

APOFRUIT

ANNO XXIX N°5 Settembre-Ottobre 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

**LIQUIDATI OLTRE 120.000
QUINTALI DI ORTOFRUTTA
PRIMAVERILE**

**GRANDE SUCCESSO
PER GLI OPEN DAY**

**WORKSHOP ALMAVERDE BIO:
IL BIOLOGICO È VALORE E
SOSTENIBILITÀ**

notizie





SOMMARIO

3 Liquidati 120.000 quintali di ortofrutta primaverile

5 Apofruit: grande successo per gli Open Day 2022

6

- Apofruit inaugura il nuovo spaccio aziendale a Longiano
- Workshop Almaverde Bio: il biologico è valore e sostenibilità

8 **PAGINE TECNICHE**
Impiego di imballaggi realizzati con materiali alternativi alla plastica tradizionale per la conservazione dell'uva da tavola

12 **DALL'EMILIA**
Melo: ricerca e innovazione varietale per difendere la redditività della coltura

13 **DAL METAPONTO**
Fragole: liquidata la produzione primaverile. Per il 2023 cresce l'adozione della cima radicata

14 **DALLA SICILIA**
L'areale siracusano è zona vocata per la patata al Selenio

15 **DAL LAZIO**
Batteriosi del Kiwi: esperienze di difesa in sostituzione dei sali rameici

**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

LIQUIDATI OLTRE 120.000 QUINTALI DI ORTOFRUTTA PRIMAVERILE

INTERESSATI SONO PRINCIPALMENTE FRAGOLE, ASPARAGI E ORTICOLI PER UN VALORE TOTALE DI OLTRE 20 MILIONI DI EURO

È iniziata a fine settembre, subito dopo le assemblee con i produttori, la liquidazione delle produzioni primaverili, che interessano principalmente fragole, asparagi e orticoli. Complessivamente, 124.000 quintali di ortofrutta, un 5 % in meno rispetto ai volumi del 2021 per un valore totale di oltre 20 milioni di euro (nel 2021 erano stati circa 23 milioni).

“Si tratta - spiega Mirco Zanelli, direttore commerciale di Apofruit Italia - di circa 63.000 quintali di fragole, 8.000 quintali gli asparagi, la restante parte altri orticoli. Nell'areale di Scanzano Jonico, dove si concentra la maggiore produzione di fragole, la liquidazione media riconosciuta per le tre principali varietà - Sabrosa®, Rossetta® e Marimbella® - si attesta sui 2,45 euro il chilo, mentre il biologico è liquidato a 3,20 euro il chilo. Nell'areale romagnolo, il prezzo riconosciuto ai produttori è di 1,70 euro per il pieno campo e di 1,90 euro per la serra, mentre il biologico è a 2,70 euro”.

“Queste differenze tra areali - interviene Ernesto Fornari, direttore generale del Gruppo Apofruit - sono dovute al fatto che la fragolicoltura in Romagna è sempre meno competitiva rispetto al Sud Italia, per una questione principalmente climatica, che determina anche diverse tecniche di coltivazione. Mentre nella zona di Scanzano Jonico il ciclo delle fragole può proseguire per oltre 5 mesi, in Romagna questa coltura dura soltanto 4 settimane, dal 20 aprile a fine maggio”.

Proprio per il clima, infatti, non è possibile allungare il calendario di produzione. Rimane però la peculiarità, in Romagna, che dei 5.000 quintali di fragole prodotte, il 35% sono biologiche. Per quanto concerne gli asparagi, gli areali di Apofruit riguardano l'Emilia-Romagna (circa il 20% della propria produzione, dove eccelle l'Asparago Verde di Altedo Igp,



LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA MAZZOTTI DELFO CESENA

L'Azienda agricola Mazzotti Delfo si trova in via Sant'Agà in frazione Macerone nel comune di Cesena. Sei ettari dedicati a fragole, zucchine, pomodoro ciliegino e frutteto, soprattutto pesche, coltivati da Nazario Mazzotti insieme al fratello e alle sorelle. Da una trentina di anni sono soci di Apofruit, con la cooperativa hanno costruito il percorso di conversione che li ha portati ad essere un'azienda biologica.

“Come fragole coltiviamo le varietà Brilla® e Aprica® - precisa Nazario Mazzotti - questa primavera ne abbiamo conferito sui 110 quintali. Mentre per la prossima campagna abbiamo intenzione di puntare solo sulla tipologia Brilla®, che ha avuto buoni risultati”. Passando al valore economico della liquidazione primaverile, il prezzo medio delle fragole bio è stato di 2,30 euro al chilo, un prezzo che Nazario conferma ormai abbastanza costante negli anni.



LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA FALCONE TIZIANA SCANZANO IONICO

L'Azienda agricola Falcone Tiziana, che si trova a Scanzano Ionico nell'areale metapontino, si estende per una decina di ettari su cui vengono coltivate fragole convenzionali, cavoli, broccoli, fave, piselli, mandarini. *“Quest'anno abbiamo deciso di aumentare le superfici per le fragole, così da 4 ettari e mezzo andremo a 6, in prevalenza Sabrosa®, integrata dalla messa a dimora delle piantine e cima radicata che già a settembre hanno i fiori e a novembre i primi frutti - dichiara il marito Benito Paladino che conduce l'azienda - A queste varietà si aggiunge una prova per testare una nuova fragola che anticipa sulla Sabrosa®”.* L'azienda ha conferito alla cooperativa circa 2000 quintali di Sabrosa®, liquidati a una media di 2,35 euro al chilo. *“Quest'anno il prezzo medio di liquidazione è stato un po' più basso, ma buono rispetto agli anni pre-covid - conclude Paladino - purtroppo sono gli aumenti dei costi che ci creano difficoltà se si pensa che prima un ettaro di impianti per fragola costava circa 25.000 euro e oggi siamo arrivati a quasi 40.000”.*



unica Indicazione Geografica per questo ortaggio), il Lazio (nel Viterbese, con una quota di circa il 30%) e soprattutto la Puglia, dove si concentra il 50% della produzione, quasi esclusivamente biologica, nella zona di Cerignola - Foggia. In Emilia-Romagna il convenzionale è stato liquidato a 2,18 euro il chilo per la prima categoria A e a 2,94 euro il chilo per la categoria Extra. Valori simili nel Lazio, con 2,18 euro il chilo per la A e 2,80 per l'Extra. Nel biologico, il prodotto pugliese di categoria A si attesta a 3,48 euro il chilo, l'Emiliano Romagnolo a 3,12 euro e il laziale a 3,29 euro, l'Extra pugliese a 4,02 euro, il laziale a 3,80 e l'Emiliano Romagnolo a 3,62 euro. Rispetto al 2021, il convenzionale diminuisce al massimo di soli 20 centesimi, mantenendosi comunque apprezzato e in alcuni casi stabile rispetto allo scorso anno, mentre il prodotto precoce pugliese aumenta addirittura di circa 20 centesimi.

“Le differenze tra la campagna 2021 e quella del 2022 - spiega Fornari - sono dovute al fatto che le rigide temperature registrate a primavera inoltrata hanno causato ritardi nel normale calendario degli asparagi, causando sovrapposizioni tra gli areali e anche concorrenza dall'estero. In ogni caso, nel biologico abbiamo registrato minori quantitativi rispetto allo scorso anno, ma una liquidazione più elevata. Per le altre zone, come l'Emilia-Romagna e il Lazio, siamo stati penalizzati dal periodo di commercializzazione più corto rispetto alla norma e la sovrapposizione di prodotto”.

“Dobbiamo registrare - commenta Mirco Zanotti, presidente di Apofruit Italia - un'alta partecipazione della base sociale



I Apofruit sempre al fianco dei produttori preoccupati per il futuro I

alle assemblee che abbiamo organizzato. In questo periodo, del resto, i produttori sono comprensibilmente molto preoccupati per l'aumento generalizzato dei costi a cui è soggetto l'intero settore primario. Emerge la volontà di capire come programmare il futuro. Come Apofruit Italia, siamo in prima linea al loro fianco, continuando a investire sull'innovazione”.

LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA SCALAMBRA - FERRARA

L'azienda agricola si trova a Italba di Mesola nel ferrarese ed è specializzata in coltivazione di asparagi, da quest'anno a marchio Igp. “Sono più di trent'anni che coltiviamo asparagi, io potrei dire di esserci nata tra gli asparagi - dichiara la titolare Susanna Scalambra -. Quest'anno è stato particolare: campagna corta perché abbiamo iniziato tardi la raccolta e finito presto a causa delle temperature. Il prodotto però è risultato di buona qualità anche come pezzatura”. L'impianto, nuovo, interessa un ettaro e mezzo di superficie, ma l'azienda si estende per una quarantina di ettari coltivati in prevalenza a cereali e zucche. Tornando agli asparagi, la produzione ha raggiunto i 70 quintali per ettaro, che sono stati liquidati a un prezzo medio di 2 euro al chilo.

