di Tonino. Lo ricorderò sempre come un amico e un instancabile lavoratore, dotato di grande spirito di sacrificio”.

Colt.Or. cooperativa specializzata in ortaggi di prima e quarta gamma collabora con Apofruit da una quindicina

d'anni, commercializzando i propri prodotti orticoli attraverso Mediterraneo Group per il convenzionale e Canova per il biologico.

“E' stato proprio grazie alla attenta gestione e indiscutibile competenza di Tonino Alfonsi che la cooperativa Colt.Or. è diventata negli anni un vero e proprio punto di riferimento per la sua zona, coprendo importanti forniture sia per la Grande Distribuzione sia per il comparto dell'Ho. Re.Ca. sottolinea il presidente di Apofruit Italia Mirco Zanotti unendosi al cordoglio per Tonino Alfonsi”.

LA NUOVA OP APOFRUIT ITALIA SEZIONE PATATE

E' FORMATA DA 60 SOCI CONFERENTI CON 379 ETTARI DI SUPERFICIE. L'AGGREGAZIONE È FONDAMENTALE PER OTTIMIZZARE I COSTI E ACCEDERE A RISORSE COMUNITARIE

Si chiama "OP Apofruit Italia sezione PATATE", ed è la nuova Organizzazione dei Produttori di patate del Gruppo Apofruit. È stata costituita con l'obiettivo di aggregare i produttori di patate e cercare di organizzarne e valorizzarne la produzione, come afferma Mario Tamanti direttore della AOP Gruppo VI.VA. Visione Valore Soc. Coop. Agricola che associa 14 OP del territorio nazionale al fine di accrescere il grado di competitività delle imprese associate, attraverso lo sviluppo di sinergie che consentano la crescita del processo di aggregazione. Una delle novità del Piano strategico della Politica Agricola Comune (PSP), di cui al Regolamento (UE) 2021/2115

(1.93 MB) riguarda la decisione a livello nazionale di destinare una quota parte dei pagamenti diretti pari a sei milioni di Euro all'anno dal 2023 al 2027, ad un nuovo Intervento Settoriale relativo alle patate.

Tale intervento è a sostegno dei programmi operativi delle Organizzazioni di Produttori (OP) e loro Associazioni (AOP) del settore delle patate fresche o refrigerate, riconosciute a livello nazionale.

L'aiuto dell'Unione Europea sarà limitato al 50% delle spese effettivamente sostenute e sarà pari al massimo al 6% del valore della produzione commercializzata (VPC) di ciascuna OP e AOP.

Attualmente è in corso di approvazione

un Decreto Ministeriale contenente le disposizioni nazionali in materia di fondi di esercizio e programmi operativi delle OP e AOP del settore patate, che prevede tra l'altro come beneficiari degli aiuti le Organizzazioni di Produttori e le loro Associazioni, riconosciute per il prodotto patate dalle Regioni ai sensi del Decreto Ministeriale n. 387/2016, pertanto il riconoscimento ai sensi della disciplina nazionale costituisce il presupposto per poter accedere all'Intervento Settoriale.

Le spese del programma operativo dovranno essere destinate a raggiungere i dieci obiettivi stabiliti dalla nuova Politica Agricola Comunitaria ovvero:

a) pianificazione e organizzazione della



produzione;

b) concentrazione dell'offerta;

c) miglioramento della competitività a medio e lungo termine;

d) ricerca e sviluppo in materia di metodi di produzione sostenibili;

e) promozione, sviluppo e attuazione di pratiche ambientali;

f) contributo alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi;

g) incremento del valore commerciale e della qualità dei prodotti;

h) promozione e commercializzazione dei prodotti;

j) prevenzioni delle crisi e gestione dei rischi;

k) miglioramento delle condizioni di impiego e garanzia della conformità agli obblighi dei datori di lavoro nonché alle prescrizioni in materia di salute e sicurezza.

L'attuale base sociale della OP Apofruit Italia sezione PATATE è formata da 60 soci conferenti, con 379 ettari di superficie coltivata. Alla Sezione OP Patate sono iscritti esclusivamente i soci cooperatori produttori, conferenti prodotti pataticoli, singoli e/o associati in forme giuridiche societarie, in possesso dei requisiti generali richiesti per l'adesione alla Cooperativa. Per quanto concerne la Sezione OP Patate sono statutariamente previsti specifici organi deliberativi, ossia l'Assemblea Speciale dei soci di tale Sezione ed il suo Comitato Esecutivo, i quali hanno competenza decisionale esclusiva nelle seguenti materie: programma operativo settore patate, contributi finanziari a carico degli iscritti e gestione del relativo fondo d'esercizio, regolamenti interni di tale Sezione. In particolare, il Consiglio di Amministrazione ha nominato i consiglieri Benzoni Martino, Tinti Davide e Zamagna Marcello quali componenti del Comitato Esecutivo.

Lo Statuto della OP Apofruit è stato ade-



guato per garantire un'adeguata autonomia decisionale della Sezione patate, nonché una esclusiva fruizione dei benefici agli aderenti. Tra le diverse disposizioni, lo statuto deve prevedere dei regolamenti che assicurino una effettiva gestione centralizzata della produzione dei soci; norme che garantiscano alla OP la possibilità di controllare le produzioni dei soci sotto gli aspetti qualitativi e quantitativi; la promozione della ricerca, della sperimentazione e dell'utilizzo di tecniche colturali rispettose dell'ambiente; norme comuni di conoscenza della produzione, di commercializzazione e di tutela ambientale. Prosegue Tamanti: "L'aggregazione è fondamentale per

permettere non solo una ottimizzazione dei costi, ma anche per accedere a risorse comunitarie, necessarie per creare solidità e poter sostenere dei progetti di spessore".

