

APOFRUIT

notizie 

ANNO XXIX N°5 Settembre-Ottobre 2021

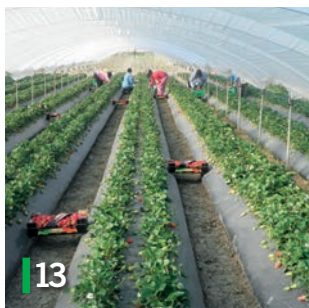
Periodico bimestrale. Poste Italiane sped. in a.p. D.L. 353/2003 (conv. in L.27/02/04 nr. 46)
art. 1 comma 1 DCB Forlì Ed. PrimaPagina - €0,50

**LIQUIDAZIONE PRIMAVERILE,
OTTIMI RISULTATI**

**SEI OPEN DAY
PER INNOVAZIONE VARIETALE**

**IL CEO DI ZESPRI INTERNATIONAL
IN VISITA AD APOFRUIT**





SOMMARIO

3 Apofruit, ottimi risultati per la liquidazione dei prodotti primaverili

5 L'innovazione varietale presentata in 6 open day

7 Apofruit, tra Rimini e Madrid

8 **PAGINE TECNICHE**
Bilanci fitosanitari 2020-2021:
la situazione delle drupacee

12 **DALL'EMILIA**
Patate e cipolle: focus su qualità e quantità

13 **DAL METAPONTO**
Liquidazione primaverile, annata da incorniciare

14 **DALLA SICILIA**
Open Day sui piccoli frutti
a Donnalucata in Sicilia

15 **DAL LAZIO**
Stime di produzione del kiwi:
la tecnologia a supporto

**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

APOFRUIT, OTTIMI RISULTATI PER LA LIQUIDAZIONE DEI PRODOTTI PRIMAVERILI

PRODUZIONE DI ALTA QUALITÀ, IMPEGNO DEI SOCI IN CAMPAGNA, LIQUIDAZIONI CONSISTENTI, SUPERIORI IN TERMINI ECONOMICI RISPETTO ALL'ANNO PASSATO NONOSTANTE LA PRODUZIONE SIA STATA INFERIORE. IN TOTALE 23 MILIONI DI EURO

Più che positiva si presenta la liquidazione ai soci della produzione primaverile, in particolare fragole e asparagi, a cui si aggiungono piccoli frutti ed alcuni ortaggi. *“Una liquidazione totale di 23 milioni di euro – evidenzia il Direttore Generale Ernesto Fornari – in crescita rispetto ai 22 milioni liquidati lo scorso anno. Dunque, un 3% in più, percentuale che diventa ancor più significativa se si pensa che va raffrontata ad un 5% in meno di produzione, il che significa in media l'8,8% in più al chilogrammo rispetto al 2020”.*

Una positività di bilancio, dunque, resa evidente nei numeri, pur in concomitanza con la seconda annata funestata dalla pandemia da coronavirus. La contingenza negativa però non ha influito sull'andamento della fragola, di cui Apofruit e Mediterraneo Group, con il partner storico Cooperativa Sole, sono di gran lunga il maggiore produttore italiano. *“Le fragole, veicolate dal marchio Solarelli e Piraccini – rimarca Fornari – hanno registrato una performance ottimale grazie ai mercati generali soprattutto nella prima fase ed ad un buon equilibrio di vendite sulla grande distribuzione nella seconda fase”.*

FRAGOLE

L'ottima produzione di fragole targate 2021 viene principalmente dalla Basilicata (62.000 q.li), ritirata dallo stabilimento Apofruit di Scanzano Ionico, completamente climatizzato, da cui il prodotto viene spedito direttamente alla grande distribuzione e sui mercati generali mantenendo una shelf-life ottimale; interessanti anche le produzioni della Romagna dove la fragola è diminuita negli ultimi anni (conferiti nel 2021 q.li 5.700) ma grazie alla valorizzazione del prodotto locale ed all'export trova valori oggi di nuovo interessanti. *“La varietà principale rimane Sabrosa® - ricorda Ernesto Fornari – ma ci stiamo attivando*



per mettere in produzione varietà di nuova costituzione che ci consentano un periodo commerciale più lungo, una prospettiva che andrà incontro ai produttori alle prese con le problematiche del reperimento di manodopera che potranno essere diluite nel tempo”. Scende nel particolare dei prezzi liquidati ai soci Mirco Zanelli, Direttore Commerciale di Apofruit: *“La varietà Sabrosa® è stata liquidata a una media di oltre 2,80 euro al chilogrammo, stessi risultati per la nuova varietà Rossetta®. Il biologico dell'area di Scanzano viene liquidato a 3,60 euro*

LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA ANDREA SEVERI

A Borella, nell'entroterra del comune di Cesenatico, il socio Apofruit Andrea Severi continua l'attività agricola di famiglia, portando avanti la coltivazione della fragola, iniziata negli anni Sessanta prima dal nonno, poi dal padre e dallo zio.



Oggi l'azienda agricola ha una superficie di 5 ettari, su metà dei quali si producono zucche, meloni, cavolfiori e kaki bio (è stata una pioniera nella conversione al biologico), mentre la restante parte è dedicata alla produzione di fragole convenzionali, carciofi e patate. E proprio di fragole parliamo con Andrea, chiedendo un commento sull'annata 2021. *“Abbiamo messo a dimora 13.000 piantine di fragole di diverse varietà, sia in serra romagnola che sotto tunnel veronese - precisa - purtroppo le gelate di aprile hanno danneggiato le coltivazioni, facendoci perdere una parte consistente di raccolto, anche se più contenuto nella produzione sotto serra romagnola”.* Ho conferito ad Apofruit oltre 50 quintali di prodotto, che mi è stato liquidato a una media di 1,40 al chilo.



al chilo. In Romagna la liquidazione si attesta intorno ai 2,10 euro al chilogrammo, saliti a 2,90 per la produzione biologica". A questi numeri occorre aggiungere il 4% di contributi OCM.