“Abbiamo avuto molto extra - commenta la socia Scalambra - quindi il prezzo alla fine c'è stato e, considerando che la lavorazione viene fatta senza utilizzo di manodopera esterna, direi che è stata una buona annata”.



LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA ANTONIO BRASCHI - CERIGNOLA

L'azienda agricola Braschi che si trova a Cerignola in Contrada Pavoni, è una realtà storica del biologico, produce infatti in biologico fin dal 1993.

“Come gruppo che comprende diverse aziende familiari - ci dice Antonio il titolare dell'azienda Braschi - coltiviamo un centinaio di ettari di carciofi e una quarantina di asparagi. L'asparago bio è il nostro prodotto di punta, un vero e proprio cavallo di battaglia”.

La produzione di asparagi nel 2022 è stata penalizzata da un clima sfavorevole, troppo freddo nella fase iniziale e poi invece giornate con caldo eccessivo, un meteo che ha causato forte contrazione del periodo di raccolta.

“La qualità del prodotto raccolto è stata molto buona - precisa il socio di Apofruit - purtroppo abbiamo avuto una campagna breve, da fine aprile a giugno, anziché i soliti 3 mesi”.

Il conferimento si è attestato sui 5.000 quintali, liquidati a una media di 3,00 euro il chilo.



APOFRUIT: GRANDE SUCCESSO PER GLI OPEN DAY 2022

ERNESTO FORNARI: “CON QUESTE INIZIATIVE INTENDIAMO PROPORRE CONTENUTI ALTAMENTE INNOVATIVI, PER PROGRAMMARE LA FRUTTICOLTURA DEL FUTURO”

È decisamente positivo il bilancio con il quale si sono chiusi gli Open Day organizzati da Apofruit tra maggio e settembre 2022. Si tratta di iniziative dedicate a tutti i produttori, oltre che ai 3.000 soci della cooperativa, che rappresentano importanti momenti di aggiornamento per i professionisti della frutticoltura, i quali possono così toccare con mano e valutare direttamente lo sviluppo di inedite varietà frutticole e di innovative tecniche colturali.

Il programma 2022 si è aperto con il Ciliegio il 27 maggio scorso a Vignola, nel Modenese, per poi proseguire con la Pera Fred® ad Altedo (BO), la Mela Candine® in Romagna, il Caco Maxim® sempre nel Cesenate e il Kiwi VerdeDivo® in tre degli areali più vocati a livello nazionale: il 23 settembre ad Aprilia (LT), il 26 settembre nel Cesenate e il 28 settembre a Montebelluna (TV).

“Siamo molto soddisfatti per l’andamento degli Open Day 2022 – commenta Ernesto Fornari, direttore generale del Gruppo Apofruit – vista l’ampia partecipazione che abbiamo registrato, in primis da parte dei nostri soci. Queste giornate di approfondimento si rivelano sempre più utili non solo per continuare quel dialogo diretto tra cooperativa e



produttori che fa parte da sempre del nostro dna, ma anche per porre concretamente solide basi in prospettiva futura. Tutte le varietà vegetali proposte, infatti, sono accomunate da un alto contenuto di innovazione e si candidano quindi a far parte del paniere ortofrutticolo dei prossimi anni”.

RINNOVO DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DI APOFRUIT

A giugno 2023 scade il mandato dell’attuale Consiglio di Amministrazione di Apofruit. Si tratta di un momento molto importante che si ripropone ogni tre anni e che vede come protagonisti i nostri soci produttori presenti su tutto il territorio nazionale. “Il nostro CdA infatti - dichiara il Presidente di Apofruit Italia, Mirco Zanotti - è costituito da soli soci produttori che rappresentano i vari territori in cui la Cooperativa opera”.

Da parecchi anni, da quando la Cooperativa ha assunto dimensioni di rilevanza nazionale, la struttura si è dotata di un Regolamento Interno che definisce le modalità di elezione del Consiglio di Amministrazione.

I principali criteri utilizzati per la formazione del consiglio di amministrazione riguardano:

- la rappresentanza delle varie aree produttive e sezioni OP;
- un adeguato ricambio, anche generazionale;
- la valorizzazione di soci con comprovata esperienza maturata in mandati precedenti.

Sono aperte quindi le candidature per il rinnovo del Consiglio di Amministrazione che guiderà la Cooperativa per il prossimo triennio 2023-2026.