Le previsioni per il primo anno di attività indicano un valore della produzione commercializzata, riferita al solo prodotto oggetto di conferimento, pari a circa 9 milioni di euro, con la prospettiva di crescita già dal prossimo triennio.

"Si porge un ringraziamento alla regione Emilia-Romagna per l'assistenza ricevuta e uno speciale grazie ai nostri soci per la loro disponibilità e la fiducia - conclude il presidente di Apofruit Italia, Mirco Zanotti".



CASCAVILLA, UNA STORIA DI PASSIONE, CAPACITÀ D'IMPRESA E INNOVAZIONE

L'AZIENDA DI CERIGNOLA, SOCIA DI APOFRUIT ITALIA DAGLI ANNI NOVANTA, È DIVENUTA CENTRO DI RITIRO PER TUTTO IL TERRITORIO. UN LUNGO PERCORSO RACCONTATO DA ARMANDO E CHE OGGI PROSEGUE CON LA GENERAZIONE DEI NIPOTI DEL FONDATORE DELL'AZIENDA

Passione, tenacia, sacrifici, ma anche una buona capacità imprenditoriale che li ha fatti diventare un centro di riferimento importante per Cerignola, il territorio dove hanno ampliato la loro attività agricola e costruito un'azienda all'avanguardia. È la storia della famiglia Cascavilla, socia di Apofruit dagli inizi degli anni Novanta, nonché partner di fiducia e di strategie innovative. Una storia che parte da lontano come racconta Armando Cascavilla, uno dei figli di Donato, il fondatore dell'azienda.

“Siamo partiti dal podere di otto ettari assegnati dall'Ente di Riforma. Era il 1960 ed eravamo tornati in Italia dopo essere stati emigrati in Francia. Diventammo agricoltori: pesche e un po' di vigneto con mio padre Donato che andava a vendere il prodotto. Poi siamo cresciuti, abbiamo comprato altri terreni, fatto nuovi impianti e riuscivamo a produrre sui 4/5000 quintali. L'incontro con la cooperativa Apofruit è stato un momento importante, di svolta, in questo percorso”.

Un percorso in crescita costante, tanto che l'azienda Cascavilla oggi è non solo riferimento per altre aziende del territorio, ma vero e proprio centro di ritiro per Apofruit con celle frigorifere e capannoni.

“Oggi ritiriamo e conferiamo dal territorio 120.000 quintali di prodotto, coltiviamo nelle nostre aziende di famiglia 300 ettari di terreno e abbiamo passato il testimone in parte ai nostri figli, i miei due che lavorano con diverse professionalità nell'azienda Rocco e Adriano, e Adriano figlio di mio fratello Nicola. Altri figli hanno preso strade diverse” precisa Armando. Con la terza generazione la storia agricola di questa famiglia imbecca decisamente le strade dell'innovazione. Un'importante conversione al biologico - con quasi 50.000 quintali di prodotti bio - e l'attenzione all'inserimento di nuove varietà grazie a una politica agronomica all'avanguardia. L'azienda cerignolana diventa centro dei test sperimentali sul campo proposti da Apofruit, assumendo un ruolo sempre più aggregativo per le altre realtà agricole locali.

“Le persone hanno un rapporto di fiducia con la nostra azienda, questo ci ha permesso di crescere e di diventare un riferimento importante per Apofruit. Ma è stata una lunga strada di sacrifici, dai tempi in cui andavamo a lavorare a giornata fino a



Da sinistra: Adriano Raffaele, Nicola, Adriano, Armando Cascavilla

oggi che possiamo contare su 40 dipendenti. Io e mio fratello Nicola siamo stati fortunati perché in questa lunga ed a volte difficile strada abbiamo avuto accanto due donne che ci hanno aiutato e sostenuto. E oggi figli altrettanto capaci” conclude Armando con orgoglio.

La Cascavilla s.n.c. come punto di riferimento importante dell'areale pugliese scelto da Apofruit per la produzione di nuove varietà di pesche e nettarine, emerge anche dalle parole dei vertici della cooperativa.

“È un'azienda all'avanguardia che sta svolgendo un grande lavoro di valorizzazione del prodotto - dichiara il direttore generale del Gruppo Apofruit Ernesto Fornari - Hanno sempre apprezzato sia le nostre strategie di commercializzazione sia le politiche d'innovazione che la nostra cooperativa porta avanti, per questo è un socio importante che siamo orgogliosi di avere al nostro fianco in un territorio che Apofruit ha eletto di riferimento per alcune coltivazioni”.

Anche dal presidente Mirco Zanotti vengono parole di apprezzamento: “Si tratta di un'azienda cresciuta costantemente, facendo da apripista per molte novità, aperta alla sperimentazione come dimostra anche in questo ultimo periodo di test per nuove cultivar di pesche e nettarine. E soprattutto, grazie al forte legame con il territorio, è divenuta un punto di riferimento importante per il conferimento degli altri produttori soci della cooperativa”.