ASPARAGI

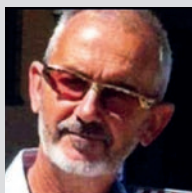
Ottimi risultati anche sul fronte degli asparagi con 9 mila quintali di produzione, di cui metà biologico, per buona parte provenienti dalla zona di Foggia, indirizzata prevalentemente ai mercati esteri (Svizzera e Germania), mentre sul convenzionale le aree produttive maggiori sono Emilia-Romagna, dove il 65% della produzione è certificata IGP, e il Lazio. Anche sugli asparagi una campagna produttiva piuttosto tardiva, a seguito delle gelate primaverili, ma ugualmente soddisfacente rispetto al 2020. "I prezzi di liquidazione – spiega Mirco Zanelli – hanno potuto assestarsi su una quotazione di liquidazione di 3,04



LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA CIVINELLI SEVERO, CESENA (FC)

È di cinque ettari e mezzo la superficie dell'azienda agricola condotta da Severo Civinelli, che continua a Provezza di Cesena l'attività avviata dal padre. Azienda bio dal 2000, produce ortaggi – pomodori, cetrioli, zucchine, insalata - e fragole come coltivazione principale. Nel 2021 Civinelli ha messo a dimora 25.000 piantine in tunnel veronese, ottenendo rese produttive di 750 grammi in media per pianta. Il prezzo medio di liquidazione si è attestato sui 2,80 euro al chilo. "Per quanto riguarda il mio areale è stata una stagione perfetta per le fragole da un punto di vista del meteo, fresca e ventilata che ci ha permesso anche di allungare la raccolta e di ottenere un prodotto decisamente buono – dichiara Severo – c'è stata una piccola gelata che però non ha provocato danni. Quindi siamo stati contenti dell'annata, speriamo di poter contare su altre simili a questa".



euro al chilo per la categoria Extra e 2,34 per la categoria I del prodotto convenzionale prodotto in Emilia-Romagna, che beneficia in buona parte della valorizzazione delle produzioni IGP del basso Ferrarese. Per il prodotto del Lazio rispettivamente 3,02 per Extra e 2,36 per la cat. I. La produzione biologica dell'area Puglia viene liquidata a 4,05 l'Extra e 3,28 la cat. I, quella dell'Emilia Romagna 3,35 l'Extra e 3,07 la cat. I, quello del Lazio 3,72 l'Extra e 3,08 la cat. I".

"Un andamento interessante ha contraddistinto anche i piccoli frutti, sia in termini di produzione che di consumo – aggiunge Zanelli – oggetto di progetti di sviluppo in diversi territori con ottime performance sia dei lamponi che dei mirtili soprattutto in Sicilia".

LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA GIULIANO FARINELLI - LIDO DELLE NAZIONI (FE)

L'azienda agricola di Giuliano Farinelli si trova a Lido delle Nazioni, uno dei sette lidi di Comacchio. Su una superficie di 33 ettari vengono coltivati grano, mais, pomodori, piselli e asparagi. "Ho iniziato l'attività agricola acquisendo le superfici piano piano e oggi grazie a mio figlio Franco che lavora con me vedo assicurata la continuità dell'azienda - precisa - La superficie dedicata all'asparago è di quasi due ettari, tra convenzionale e valorizzato dalla certificazione Igp". Nell'annata 2021 ha conferito ad Apofruit 120 quintali di asparagi, liquidati a una media di 2,70 euro al chilogrammo. "Quest'anno con il problema delle gelate abbiamo perso 10/15 giorni di produzione anticipata, quindi abbiamo potuto contare su un volume di prodotto minore rispetto ad un'annata normale - commenta il socio - Il buon prezzo di liquidazione però ha compensato la riduzione dei quantitativi. Non è andata male, ma non siamo del tutto soddisfatti".



Soddisfazione anche nelle valutazioni del presidente di Apofruit Italia Mirco Zanotti. "Siamo molto soddisfatti – afferma Zanotti – sia per le quantità che per la qualità delle produzioni primaverili, e di questo dobbiamo ringraziare i nostri soci che hanno adottato in campagna le giuste tecniche colturali che ci hanno consentito di gestire al meglio il prodotto. Sia le fragole che gli asparagi richiedono molta manodopera, elemento che può indurre criticità sia nella fase di produzione che nella lavorazione presso gli stabilimenti, per gli effetti della pandemia e per le problematiche ricorrenti legate a questo tema. A questo si aggiunge la preoccupazione per il lievitare dei costi di produzione, una bolla che ci auguriamo si risolva nel breve periodo, entrambi fattori che vanno ad erodere i pur ottimi risultati delle liquidazioni".

L'INNOVAZIONE VARIETALE PRESENTATA IN 6 OPEN DAY

MELA CANDINE®, KAKI MAXIM®, PERA FRED®, PICCOLI FRUTTI E UNA NUOVA VARIETÀ DI KIWIVERDE SONO STATE AL CENTRO DEGLI INCONTRI TECNICI INSIEME A SOCI E PRODUTTORI

Innovazione varietale a 360 gradi illustrata in sei Open Day. Ha preso forma il percorso del Gruppo Apofruit, presentato il 4 febbraio scorso, volto a rivoluzionare l'offerta produttiva mettendo a disposizione della propria base sociale, e più in generale dei produttori, le novità in fatto di innovazione frutticola. Un progetto innovativo che guarda al futuro in un programma di lungo periodo che interesserà fino al 2025.

In questa direzione sono stati organizzati sei Open Day sul territorio nazionale, giornate tecniche di scambio di informazioni e studio, che hanno interessato cinque tipologie di prodotto innovativo: mela Candine®, kaki Maxim®, pera Fred®, piccoli frutti e una nuova varietà di kiwi verde.

Le giornate hanno visto la partecipazione di soci e produttori, con visite in magazzino e direttamente sul campo, alla presenza di tecnici agronomi che hanno illustrato le caratteristiche del prodotto. Nel corso degli eventi, inoltre, i produttori sono stati accompagnati in alcune aziende socie di Apo-



fruit Italia con visite direttamente a chi ha già intrapreso questo percorso.