I soci interessati possono presentare le proprie candidature utilizzando l’apposito modulo, allegato a questo giornalino, reperibile presso gli stabilimenti o scaricabile dal sito della Cooperativa. La candidatura deve essere presentata o spedita presso il proprio centro di iscrizione, consegnato direttamente ai membri della commissione elettorale della propria zona o presentata anche in occasione delle assemblee informali che si terranno a Dicembre.

Il termine ultimo per presentare le candidature è fissato per il 31 gennaio 2023.

APOFRUIT INAUGURA IL NUOVO SPACCIO AZIENDALE A LONGIANO

IL TAGLIO DEL NASTRO È AVVENUTO IL 5 SETTEMBRE PRESSO LO STABILIMENTO DI LONGIANO IN VIA EMILIA 2750. AMPIO L'ASSORTIMENTO DI PRODOTTI BIOLOGICI E A MARCHIO ALTA QUALITÀ

Apofruit Italia, cooperativa leader nel settore ortofrutticolo con circa 3.000 soci produttori in tutta Italia, si conferma sempre più come una realtà vicina alle esigenze del consumatore, sempre più alla ricerca del giusto rapporto fra qualità e prezzo della frutta e verdura. Proprio per questo la cooperativa ha inaugurato a inizio settembre, presso lo stabilimento di Longiano in Romagna, il nuovo spaccio aziendale in una veste nuova e più funzionale. Vi si può trovare un ampio assortimento di prodotti biologici a marchio Almaverde Bio e sono disponibili prodotti di alta qualità a marchio Solarelli, ma non mancano numerose altre occasioni di acquisto. “I consumatori - spiega Ernesto Fornari, direttore generale del Gruppo Apofruit - oggi sono sempre più consapevoli del valore di ciò che acquistano, e questa iniziativa va proprio nella direzione di avvicinare quanto più possibile



produttore e consumatore, all'insegna della massima qualità e convenienza”. All'inaugurazione hanno partecipato oltre ad alcuni dirigenti Apofruit, il sindaco di Longiano, Mauro Graziano, e il consigliere regionale Massimo Bulbi (nella foto).

IL BIOLOGICO È VALORE E SOSTENIBILITÀ

L'IMPEGNO AL WORKSHOP PROMOSSO DA AOP GRUPPO VI.VA: DISTRIBUZIONE E PRODUZIONE UNITI PER PROMUOVERE I VALORI AMBIENTALI ED ECONOMICI DELLA FILIERA

Il biologico è valore e sostenibilità, ma è importante che produzione e distribuzione si uniscano per promuovere questi valori. È quanto sottolineato in occasione del workshop organizzato a Bologna nell'ambito del Progetto europeo It's Bio promosso da AOP Gruppo Vi.Va. in occasione della Giornata europea del biologico. I numeri del biologico mostrano, in generale, una sostanziale tenuta delle vendite in termini di valore con 5 miliardi di euro nel 2022 (fino a luglio) di cui 3,9 miliardi di acquisti in GDO pari a -0,8% rispetto al pari periodo 2021 (Dati Nomisma 2022) e 1 miliardo di euro per il fuori casa pari al +53% rispetto al 2021. I risultati dell'anno sono estremamente positivi per l'export che ha toccato il +16% nel 2022. “In questo contesto - dichiara Mario Tamanti Direttore di AOP Gruppo Vi.Va. - dopo tanti anni di crescita, il biologico rischia di pagare il prezzo più alto della crisi con ricadute pesanti sulla sostenibilità ambientale, la salubrità e la sicurezza alimentare. È molto importante la coesione del sistema produttivo con modelli di aggregazione a rete come AOP Gruppo Vi.Va. che diventano strumenti importanti anche e soprattutto per la