La peschicoltura romagnola: storie di successo e nuove sfide

di **GIANNI CEREDI**
gianni.ceredi@apofruit.it

Lo scorso 3 settembre presso la sede della ditta Unitec di Lugo di Ravenna si è svolto un interessante seminario che ha avuto come soggetto protagonista il pesco. L'ultimo convegno che si è occupato di questa coltura risale a memoria al 2014 e già questa data, che pare così lontana, segna tutte le difficoltà che la coltura sta attraversando. Il titolo dell'evento, "Storie di successo e sfide", ne traccia perfettamente il senso. Attraverso un percorso che è partito da una storia e da una tradizione gloriosa si è giunti alla situazione di attuale stallo per poi volgere l'attenzione su quelle che potrebbero essere le nuove sfide per il futuro. L'occasione di questo incontro è stata organizzata nell'ambito delle attività promosse dal CIFFF (Centro Internazionale per l'Innovazione delle Filiere Frutticole) noto anche come Casa della Frutticoltura che vede tra i suoi patrocinatori l'Università degli studi di Milano, quella di Bologna, l'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna, l'Istituto Confucio (presso Univ. Di Milano), UNITEC oltre ad altre aziende e investitori nell'ambito di indagine. La storia di successo relativa alla nostra peschicoltura è nelle cose, in un territorio plasmato

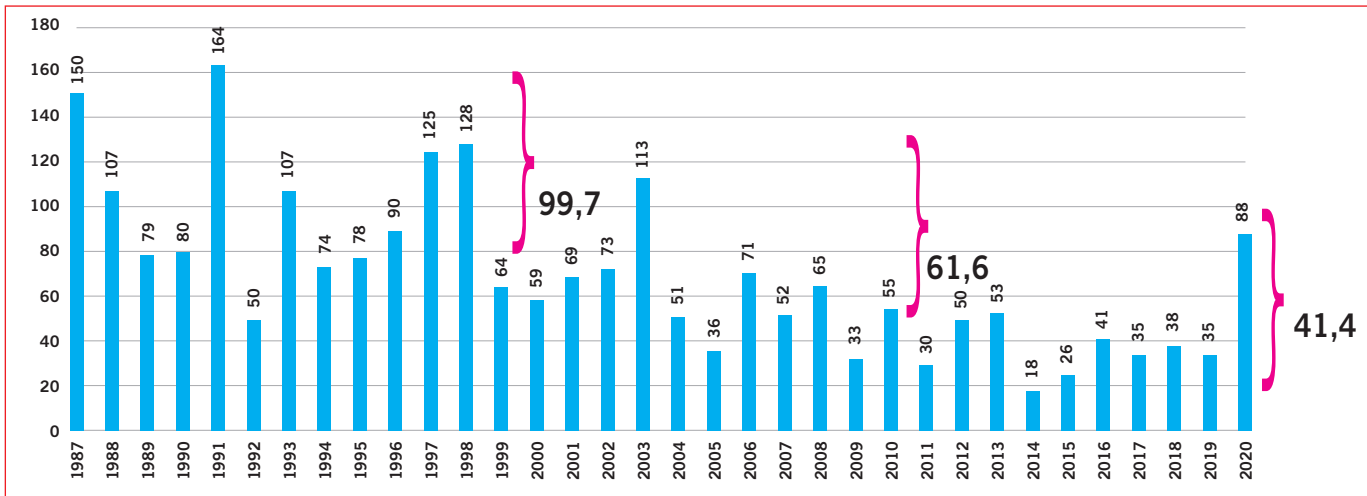
da una frutticoltura che ha avuto cura delle zone rurali, che ha fornito reddito a migliaia di famiglie, che ha affrancato dalla mezzadria e dalla povertà generazioni di agricoltori che sono diventati imprenditori. La storia di successo è quella che ha portato la frutticoltura Romagnola a farsi modello per molti e che ha trainato la tecnica, la ricerca, la sperimentazione, l'innovazione e l'indotto di cui aveva necessità a livelli internazionali. Tuttavia le premesse alla giornata di approfondimento sulla peschicoltura regionale ci restituiscono un quadro assai fosco riassumibile in un crollo delle produzioni e delle superfici investite compreso tra il 40 e il 50% solo parzialmente compensato da altre drupacee quali l'albicocco. Le ragioni di questo declino sono tante e riconducibili a questioni fitosanitarie, economiche, congiunturali ecc.. Il PPV plum pox virus agente causale della "Sharka" ha indubbiamente minato una situazione già precaria e la gestione del problema segnata da sottovalutazione ed empirismo non la possiamo certo annoverare tra i successi. Sugli aspetti economici servirebbero interi trattati per approfondirne le ragioni che spesso sfuggono alle

nostre possibilità di intervento. Ci basti tuttavia sottolineare che a fronte di costi di produzione costantemente in aumento il prezzo medio di liquidazione indicizzato all'attualità è sviluppato su base trentennale tarato su una nettarina a maturazione intermedia di cat. A è passato mediamente dai 100 centesimi del decennio 1990/2000 a 62 centesimi nel periodo 2000/2010 per giungere a 41 centesimi come media dell'ultima decade. Il paradosso è che nel tempo il concetto di qualità delle nostre produzioni si è allargato notevolmente coinvolgendo procedure e parametri innovativi, assecondando lecite richieste della GDO, fino ad assicurare una tracciabilità dei processi produttivi impensabile. Nonostante ciò il mercato continua a non rispondere come dovrebbe a questi sforzi e la nostra meravigliosa pesca di Romagna non riesce ad assurgere al ruolo che le spetterebbe restando nell'ombra e nell'anonimato delle "commodity". Il ricambio varietale per lungo tempo ha cercato di contrastare questa tendenza ottenendo parziali successi. Il miglioramento genetico e tutto ciò che esso