Il tour, se così vogliamo chiamarlo, ha preso il via il 2 settembre scorso con l'Open Day dedicato alla pera Fred®, la varietà verde-gialla con una bella sfumatura rossa, prodotto dal buon sapore e con buone qualità agronomiche che consentono di assaporarla on-the-go.

Il focus successivo ha riguardato la mela Candine® al centro di un doppio appuntamento: 16 settembre in Romagna, 22 a Trento alla presenza di oltre 40 produttori prevalentemente trentini

e piemontesi. La mela Candine® è un prodotto che per le sue caratteristiche gode di grande apprezzamento e di una pronta riconoscibilità: croccante, succosa, di polpa consistente, dolce e dall'inconfondibile colore della buccia rosso brillante intenso su fondo rosso-aranciato.

Il mese di settembre si è chiuso con una giornata dedicata al Maxim®, il kaki di colore arancio e forma sferica, privo di semi, a polpa dura e di buona pezzatura, prodotto con una buona shelf life, caratteristica importante per consentire alla frutta di raggiungere il



mercato per il consumo fresco senza alcun problema.

Due gli Open Day in ottobre: quello dedicato ai piccoli frutti in Sicilia (vedi articolo a pagina 14) e il focus su una nuova varietà di kiwi verde il 15 ottobre scorso.

“Con gli Open Day il programma di innovazione varietale lanciato nel febbraio scorso è entrato nel vivo coinvolgendo i produttori, soci e non, - spiega il Direttore Generale Ernesto Fornari – Sono loro i principali beneficiari di questa scommessa, ma devono essere loro i primi a credere in questo progetto indirizzato sulla strada della qualità e della giusta remunerazione. Il nostro obiettivo è quello di incrementare la superficie coltivata di almeno il 20% in cinque anni. La strada è tracciata, siamo soddisfatti della partecipazione a questi primi Open Day”.



IL NUOVO CEO ZESPRI INTERNATIONAL IN VISITA ALLO STABILIMENTO APOFRUIT DI FORLÌ



Nick Kirton, il nuovo amministratore delegato dell'emisfero Nord di Zespri, in viaggio in Italia per visitare alcuni siti produttivi, è stato ospite anche dello stabilimento di lavorazione Apofruit di Forlì. Qui, infatti, vengono confezionati i kiwi Zespri®SunGold, varietà premium che si contraddistingue grazie alle sue straordinarie caratteristiche nutrizionali e gustative, nonché per le eccezionali rese produttive all'interno di determinati territori particolarmente vocati alla sua coltivazione.

“Siamo stati molto contenti della visita di Nick Kirton all'interno del nostro stabilimento di Forlì” afferma Ernesto Fornari, Direttore Generale del Gruppo Apofruit “durante la quale ha potuto osservare di persona la grande cura e professionalità del nostro lavoro e l'ottima qualità dei kiwi a polpa gialla Sun Gold®. Assieme a Dario Veggetti, responsabile Italia Zespri, ha avuto modo di visitare il magazzino in un momento di piena attività di ritiro di prodotto proveniente dalle varie regioni di produzione, visionando di persona come viene gestita la calibrazione, l'etichettatura, la suddivisione per qualità e le varie tipologie di conservazione a lungo e breve periodo. Abbiamo inoltre avuto modo di presentargli le linee di lavorazione, basate su nuove macchine dotate di software in grado di cogliere ogni difetto agendo laddove l'occhio umano non arriva”.

La produzione di Apofruit di Zespri®SunGold si concentra principalmente in Emilia Romagna, Veneto, Basilicata, Calabria, Lazio e, ultimamente, è stata introdotta anche in Campania. Si attesta intorno ai 150.000 quintali, ma l'obiettivo, nel prossimo futuro, è quello di raddoppiare la produzione.

SOLARELLI PREMIATA AL FOOD AND TRAVEL AWARD 2021

IL PREMIO COME MATERIA PRIMA DELL'ANNO AI PRODOTTI COLTIVATI CON STANDARD ELEVATISSIMI

Frutta e verdura Solarelli, la gamma di prodotti di alta qualità coltivati esclusivamente in Italia dal gruppo Apofruit, hanno ricevuto il premio come materia prima dell'anno nell'ambito del Food and Travel Award 2021. I prodotti Solarelli vengono coltivati secondo standard elevatissimi e nelle zone più vocate a ogni varietà e tale eccellenza è stata riconosciuta dai lettori, dagli esperti del settore enogastronomico e turistico e dalla redazione del magazine Food and Travel Italia, che ha conferito il premio durante la serata di gala del 1° ottobre presso il Resort San Barbato di Lavello. Il premio è stato ritirato da Antonio Rubolino, responsabile dell'area Sud Italia di Apofruit, che ha affermato: “Siamo molto onorati di ricevere questo riconoscimento, che rappresenta per noi una ulteriore conferma del fatto che il nostro impegno quotidiano è riconosciuto. Rappresentiamo l'Italia dal Trentino Alto Adige alla Sicilia e anni fa abbiamo deciso di racchiudere in questo marchio le specialità del territorio. A marchio Solarelli troverete infatti solo quella frutta e verdura oltre che bella da vedere anche buona da mangiare, coltivata nel rispetto dell'ambiente e di tutto quello che le sta attorno”.

Food and Travel Italia, è l'edizione distribuita in Italia e Canton Ticino dell'omonima rivista internazionale che si occupa di enogastronomia, beverage, viaggi gourmet e turismo di alto profilo, presente in 16 Paesi e consultata da oltre 550.000 persone nel mondo.



APOFRUIT, TRA RIMINI E MADRID

RITORNANO LE FIERE IN PRESENZA, IL GRUPPO HA PARTECIPATO A MACFRUT E FRUIT ATTRACTION. FORNARI: “A ENTRAMBI GLI EVENTI SI È TOCCATA CON MANO LA VOGLIA DI RIPARTIRE”

Da Rimini a Madrid, finalmente in presenza. La ripartenza delle fiere di settore dopo un anno di incontri via web ha trovato la pronta risposta del Gruppo Apofruit che ha preso parte ai due principali eventi internazionali: Macfrut al Rimini Expo Center e Fruit Attraction nella capitale spagnola. Il bilancio delle due fiere è stato positivo, soprattutto per un ritorno delle “relazioni di persona”, come evidenzia il direttore Generale Ernesto Fornari. “A entrambi gli eventi si è toccata con mano la voglia di ripartire del settore. Dopo un anno e mezzo di relazioni in webinar finalmente abbiamo avuto modo di incontrare di persona buyer, clienti, partner e visitatori, a testimonianza che l'incontro in presenza è centrale per lo sviluppo delle relazioni commerciali e gli scambi internazionali”.

A Macfrut c'è stata la partecipazione dell'intero Gruppo Apofruit, con Apofruit Italia, Mediterraneo Group e Canova per il biologico. Nel corso della tre giorni fieristica lo stand di Apofruit ha ospitato due importanti eventi. Il primo, rivolto a stampa e buyer, ha fatto il punto sulle strategie dell'uva senza semi, in relazione a commercializzazione, innovazione, packaging, manodopera, biologico e biodinamico. L'al-

tra iniziativa invece ha focalizzato l'interesse sull'impegno di Apofruit nell'ambito del Progetto GECO2 (Green Economy and CO2). Si tratta del progetto europeo volto a rafforzare il settore agricolo della regione adriatica per ridurre le emissioni di carbonio nell'atmosfera attraverso una migliore gestione dei suoli e dei residui delle colture, creando reddito attraverso la sperimentazione di mercati volontari del carbonio. Il confronto ha visto gli interventi del Direttore e del Presidente di Apofruit, Ernesto Fornari e Mirco Zanotti, con la partecipazione anche dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna Alessio Mammi.

Dal 5 al 7 ottobre scorso si è svolta alla Fiera di Madrid, Fruit Attraction, che ha visto la partecipazione di Apofruit Italia e Canova. Anche in questo caso si è trattato di un ritorno in presenza dopo l'edizione 2020 saltata per il Covid.

“Rimini e Madrid, due eventi indubbiamente diversi, con un bilancio per entrambi positivo – conclude Fornari - A Macfrut abbiamo incontrato quasi tutta la Gdo italiana, mentre l'evento spagnolo ha avuto un respiro più internazionale; ci ha consentito di incontrare i nostri clienti esteri e soprattutto quelli potenziali del Nord Africa, Est Europa e Sud America”.



**Sotto nella foto grande un momento al Macfrut
A sinistra due immagine della Fiera Fruit Attraction a Madrid**



Bilanci fitosanitari 2020-2021: la situazione delle drupacee

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

“Bilanci fitosanitari” organizzati dall’AIPP (Associazione Italiana per la Protezione delle Piante), in collaborazione con Le Giornate Fitopatologiche, costituiscono da tempo un appuntamento autunnale nel quale esperti fitopatologi operanti presso servizi pubblici e privati di diverse regioni condividono i punti salenti relativi agli andamenti e all’evoluzione di agenti patogeni e fitofagi che infestano i frutteti specializzati. Il 7 ottobre scorso per oltre 4 ore esperti dei territori di Piemonte, Veneto, E. Romagna, Basilicata, Trentino e Calabria hanno condiviso informazioni relative alle drupacee maggiormente coltivate (pesco, albicocco, ciliegio e susino), delineando un quadro che cercheremo di sintetizzare in queste pagine. Il bilancio ha fatto riferimento al biennio 2020-2021 ed è iniziato con un inquadramento sia delle superfici investite che del contesto climatico ambientale. La coltivazione di drupacee nelle regioni ricordate vede una sostanziale stazionarietà delle superfici interessate ad albicocco, ciliegio e susino cui si contrappone una drammatica contrazione delle superfici di pesche e nettarine. A livello climatico non serve molta memoria per ricordare gli elementi che più hanno segnato il recente biennio: forti gelate tardive, che in



Deperimento batterico da *P. syringae* su fiori di albicocco

talune zone hanno compromesso significativamente le produzioni, eventi atmosferici estremi con “bombe d’acqua” e grandinate, temperature estive molto elevate e periodi siccitosi particolarmente prolungati. Il contesto climatico inevitabilmente condiziona gli agenti biotici così come il panorama fitoiatrici e le sue evoluzioni in termini di disponibilità di fitofarmaci. Facendoci dal versante degli agenti patogeni, “bolla” (*T. deformans*), oidio (*S. pannosa*) e “cancri rameali” (*Cytospora* spp.) non costituiscono novità particolari; la loro pressione è costante, ne conosciamo l’epidemiologia, gli strumenti fitoiatrici ed i timing di intervento, qualche perplessità sembra essere maggiormente

condivisa sull’impossibilità in futuro di impiegare tiofanate metile. Le infezioni da *Monilinia* spp. rappresentano una persistente minaccia per i produttori di tutte le drupacee a prescindere dall’andamento climatico e dalle zone di produzione. Se è vero che elevate temperature e regimi pluviometrici estremamente contenuti come quelli occorsi nel 2021 ne limitano lo sviluppo in campo, non dimentichiamo che la fase di conservazione e commercializzazione rappresentano stadi costantemente critici e che la scarsa conservabilità del prodotto può influire sul declino della peschicoltura come accaduto in ampie zone di coltivazione della bassa veneta. I fungicidi disponibili

sono tuttora efficienti ma la corretta gestione agronomica del frutteto non costituisce un dettaglio. Non dimentichiamo che la produzione in regime di biologico spesso trova come principale fattore limitante proprio la possibilità di contrastare le infezioni da *Monilinia* spp. sia sui frutti che sui fiori come ben noto su albicocco. Su specie e varietà di pregio (ciliegio e talvolta albicocco) si stanno diffondendo anche forme di difesa attiva basate sull'allestimento di protezioni anti pioggia sovrachioma, spesso associate a forme di protezione a rete antinsetto. La gestione di tali protezioni va seguita con cura al fine di evitare lo sviluppo di condizioni di elevata umidità relativa e di eccessivi flussi di percolazione delle acque piovane in corrispondenza della parte più attiva della rizosfera, foriera di maggiore incidenza di spaccatura dei frutti. C'è un ulteriore aspetto che è emerso nell'orientamento della prevenzione ai marciumi dettato da nuovi sistemi di gestione post raccolta come per esempio la calibratura (fruit sorting) delle ciliegie in mezzo acquoso. La flottazione dei frutti costituisce uno strumento decisamente innovativo nel contenimento del danneggiamento che questi possono subire attraverso manipolazioni ma nel contempo viene esaltata la possibilità di diffusione e contaminazione reciproca da funghi patogeni. Sul fronte degli agenti patogeni fungini, *Corineo* (*S. carpophila*), *Nerume* (*C. carpophilum*) e *Apignomonina* (*A. erythrostoma*) vengono spesso citati su albicocco negli ambienti di coltivazione del nord come