implica è stato oggetto di interessanti approfondimenti al convegno di Lugo con contributi nazionali e internazionali. Il progetto Maspes di breeding pubblico coordinato dal Prof. Bassi dell'Università di Milano sopravvive alla mancanza di investimenti pubblici e continua a perseguire importanti obiettivi generali come la selezione assistita da marcatori molecolari (M.A.S.) in grado di selezionare in maniera più efficiente piante che portino specifici caratteri come la riduzione della suscettibilità ad agenti patogeni (Monilinie spp. ecc..). Spunti interessanti per analogia delle condizioni operative sono arrivati dall'Istituto Murciano di Spagna di ricerca e sviluppo agricolo e ambientale che nei programmi di miglioramento genetico pone con sempre maggiore attenzione l'adattamento del pesco ai cambiamenti climatici. L'incremento delle temperature e la riduzione dell'accumulo delle ore di freddo stanno mandando segnali allarmanti relativi al germogliamento insufficiente, al declino delle gemme, a fioriture e allegagioni più contenute e irregolari. Anche la carenza di risorse idriche, la salinità delle acque irrigue, potrebbero trovare parziale soluzione nella genetica così come tradizionalmente anche l'individuazione di tipologie di frutti innovative (colore e croccantezza della polpa tonalità dell'epidermide, forma dei frutti ecc..). Il miglioramento genetico tradizionale impone tuttavia elevati budget finanziari,

ampie installazioni tecniche e soprattutto tempi lunghissimi. Il futuro non può attendere tanto e nella salvaguardia dell'integrità genomica specifica, il tempo potrebbe essere maturo per aprire il miglioramento genetico a tecniche estremamente più efficienti. Sulla stessa lunghezza d'onda si è espressa anche la genetista K. Gasic della Clemson University (USA) la quale, partendo dalle sfide che il miglioramento genetico dovrà affrontare, ha delineato dapprima una sorta di "ideotipo" di pesco per colore e consistenza della polpa, grado brix, epoca di maturazione, spaccatura del nocciolo e separazione della polpa da questo, fabbisogno in freddo e caldo, maturazione uniforme (monostacco) ecc.. per poi passare ad una appassionata analisi delle risorse genetiche correlate a tali caratteri. Tali risorse grazie ad un impegnativo lavoro internazionale sono note e disponibili in un data base accessibile e fruibile. Le informazioni genetiche possono contribuire a progettare un determinato ideotipo di pesca, i marcatori molecolari sono fondamentali in questo processo e attraverso specifici test del DNA è possibile prevedere con elevato livello di accuratezza il carattere che si sta cercando di implementare nella nuova varietà. Nel settore della resistenza e/o tolleranza agli agenti patogeni questo processo sarebbe virtuoso e con elevato profilo di sostenibilità. Se la genetica resta tra le sfide

più accattivanti, altre sono da affrontare e su queste il convegno di Lugo ha cercato di apportare un contributo. Il binomio cambiamento climatico ed emergenze fitosanitarie non è così difficile da interpretare. L'incremento delle temperature massime e l'innalzamento di quelle minime esercita un inevitabile condizionamento sulla biologia ed epidemiologia delle avversità biotiche. Il contributo che Apofruit ha portato a quel convegno è partito da questo aspetto peraltro ampiamente citato in letteratura. L'aumento delle generazioni di talune specie di insetti, l'espansione degli areali geografici in cui possono pullulare, la accresciuta possibilità di sopravvivere ai periodi invernali, gli scombinate e le asincronie tra insetti dannosi, i relativi parassiti ed il ciclo biologico delle piante ospiti, non sono fantasie. L'ecologia delle specie parassitoidi, le comunicazioni feromonalie tra insetti, la recrudescenza di agenti patogeni batterici o virali trasmessi dalle specie fitomizie (afidi, pentatomidi ecc..) sono ulteriori conferme di ciò. Questa imponente sfida viene attualmente affrontata attraverso lo strumento fitoiatrico il quale, se da una parte offre parziale soluzione, dall'altra pone una questione che rappresenta essa stessa una ulteriore enorme sfida di natura ambientale. Abbiamo quindi cercato di tracciare un percorso che fosse coerente con il lavoro che il settore tecnico



Prezzi di liquidazione medi indicizzati (nettarina maturazione intermedia cat. A).