conseguenza di periodi di fine inverno-primavera particolarmente piovosi. La comparsa dei sintomi di queste malattie è notoriamente scansionata dal punto di vista temporale nelle settimane che seguono gli eventi atmosferici scatenanti, occorre pertanto rammentarlo nel posizionamento dei presidi fitosanitari necessari, la cui efficacia in termini di copertura preventiva resta di buon livello. Chiudiamo il sipario delle malattie fungine assunte a livello di maggiore pericolosità con l'agente delle cilindrosporiosi del ciliegio (*C. padi*) la cui frequenza non preoccupa quanto la gravità con cui occasionalmente procura severe filloptosi estive in grado di compromettere parzialmente la produzione nell'annata successiva. Restando nell'ambito degli agenti patogeni entriamo nel fantastico mondo dei virus, batteri e fitoplasmii che ci regala molte croci e assai poche delizie! Su pesco e susino la maculatura batterica da *Xanthomonas campestris* viene

segnalata tanto negli ambienti di coltivazione del nord quanto in quelli meridionali. Il batterio trova nella sensibilità varietale e in primavere caratterizzate da temperature miti e prolungati periodi di bagnature le condizioni predisponenti per eccellenza. Va da sé che se il 2020 è stato caratterizzato da una elevata incidenza dei sintomi, il 2021 ha avuto un profilo decisamente più tranquillizzante. L'aggressività di questo agente batterico può essere gestita con un certo successo avendo esso un habitus epifitico ovvero pullulando e localizzandosi esternamente sulle superfici vegetali, per attivarsi come parassita laddove individua vie di pervietà quali, stomi, lenticelle e ferite (grandinate, potature, cicatrici fogliari ecc....). Comunemente l'impiego di formulati rameici costituisce il principale strumento fitoiatrico di contenimento del batterio, uno strumento che tuttavia va oculatamente ponderato in relazione alle dosi massime

Frutto di albicocco danneggiato da forficola



impiegabili e ai fenomeni di fitotossicità correlati a tale metallo soprattutto su susino. L'impiego di induttori di resistenza può contribuire fattivamente alla profilassi contro la maculatura batterica come testimoniato da numerose esperienze realizzate nei diversi territori di coltivazione. In questo contesto il contributo della nostra sperimentazione indica soprattutto le chitine quali interessanti strumenti di contrasto complementari al rame. Ben diverso il quadro descritto relativo al deperimento batterico dell'albicocco causato da *Pseudomonas syringae* pv *syringae*. Le popolazioni epifitiche del patogeno permettono la colonizzazione di nuovi organi e possono rappresentare al momento opportuno l'inoculo per la contaminazione. I propaguli batterici presenti in maggiore misura durante la primavera e l'autunno possiedono un'elevata attività criogenica, essendo in grado di indurre la formazione di cristalli di ghiaccio all'interno dei tessuti della pianta e sulla sua superficie. Se ciò avviene in presenza di una ferita contaminata, i batteri si diffondono rapidamente all'interno, provocando in breve tempo la necrosi del tessuto vegetale interessato e, successivamente, veri e propri cancri che possono portare al disseccamento anche di intere branche e nei casi estremi alla morte della pianta. Questo patogeno al momento sembra costituire la principale minaccia per l'unica drupacea in espansione. Negli ambienti di coltivazione piemontesi rappresenta un concreto fattore limitante e nella nostra regione in diverse occasioni le gelate corrispondenti al periodo fiorale



Maculatura batterica su frutti di pesco

hanno avuto esiti drammatici proprio in concomitanza con la presenza del batterio. La lotta contro il deperimento batterico dell'albicocco non è facile non esistendo prodotti curativi. Solo le misure preventive permettono di limitare la comparsa, la gravità e la propagazione della malattia. Dai batteri ai virus ci avviciniamo al baratro chiamato Sharka o vaiolatura delle drupacee alias PPV (Plum Pox Virus). In tutte le zone di coltivazione delle drupacee non vi è bilancio fitosanitario che non lo elevi al ruolo di principale causa del collasso che sta subendo la coltivazione di drupacee, pesche e nettarine in primis. Non è certo per amor di polemica ma è doveroso ricordare che i fattori di resistenza genetica al PPV sono noti e potenzialmente in grado di essere

introdotti nel corredo cromosomico di nuove cultivar ma non certamente con metodi convenzionali in uso, bensì attraverso l'adozione di specifiche tecniche di cis-genesi sulle quali pesano ingiustificate posizioni pregiudiziali a diversi livelli. Il capitolo del bilancio fitosanitario relativo al biennio 2020/21 inerente i fitofagi presenta pagine legate alla normale gestione di soggetti noti quali afidi, cocciniglie, tripidi e lepidotteri carpofagi e pagine più problematiche che hanno come soggetti protagonisti specie di recente introduzione negli ambienti di coltivazione del nostro paese come la *H. halys* (cimice asiatica) o *D. suzukii* oppure specie autoctone che per complesse ragioni sono divenute estremamente problematiche come le forficole.

La gestione delle diverse specie di afidi sulle drupacee in generale non appare allarmante. Su ciliegio e albicocco la situazione appare sotto controllo, su susino qualche segnalazione dalle regioni del nord è pervenuta per sottolineare la presenza di afide farinoso (*H. pruni*) mentre su pesco le regioni del nord sollecitano qualche criticità emersa nel controllo di afide verde (*M. persicae*) in termini di reinfestazioni. Il paniere di insetticidi disponibile resta tuttavia sufficientemente performante. Su susino l'afide farinoso resta la criticità maggiore, il tutto amplificato in regime di conduzione biologica del frutteto. Nel periodo fiorale la presenza di tripidi sembra lontana dagli anni in cui questi fitofagi erano in grado di compromettere il valore commerciale delle nettarine in maniera significativa ma per qualcosa che sembra scemare nella gravità vi è qualcos'altro che assurge a vero problema come il caso della cecidomia dell'albicocco le cui precoci infestazioni in epoca fiorale hanno lasciato il segno per gravità, allarmando i produttori e sollecitandoli a forme necessarie di monitoraggio e di difesa preventiva. Le cocciniglie che tradizionalmente popolavano i frutteti specializzati di drupacee (*Q. perniciosus* e *P. pentagona* rispettivamente cocciniglia grigia e bianca) hanno lasciato il posto a nuove specie emergenti come la cocciniglia farinosa del pesco (*P. comstocki*) il lecanio (*E. persicae*). Sulla prima la soluzione in termini di timing di intervento e principi attivi efficienti è alla portata, sulla seconda pendono tuttora incertezze e maggiori difficoltà. I

classici lepidotteri carpofagi quali *Cidia molesta*, funebrana e *Anarsia lineatella* che hanno riempito capitoli sfidanti della lotta integrata negli anni passati, aprendo la strada a forme moderne di monitoraggio e difesa, sembrano occupare un posto marginale nel bilancio fitosanitario dell'ultimo biennio. La presenza di *Dorsophila suzukii* pende in tutte le zone cerasicole italiane come una costante minaccia. Il 2020 è stato, per giudizio comune, più problematico rispetto al 2021 ma in generale gli strumenti di monitoraggio, di previsione, di difesa e prevenzione agronomica colturale, offrono una discreta cornice di soluzioni accettabili. La presenza di cimice asiatica è ormai endemica in tutti i territori di coltivazione di drupacee del nord. Le oscillazioni delle popolazioni presenti e gli strumenti attivi o passivi di difesa, rappresentano soluzioni più o meno parziali, con la coltura del pesco che risulta, tanto per piovere laddove è bagnato, la più sensibile a questo insulso insetto. Il 2021 è stato più problematico con partite di varietà medio tardive compromesse dalle punture del fitofago sopraggiunte nelle fasi finali di maturazione. Il podio di insetto chiave per il 2021 su pesco e non solo viene tuttavia conteso alla cimice dalla classica *Forficula*. Questo comune insetto dalle abitudini onnivore di fatto è stato richiamato in più ambienti per i danni che ha procurato. In Veneto nel 2021 ha causato danni rilevanti fino a metà luglio. In Piemonte in taluni pescheti, sommato al danno da gelo, ha portato anche alla perdita totale della produzione. *Forficula auricularia* è favorita da inverni miti e non c'è nessun



Monilia su frutti di ciliegio

principio attivo registrato per il controllo. Nella nostra regione, gli unici risultati degni di nota nella difesa sono stati ottenuti con trattamenti notturni di spinosad e indoxacarb.

Nel ringraziare l'AIPP (Associazione Italiana per la Protezione delle Piante) e le Giornate Fitopatologiche per l'impegno profuso nell'organizzazione dei "bilanci fitosanitari", vorremmo sottolineare nuovamente l'importanza di tali eventi come forma di condivisione e confronto tra istituzioni e organismi pubblici e privati.

L'intreccio di competenze a diversi livelli costituisce da sempre un punto di forze del settore tecnico e della propria capacità di restare aggiornato in un settore, quello della difesa, strategico per le produzioni agricole.

PATATE E CIPOLLE: FOCUS SU QUALITÀ E QUANTITÀ

BUONA LA PRODUZIONE PER ENTRAMBI I PRODOTTI. L'IMPORTANZA DELLA PROGRAMMAZIONE NELLA PROSSIMA CAMPAGNA

di **PAOLO CARAMORI**
e **RICCARDO GALLETTI**

Patate e cipolle sono due prodotti importanti del paniere orticolo Apofruit, che nel 2021 hanno registrato una buona produzione. Le patate sono coltivate prevalentemente in Emilia Romagna, in Veneto, Friuli e Sicilia, in zone altamente specializzate per la coltura del prezioso tubero giallo. Nel 2021 Apofruit ha ritirato circa 135.000 quintali di patate convenzionali con una resa ettaro di oltre 470 q.li, registrando una media produttiva molto performante. La qualità del prodotto nell'insieme è molto buona, purtroppo però negli ultimi anni si sono evidenziati problemi di danni da Elateridi e in alcuni casi di vitescenza. Per la prima problematica è stato istituito un tavolo di lavoro con la Regione Emilia Romagna e con i principali operatori del settore pataticolo con l'obiettivo di cercare metodi efficaci di contrasto al pericoloso insetto terricolo. Per entrambe le problematiche vale comunque il suggerimento di raccogliere tempestivamente e nel più breve tempo possibile le patate. Ad oggi la conservazione del prodotto è buona (nonostante le difficoltà di gestione dovute all'eliminazione del prodotto che controlla il germogliamento e grazie all'ottima gestione delle celle frigorifere e del magazzino) e i destoccaggi procedono regolarmente.