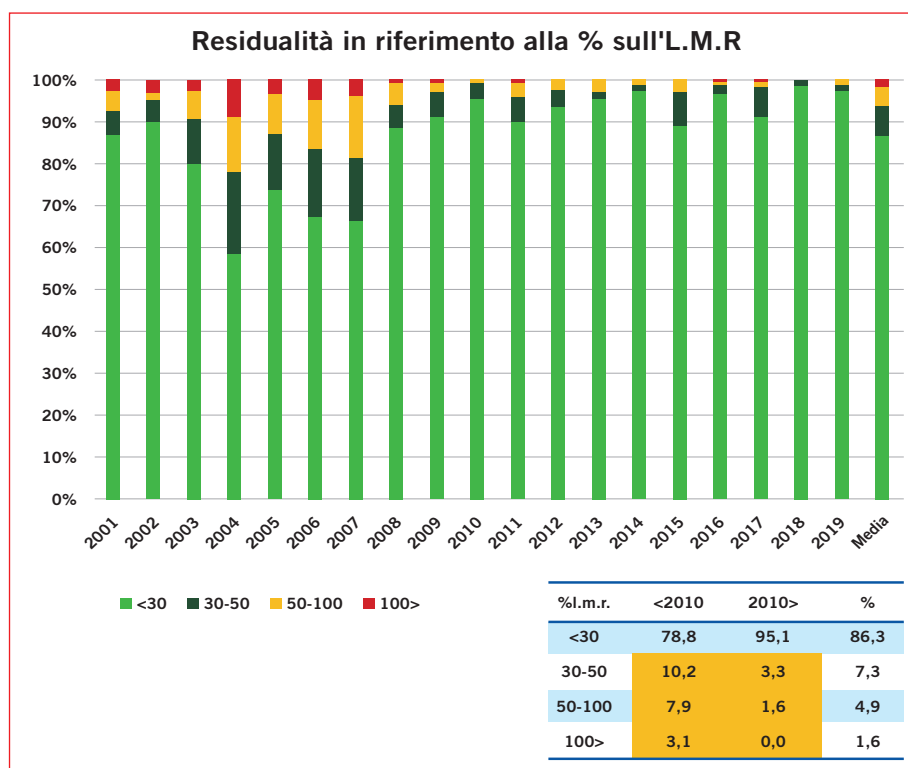
della nostra cooperativa sta conducendo da decenni nel tentativo di salvaguardare le produzioni agricole attraverso l'impiego razionale di fitofarmaci garantendone nel contempo un impatto accettabile e sostenibile. In un percorso che ha attraversato gli ultimi 20 anni si è tracciato per numero e tipologia di sostanze attive il "paniere" di fitofarmaci disponibili su pesco. Nel contempo sono state elaborate le quasi 5.000 analisi di laboratorio effettuate al fine di evidenziare il profilo residuale delle nostre produzioni peschicole. L'esito di questa ampia e articolata analisi ci dà contezza del fatto che questa sfida noi l'abbiamo vinta. Abbiamo ottemperato a tutte le normative comunitarie recepite dalle relative direttive, abbiamo sviluppato attraverso la ricerca e la sperimentazione in un sistema condiviso di portatori di interesse qualificati, un ampio bagaglio di conoscenze che ci hanno permesso di ottimizzare l'impiego di fitofarmaci. Abbiamo assistito e contribuito alla virtuosa contrazione del paniere

fitoiatrico che ha escluso sostanze attive dal profilo tossicologico preoccupante affrontando nuovi problemi, abbiamo assicurato quantità di residui ben al di sotto dei limiti di legge. Al convegno peschicolo di Lugo abbiamo tuttavia sottolineato che l'ennesima sfida relativa alla proposta di regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio (UE 2021/2115) inerente l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari che prevede sulla base di un indicatore di rischio armonizzato la riduzione dell'impiego di fitofarmaci del 50% entro il 2030, più che una sfida sembra una presa in giro per chi quell'obiettivo lo ha già centrato da 10 anni.

Era inevitabile che ad un convegno proiettato nel definire una prospettiva ad un settore delle produzioni frutticole quale quello peschicolo si potesse avviare al dolente tema economico dei costi e dei contesti commerciali presso i quali rivendicare il giusto valore di una merce di qualità. Il Prof. Pirazzoli ed il Prof. Della Casa

hanno proposto ampi spunti dettati da studi ed esperienze improntati di un realismo dal quale non ci possiamo esimere. I costi di produzione restano per il nostro settore una spina nel fianco: l'areale di produzione, il rapporto tra impresa, proprietà e manodopera, la formazione tecnica dell'imprenditore, la frammentazione aziendale, l'aumento delle materie prime, la scarsità di manodopera, sono tutti elementi importanti ma non unici fattori di condizionamento. Le reti e i canali commerciali, i rapporti di forza squilibrati con chi acquista, favoriti da una inevitabile globalizzazione e da una esasperata competizione tra chi esercita l'offerta, possono divenire fattori limitanti che richiederebbero non solo forme organizzative differenti e maggiormente consorziate ma soprattutto strumenti di valorizzazione di un prodotto che, come descritto in precedenza, pur avendo un valore aggiunto importante non riesce ad essere apprezzato. L'affollamento dell'offerta

varietale accompagnato da una scarsa connotazione del prodotto dal punto di vista sensoriale e visivo richiederebbe pure un grosso lavoro di riqualificazione. Gli esperti relatori hanno anche evidenziato come negli ultimi tempi si sia dato spazio a quelle che vengono comunemente definite “filieri corte” ovvero forme di vendita dirette che offrono al consumatore la possibilità di apprezzare un prodotto direttamente dalle mani del produttore. Sappiamo bene tuttavia che questa opzione, virtuosa per chi decide di attrezzarsi in tal senso con maggiori investimenti e complessità aziendale non è, e non potrà essere, la soluzione alle questioni in essere relative alla redditività e alla sostenibilità economica di qualsiasi distretto produttivo, senza eccezione per quelli agricoli. Un interessante e accattivante sessione del convegno è stata infine dedicata alle possibili soluzioni tecnologiche approfondite rispettivamente da due relazioni: una specifica del Prof. Corelli per la parte riguardante la fase di coltivazione ed una focalizzata sulla meccanizzazione della gestione post raccolta a cura del Dr. Benedetti di UNITEC. Entrambi gli approcci proposti sono stati di totale pertinenza nel perseguire la logica di una riduzione dei costi sia a carico dei produttori che delle centrali di gestione e condizionamento dei prodotti frutticoli.