Quasi tutta la produzione Emiliano Romagnola è patata al selenio, mentre la varietà



Primura® coltivata in provincia di Bologna è certificata Dop. Questi due prodotti sono valorizzati dai rispettivi consorzi. Per quanto riguarda la patata al Selenio nel 2021 sono stati conferiti circa 61.000 quintali con 130 ettari investiti, mentre per la patata Primura® Dop ne sono stati ritirati circa 8.000. Per quanto concerne le patate, le varietà proposte sono sostanzialmente le stesse, anche se è previsto un aumento di superficie con varietà a lunga dormienza (germogliamento scarso) per migliorare la gestione a magazzino (vedi Clairette® e Constance®), interessanti come novità le cultivar con tolleranza alla peronospora Twister® e Levante®. Apofruit si pone come obiettivo di aumentare gli ettari investiti a patate al Selenio e di implementare nuove produzioni di Patata Primura® DOP di Bologna. Discorso molto simile per il prodotto cipolla, dove le produzioni sono state leggermente inferiori al 2020 e con prodotto tendenzialmente di calibro inferiore rispetto all'anno precedente. Apofruit ha ritirato circa 51.000 quintali di prodotto a semina primaverile con un investimento di 105 ettari; il 53% è cipolla dorata, un 26% è bianca ed il rimanente ros-

sa. La qualità del prodotto è oltremodo alta e il mercato è molto positivo rispetto alla scorsa campagna produttiva. La programmazione in questo ortaggio a bulbo in futuro sarà fondamentale per evitare crisi sia di gestione operativa, sia di tipo commerciale. Purtroppo storicamente questa Liliacea ha subito fluttuazioni di mercato da una campagna all'altra e il compito della nostra struttura è di mantenere sempre costanti le produzioni. Per il 2022, dovremo dare equilibrio nella suddivisione dei colori per ottenere un 45% di cipolle gialle, un 30% di bianche e un 25% di rosse. Da sottolineare che nel 2021 abbiamo coltivato cipolle al Selenio con aspettative positive sul piano commerciale. I tecnici della cooperativa stanno visitando le aziende agricole per fare insieme al socio la prenotazione del seme e per programmare al meglio le superfici della prossima campagna; si ricorda a tutti i soci l'importanza delle certificazioni Global G.A.P. su patate e cipolle, fondamentali per essere competitivi su tutti i mercati e per essere fornitori della grande distribuzione organizzata. Una buona programmazione è fondamentale per gestire nel miglior modo possibile la produzione e dare la massima valorizzazione a questi prodotti annuali.



LIQUIDAZIONE PRIMAVERILE, ANNATA DA INCORNICIARE

NELLO STABILIMENTO DI SCANZANO IONICO RITIRATI OLTRE 62.000 QUINTALI DI PRODOTTO. FRUTTI ECCELLENTI SIA PER SABROSA® CHE PER ROSSETTA®

“Un’annata da incorniciare, bellissima campagna, mercato buono dall’inizio alla fine e volumi conferiti nella norma. Non ultimo un prezzo medio di liquidazione davvero molto interessante”. Antonio Rubolino, responsabile d’area in Basilicata commenta con soddisfazione i risultati della campagna fragola in Meta-ponto. Come sempre la varietà di riferimento principale è la Sabrosa® anche se dallo scorso anno la fragola Rossetta® ha avuto un ottimo gradimento da parte dei consumatori, tant’è che questo anno si raddoppiano le superfici, passando dal 10% al



Fragole della Basilicata Solarelli in un cestino da gr. 300. Sopra coltivazione in serra

20%. La varietà Rossetta® presenta buone caratteristiche organolettiche e consente di allungare il periodo commerciale essendo più precoce rispetto a Sabrosa® di circa tre settimane. Quest’ultima varietà rimane tuttavia una delle coltivazioni di punta della produzione di Apofruit in terra lucana, che si è rivelata territorio particolarmente vocato per questa fragola. Sabrosa® garantisce frutti qualitativamente eccellenti e continua a catturare le preferenze d’acquisto del consumatore con il suo colore rosso

brillante e la sua consistenza. Venendo ai volumi che hanno caratterizzato la produzione 2021 di fragole della Basilicata va precisato che sono stati ritirati dallo stabilimento di Scanzano Jonico 62.300 quintali di fragole, grazie a una resa per piantina di quasi 600 grammi. La fragola Sabrosa® è stata liquidata a una media di 2,75 euro al chilogrammo, analoghi risultati per la varietà Rossetta®. Naturalmente a questa media, bisogna aggiungere il 4% di contributi OCM.



LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA DAMIANO CORRADO - POLICORO

L’azienda agricola di Damiano Corrado si trova a Policoro, una quindicina di ettari specializzati in fragolicoltura. Da 21 anni socio di Apofruit, Damiano Corrado è stato affiancato negli anni dal figlio Nicola che sta subentrando completamente nell’attività. Nell’ultima campagna sono stati conferiti ad Apofruit oltre 6.000 quintali di fragole, tra Sabrosa® (messe a dimora circa 500.000 piantine) e Rossetta® (350.000 piantine), alle quali in questa campagna si sono aggiunte la varietà Melissa® e Maribella®. “Abbiamo ottenuto un prodotto davvero ottimo - dichiara Damiano Corrado - e medie economiche soddisfacenti per tutte le varietà. Mi auguro di poter avere altre annate così positive, sono un riconoscimento al lavoro che cerchiamo di fare con coscienza per dare il meglio in ogni campagna”. La varietà Sabrosa® è stata liquidata a una media di 3,25 euro al chilo, la Rossetta® dieci centesimi in meno e la Melissa a 2,65.



LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA CARLUCCI MIRCO SCANZANO IONICO

L’azienda agricola del socio Mirco Carlucci si trova a Scanzano Ionico e si estende su una superficie di circa 10 ettari. Di questi cinque sono dedicati alla coltivazione di fragole, sulla restante parte si trova invece un nuovo impianto di fichi. “È stata una bella annata per le fragole - dichiara Carlucci che da circa dodici anni è subentrato al padre nella conduzione - abbiamo fatto un buon quantitativo e il prezzo di liquidazione è stato interessante. Per fortuna perché i costi della coltivazione delle fragole stanno aumentando sia per il materiale da utilizzare sia per la manodopera. Per questo è importante evitare picchi di produzione”. Carlucci produce principalmente Sabrosa® e da due anni ha aggiunto la varietà Rossetta®. Nel 2021 sommando le due varietà ha conferito ad Apofruit 2.000 quintali di prodotto. Il prezzo medio di liquidazione è stato di 2,95 euro al chilo per Sabrosa® e sui 3 euro per Rossetta®.



OPEN DAY SUI PICCOLI FRUTTI A DONNALUCATA IN SICILIA

IL FOCUS HA INTERESSATO MIRTILLI E LAMPONI PRODOTTI IN SERRA, COLTURE CHE NEI PROSSIMI ANNI SARANNO RADDOPPIATE.