Distribuzione delle analisi multiresiduali effettuate su pesche e nettarine, in relazione alla percentuale del residuo massimo ammesso (LMR) riscontrato. Negli ultimi 10 anni oltre il 95% dei residui sono stati inferiori alla soglia del 30% dell'LMR, come richiesto dalla GDO.

Insetticidi

Famiglie chimiche	Prima del 2010	Revocati prima del 2010	Revoche (%)	Catasto fitoiatrico dopo il 2010	Revoche 2010-2020	Accessioni 2010-2020	Paniere fitoiatrico dopo il 2020	Revoche 2020-2025
Altri	4	2	50	2	1	3	4	1
Antranilammidi	0	0	0	0	0	1	1	0
Carbammati	5	2	40	3	2	0	1	0
Fosfororganici	18	15	83	3	2	0	1	1
IGR	6	3	50	3	3	3	3	1
IGR 23	0	0	0	0	0	1	1	1
IGR 7C	0	0	0	0	0	1	1	0
Neonicotinoidi	4	0	0	4	3	0	1	0
Piretroidi	10	1	10	9	1	0	8	3
Spinosine	1	0	0	1	0	1	2	1
Sulfoxamine	0	0	0	0	0	1	1	1
TOTALE	48	23	47,9 %	25	12	11	24	9

Fungicidi

Famiglie chimiche	Prima del 2010	Revocati prima del 2010	Revoche (%)	Catasto fitoiatrico dopo il 2010	Revoche 2010-2020	Accessioni 2010-2020	Paniere fitoiatrico dopo il 2020	Revoche 2020-2025
Altri	6	1	16,7	5	4	1	2	
Anilinoipirimidine	1	0	0	1	0	0	1	
Benzimidazoli	3	2	66,7	1	0	0	1	1
Dicarbossimidi	2	1	50	1	1	0	0	
Ditiocarbammati	2	0	0	2	1	0	1	1
Fenilammidi	1	0	0	1	1	0	0	
Ftalimidi	0	0	0	1	0	0	1	
Guazatine	1	0	0	1	0	0	1	
Morfoline	1	0	0	1	0	0	1	
Qel	0	0	0	2	0	0	2	
SDHI	0	0	0	1	0	1	2	
Triazoli	13	3	23,1	10	2	0	8	5
TOTALE	30	7	23,3 %	27	9	2	20	7

Evoluzione del paniere fitoiatrico: insetticidi e fungicidi negli ultimi 20 anni.

TECNICHE AGRONOMICHE PER LA DIFESA DEL PERO

CONTRO LA MACULATURA BRUNA CHE COLPISCE DURAMENTE ALCUNE VARIETÀ DI PERE, ACCANTO ALLA DIFESA CON SOSTANZE CHIMICHE È IMPORTANTE INTERVENIRE SUL COTICO ERBOSO

di PAOLO CARAMORI

Con il 2022, sono cinque gli anni consecutivi che vedono il Pero e specialmente la varietà Abate Fetel® colpito gravemente dalla "Maculatura Bruna", malattia fungina che sta mettendo in ginocchio diversi territori frutticoli. Oltre all'Abate Fetel®, che rimane la regina delle pere e la più coltivata ed esportata a livello nazionale, colpisce duramente altre varietà come la Conference®, Decana®, Kaiser®. Solamente le Williams®, Santa Maria®, Carmen® e la nuova varietà Fred® di recente introduzione risultano più resistenti o poco suscettibili al fungo *Stemphylum vesicarium* responsabile della malattia.

Possiamo elencare alcuni fattori predisponenti all'infezione di questo fungo:

- 1) frutteti ubicati nelle vicinanze a canali irrigui
- 2) bagnature fogliari superiori alle 8/10 ore
- 3) impianti fitti e forme di allevamento che non riducono l'arieggiamento
- 4) concimazioni eccessive e uso inappropriato di fito-regolatori come le gibberelline
- 5) portainnesti sensibili alla clorosi ferrica (cotogni)
- 6) sfalcio frequente dell'erba nell'interfila.

Nei diversi areali dell'Emilia Romagna la difesa contro questa vera e propria emergenza sanitaria si è basata quasi esclusivamente sull'utilizzo di sostanze chimiche rivolte alla protezione della chioma della pianta. Ma non sempre con risultati soddisfacenti. Negli anni più recenti molte aziende hanno integrato la difesa chimica con interventi agronomici praticati al cotico erboso del frutteto. Questi interventi, meccanici e non, sono azioni integranti, l'obiettivo finale è sempre quello di ridurre il potenziale di inoculo del fungo presente sul cotico erboso. Quest'anno si sta osservando come il maggior contenimento della malattia si verifica



Maculatura bruna Abate®



Marciume calicino

in quelle aziende che hanno praticato la rottura precoce del cotico, già nel periodo autunno/inverno, per poi proseguire nella primavera successiva, iniziando prima della fioritura, e continuano ancora nelle lavorazioni meccaniche durante l'intera annata produttiva sino a poco prima della raccolta. Ribadiamo che per aver buoni risultati nella lotta a questa malattia è importante che il suolo rimanga sempre libero da infestanti graminacee e da materiale organico vegetale in decomposizione. Il primo intervento meccanico per la rottura ed interrimento del cotico deve essere praticato a fine autunno, lavorando ad una profondità di 15-20 cm, in modo da interrompere il ciclo del fungo. Prima di procedere a tutto ciò è d'obbligo spazzolare il sottofila con le specifiche

attrezzature. Con questo accorgimento siamo in grado di portare le foglie cadute a terra infettate dal fungo in centro dell'interfilare dove successivamente si provvederà ad interrare il tutto con un erpice a dischi. Anche le pere marcescenti cadute a terra, infettate da *Stemphylum vesicarium*, vanno raccolte il più possibile ed allontanate dal frutteto. Dopo 3 anni di continue lavorazioni si può ripristinare il cotico erboso permanente seminando in autunno dei miscugli di leguminose come il trifoglio ladino e il ginestrino a dosi di 40-45 kg di semente ad ettaro; qualche produttore ha già iniziato questa pratica con risultati soddisfacenti.

Un altro intervento agronomico, non meccanico, ma di tipo fisico/termico e che ha evidenziato discreti risultati, è la tecnica del pirodiserbo. Tecnica da praticare in frutteti con elevata presenza di inoculo, in quanto non di facile applicazione. Si consigliano un paio di interventi su prato sfalcato basso qualche giorno prima dell'applicazione e su terreno asciutto. Le epoche di intervento migliori sono tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera. Questa tecnica di sanificazione ha sì dei buoni riscontri in termini di abbattimento del fungo, ma risulta essere abbastanza costosa e di non facile reperibilità delle attrezzature specifiche adatte a questo intervento. Ricordiamo anche che nelle situazioni di bassa gravità della malattia si possono eseguire dei trattamenti di sanificazione del cotico utilizzando microrganismi antagonisti come diversi ceppi di *Trichoderma*. Si consiglia di non praticare altre metodologie di sanificazione dove si è fatto uso di *Trichoderma* per non compromettere la vitalità del formulato. Nella sanificazione del cotico oltre ai microrganismi antagonisti si possono utilizzare altre sostanze/concimi chimici come la calciocianamide, il solfato ferroso e la calce idrata.

CAMPAGNA UVA: BUONA QUALITÀ PER LE TARDIVE

IL METEO ANOMALO NON HA AIUTATO LE VARIETÀ PRECOCI. IL MERCATO INIZIALMENTE PARTITO UN PO' LENTO, MIGLIORA PER LE UVE ROSSE

In piena campagna delle uve apirene si profila un'annata piuttosto complessa. L'andamento climatico anomalo, con primavera fredda e poi settimane con oltre 40 gradi, non ha agevolato i processi produttivi della vite. La campagna dell'uva senza semi è partita attorno al 20 luglio con le varietà precoci, che hanno subito maggiormente tali problematiche meteorologiche.

“A settembre siamo impegnati nella raccolta delle varietà medio-tardive e tardive e si prospetta una buona qualità organolettica - precisa Giuseppe Sicuro responsabile tecnico di Apofruit per l'uva da tavola - forse rispetto alle previsioni si potrebbero registrare volumi leggermente inferiori soprattutto per le qualità precoci. Ma vedremo il quadro completo a consuntivo”.

Sui produttori quest'anno pesano anche alcuni fattori esterni come l'esplosione dei prezzi che si riflette sui costi di produzione, il caro bollette e la mancanza di manodopera che ha condizionato in maniera più marcata del solito l'attività.

Tornando alla produzione va sottolineato che Apofruit sta continuando a testare altre varietà di uva seedless, caratterizzate da maggiore resa produttiva. “Quest'anno - precisa Sicuro - abbiamo continuato l'osservazione di varietà interessanti da un punto di vista organolettico. Siamo nella fase dei test perché, come sempre, prima di avviare la produzione, la cooperativa preferisce valutare i risultati della sperimentazione”. Di andamento commerciale parliamo con Marcello Guidi, responsabile commerciale Apofruit, che tratteggia una prima fase del mercato piuttosto critica sia in Italia che in Europa. “Con l'uva da tavola siamo partiti lenti, è una situazione generalizzata in tutta Europa, alcune concause sono sotto gli occhi di tutti: l'aumento dei prezzi e il calo dei consumi in primis, l'incremento degli acquisti è legato spesso solo ai periodi promozionali, che vengono sempre di più preferiti dalle famiglie”.

Questo mercato pesante ha interessato sia le uve bianche sia le uve nere, mentre si stanno confermando consumi superiori e quindi un andamento commerciale più positivo per le uve rosse.



Prosegue l'innovazione con test di varietà con maggiore resa produttiva

SICILIA: CRESCE LA PRODUZIONE DI PESCHE E DI UVA SENZA SEMI

NELL'AREALE TRA CANICATTÌ E DELIA IL CLIMA PREMIA LE DRUPACEE TARDIVE E LA CAMPAGNA DI UVE APIRENE PROSEGUE FINO A INIZIO NOVEMBRE

Siamo nel cuore della Sicilia, nell'areale tra Canicattì e Delia, dove Apofruit è presente con la coltivazione di pesche e nettarine tardive e uva apirene.