Open Day molto partecipato quello che ha coinvolto i produttori siciliani della zona costiera tra Donnalucata e Vittoria, in provincia di Ragusa. Il focus promosso da Apofruit Italia ha interessato una coltura sempre più al centro dell'attenzione: i piccoli frutti. Più nel dettaglio, mirtilli e lamponi prodotti in serra. *“Si tratta di una coltura su cui Apofruit sta investendo con i propri soci produttori, a tal punto che nei prossimi anni i circa 1.000 quintali attuali verranno raddoppiati e triplicati”*, spiega Ernesto Fornari, Direttore Generale del Gruppo Apofruit.

In questa area la cooperativa è presente a Donnalucata con il proprio stabilimento di ritiro, stoccaggio e lavorazione. Da ormai tre anni i soci Apofruit sono orientati verso la produzione dei piccoli frutti in serra che rappresentano uno dei 14 progetti di innovazione varietale della cooperativa. Si tratta di varietà in esclusiva, a foglia perenne e ottima qualità, che ha attirato l'attenzione dei numerosi produttori presenti all'Open Day organizzato in serra e nel magazzino di lavorazione.

Positive sono le performance commerciali, confermate dagli alti prezzi di liquidazione nell'ultima campagna primaverile pagata ai soci, elemento chiave del successo di questa particolare produzione. *“Le varietà che qui si coltivano non hanno necessità del freddo, producono da fine novembre fino a fine giugno – prosegue Fornari - Al fine di preservar-*



ne la qualità, anche la logistica è ottimizzata: i piccoli frutti vengono gestiti insieme agli oltre 62 mila quintali di fragole prodotte dai soci Apofruit nell'area di Scanzano Ionico, in provincia di Matera, dove giungono in appena un giorno di viaggio e da qui possono poi essere consegnati alle catene della distribuzione o nei mercati ortofrutticoli”.

La coltura dei piccoli frutti per la zona siciliana appare oggi come una valida alternativa ed integrazione ad altri prodotti attualmente coltivati in serra.

Alla giornata di presentazione sono intervenuti anche Luca Rossi, responsabile commerciale di Apofruit Italia e Raffaello Tita, tecnico Agronomo della cooperativa.



STIME DI PRODUZIONE DEL KIWI: LA TECNOLOGIA A SUPPORTO

L'UFFICIO TECNICO DI APRILIA IN COLLABORAZIONE CON START UP ENERGETHICAE PER METTERE A PUNTO UN MODELLO DI STIMA DELLA PRODUZIONE

di **FABIO MAROCCHI** e **ROBERTO BEDINI**

Nella primavera del 2020 l'Ufficio tecnico di Apofruit di Aprilia ha iniziato una collaborazione con una start up innovativa di Viterbo, per lo sviluppo di tecnologie per il conteggio dei frutti. Si tratta di ENERGETHICAE s.r.l.s., start up italiana innovativa nata nel 2019 nell'ambito dell'agro-ingegneria nei settori dell'intelligenza artificiale, data analysis e sviluppo componentistica IoT ("Internet applicato alle cose") ai fini della tracciabilità totale di filiera. I due partner sono in procinto di rilasciare un applicativo digitale basato su intelligenza artificiale, denominato FRUCTIA, in grado di compiere il riconoscimento, il conteggio e il successivo calibro dei kiwi ai fini della stima di produzione quantitativa e qualitativa dei frutteti.

A giugno è iniziato il secondo anno di validazione sperimentale dell'applicativo, terminato con la raccolta a fine stagione. Le acquisizioni in cam-

po sono state condotte dalla divisione tecnica e prototipazione della start up in collaborazione con il nostro ufficio tecnico.

Presso alcuni soci sono stati fatti dei rilievi per l'acquisizione delle immagini, poi elaborate, per mettere a punto il modello applicativo estimativo della produzione con una tecnologia che è altamente innovativa.

L'importanza di questo sistema è sempre più determinante per la programmazione delle campagne commerciali e per definire al meglio i mercati di destinazione della frutta, dove e quando allocare il prodotto per ottimizzare le vendite e ottenere il miglior ritorno per il produttore che il mercato può offrire. Sapere le quantità di kiwi e la qualità che entrerà nei magazzini serve inoltre alla programmazione delle celle frigorifere, del personale e dello stoccaggio nel corso della stagione di vendita. Viste le difficoltà stagionali e irregolarità che si possono incontrare nei frutteti,



Figura 1- Giugno. Primo conteggio dei frutti

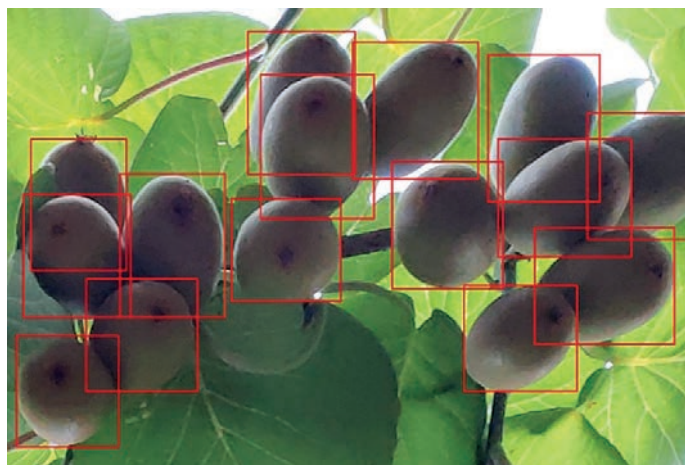
è difficile a volte fare delle stime precise. Questa tecnologia, ci può permettere di fare stime più veloci e precise del frutteto con una ricaduta positiva su tutta la filiera dall'ingresso in magazzino.

Siamo certi che questa collaborazione nel breve periodo porterà allo sviluppo di un nuovo sistema di lavoro per le stime di produzione che fornirà dati più precisi e certi per l'intera filiera del kiwi.

Figura 2 - Fine settembre. Immagine acquisizione frutti di kiwi



Figura 3 - Immagine acquisizione con riconoscimento del frutto e dimensione



Le foto di questa pagina sono di ENERGETHICAE



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 