“Ormai da parecchi anni questo areale è stato scelto per le drupacee tardive, anzi ultra tardive – precisa Antonio Rubolino responsabile d'area sud Italia per Apofruit - varietà che in questa zona hanno trovato un clima ideale: pochissimo piovoso e parecchio caldo adatto per le cultivar che allungano il calendario”.

Non dimentichiamo che nel paniere dei prodotti Apofruit le pesche e le nettarine sono state fin dall'inizio protagoniste importanti con le coltivazioni in Romagna dove la cooperativa è nata. La Sicilia, con il suo clima, consente di allungare la campagna peschicola a tutto settembre, quando ad esempio in altre zone non sarebbe possibile.

Passando all'uva apirene, la Sicilia è stata interessata, così come in Puglia e in Basilicata, dalla coltivazione di numerose varietà senza semi.

“Nell'areale siciliano siamo partiti con un produttore – dichiara Rubolino - la coltivazione di uva è cresciuta costantemente dai primi test effettuati 10/11 anni fa; oggi si coltivano tutte le varietà, sia a bacca bianca sia a bacca rossa. Per Apofruit, che ha iniziato con le varietà seedless una ventina di anni fa, è un vantaggio poter contare su diversi areali di produzione per il prodotto, soprattutto oggi che ci misuriamo con un cambia-



mento climatico importante e spesso imprevedibile”.

A metà settembre con l'uva siamo ancora in piena raccolta e si sta prospettando una annata standard come quantitativi. La campagna della raccolta si chiuderà con le uve bianche tardive a metà ottobre e con le uve rosse nella prima settimana di Novembre.



VERDEDIVO®: NUOVA VARIETÀ DI KIWI A POLPA VERDE, PRONTA PER LO SVILUPPO COMMERCIALE

I PRIMI INNESTI DELL'AREALE DI LATINA SONO STATI FATTI NEL 2012 E SONO STATI FONDAMENTALI PER FARE ESPERIENZA IN TERMINI DI ESIGENZE CLIMATICHE E TECNICHE COLTURALI. I CONSUMER TEST SUI CONSUMATORI HANNO FORNITO OTTIMI RISULTATI PER QUESTA VARIETÀ DAL SAPORE SPECIALE

di **FABIO MAROCCHI**

Da alcuni anni Apofruit partecipa insieme ad altre OP allo sviluppo di questa nuova varietà di kiwi, della specie *Actinidia chinensis*, tipica delle cultivar di kiwi gialli, che viene raccolto con la polpa verde.

Il VerdeDivo® è stato selezionato dall'Università di Udine, Bologna e Newplant nel 2008, gestito in esclusiva da Newplant, società in compartecipazione tra Apofruit, Oro-gel Fresco ed Apoconerpo da più di quindici anni.

Questa varietà è stata selezionata per le sue caratteristiche quali: colore della polpa, alto contenuto di sostanza secca, aroma e sapore calibro dei frutti, produttività, buona conservazione e shelf life.

Le sue caratteristiche agronomiche sono:

- germogliamento tra il 22 e il 30 Marzo
- fioritura tra il 10 e 15 Maggio
- raccolta tra il 10 e il 30 Ottobre.

Come le altre *chinensis* ha un germogliamento naturale tra il 60 e 75%, un'alta fertilità con 6/8 infiorescenze per germoglio, quindi ha un'alta produttività potenziale.

I primi campi innestati nel 2012 a Latina sono stati testati per tolleranza alla PSA, produttività, qualità del frutto in termini di pezzatura, sostanza secca, brix e conservazione. La risposta è stata molto positiva sia in termini produttivi, con ottime quantità e alta qualità, sia in termini di germogliamento e fruttificazione costante nel tempo a prescindere dall'andamento climatico.

La pezzatura media con il corretto carico produttivo (300.000 frutti x Ha) e la corretta impollinazione si attesta intorno ai 110 grammi.

I frutteti pre-commerciali, innestati in varie parti d'Italia, ci hanno dato la possibilità di fare esperienza in termini di tecnica colturale, esigenze climatiche, qualità alla raccolta e sapore finale del frutto. La varietà si è dimostrata piuttosto tollerante anche alla PSA. In merito alla frigo-conservazione le prove fatte negli anni ci hanno permesso di mettere a punto le giuste tecniche con la prospettiva di poterlo conservare e vendere fino alla fine di Aprile.

Questa nuova varietà ha una polpa verde brillante, ma presenta un sapore molto simile ai classici gialli con una elevata dolcezza, a cui abbina una buona componente acida che nel complesso rende il suo sapore complesso ed unico. A dimostrazione di questo, i consumer test fatti su circa 650 consumatori negli ultimi 3 anni, hanno dato nel 98% dei casi un commento molto positivo. Nonostante il prezzo medio proposto al consumo (più elevato rispetto al classico Hayward), una volta che il consumatore lo ha assaggiato, dichiara che è disposto a ricomprarlo per le caratteristiche legate al gusto. Per il successo del progetto è fondamentale mantenere il livello qualitativo, soprattutto in merito alla sostanza secca, primo parametro di valutazione per soddisfare le aspettative di gusto del consumatore, ed ottenere un reddito adeguato al produttore.





APOFRUIT

Viale della Cooperazione, 400
47522 Pievesestina di Cesena (FC) Italy
Tel. +39 0547 414111 - Fax +39 0547 414166
www.apofruit.it - info@apofruit.it

segui su   Apofruit Italia 