promozione e la valorizzazione dei prodotti. Il Progetto It's Bio è un esempio del potenziale che abbiamo. Si pone l'obiettivo di comunicare i valori dell'ortofrutta biologica in Italia, Belgio e Grecia nel triennio 2022-2025 per un valore totale di 1,5 milioni di euro con azioni finalizzate a migliorare la conoscenza da parte dei consumatori della filiera ortofrutticola biologica evidenziandone gli aspetti legati alla sostenibilità, ambientale oltre che alla salubrità e sicurezza”. “C'è una grande preoccupazione da parte della produzione - dichiara Ernesto Fornari, Direttore Generale di Apofruit - Soprattutto perché l'Unione Europea punta con forza sulla conversione a biologico del 25% delle superfici agricole da qui al 2030 presupponendo quindi un forte aumento dell'offerta alla quale sarà necessario rispondere con una forte sinergia fra produzione e distribuzione”. Il Professore Giovanni Dinelli, Ordinario all'Università di Bologna e Direttore del Corso di formazione in Agricoltura Biologica ha evidenziato gli aspetti positivi sull'ambiente della produzione biologica. Roberto Pinton, membro italiano del board IFOAM ha sottolineato le necessità di riposizionamento del biologico alla luce delle enormi trasformazioni delle società europee in questi anni. Sono stati presentati anche i dati positivi estremamente interessanti sull'esperienza delle Isole Almaverde Bio. “Le Isole - ha dichiarato Pari - nascono sulle basi dei diversi progetti di categoria per lo sviluppo del mercato dell'ortofrutta biologica che negli anni abbiamo realizzato con la GDO”, prosegue Pari, “Oggi le Isole Almaverde Bio sono 45 gestite direttamente da Canova con diversi format di vendita. E la formula funziona: positivo il primo semestre 2022 con performance di crescita del 12% a giugno e del 14% a luglio. Le Isole Almaverde Bio ci danno il segnale che le vendite di biologico non si fermano se la proposta è adeguata alle esigenze dei consumatori.

IL GRUPPO APOFRUIT HA PRESENTATO L'INNOVAZIONE VARIETALE A FRUIT ATTRACTION

TANTE LE NOVITÀ CHE IL GRUPPO APOFRUIT (APOFRUIT ITALIA, CANOVA E MEDITERRANEO GROUP), HA PORTATO ALLA FIERA DI MADRID, CONFERMATASI UN APPUNTAMENTO DI RILIEVO PER L'ORTOFRUTTA

Tutto il Gruppo Apofruit – la cooperativa Apofruit Italia, Canova S.r.l. e Mediterraneo Group - ha partecipato a Fruit Attraction, il salone internazionale dell'ortofrutta che si è tenuto a Madrid dal 4 al 6 ottobre. Nello stand all'interno degli spazi di CSO Italy diverse sono state le novità che i visitatori professionali della fiera hanno potuto apprezzare. A Fruit Attraction è stato fatto il punto sui recenti progetti di innovazione varietale che stanno fortemente impegnando la cooperativa. Tra questi quello sulla Mela Candine®, dolce, croccante e di medio calibro, di cui Apofruit è esclusivista su tutto il territorio nazionale. Sono stati forniti

interessanti aggiornamenti su Maxim®, una sorta di caco “double face”, che può essere sia consumato duro, come caco-mela, sia portato a maturazione e consumato morbido, senza peraltro che debba subire un trattamento per eliminare l'astringenza. Inoltre è stato presentato ai clienti il progetto Kiwi VerdeDivo®, una soluzione molto promettente, e dall'ottimo grado brix, per reagire alla crisi che sta attraversando il kiwi verde Hayward.

Un'edizione, la 14°, che ha raccolto il giudizio positivo degli operatori professionali di Apofruit come sottolinea il responsabile marketing Gianluca Casadio: “Apofruit aveva un ricco calendario

di appuntamenti per presentare i suoi progetti di punta e tutti hanno riscosso grande attenzione. La fiera, la prima nel dopo covid finalmente senza più limitazioni, è stata davvero molto partecipata. Come espositori siamo stati decisamente soddisfatti”.

“Possiamo dire una fiera oltre le più rosee aspettative – commenta Paolo Pari direttore Canova – abbiamo visto grande partecipazione in tutte e tre le giornate. Il meteo particolarmente favorevole e la felice location di questa fiera, che è sempre un valore aggiunto per espositori e visitatori, hanno contribuito al successo speciale di questa edizione”.



Impiego di imballaggi realizzati con materiali alternativi alla plastica tradizionale per la conservazione dell'uva da tavola

di ELISA ARTONI, MARIA CONCETTA TENUTA, EMANUELA LO FARO, PATRIZIA FAVA Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia e GIANNI CEREDI e GIACOMO FAVA Apofruit Italia

Circa due anni fa nelle pagine tecniche di questo periodico aziendale abbiamo sviluppato il tema della conservazione di uno dei prodotti frutticoli più in evoluzione e promettenti tra le specie che possiamo offrire ai nostri clienti: l'uva da tavola. Torniamo sull'argomento con l'intenzione di porre qualche elemento di aggiornamento ai soci produttori in relazione soprattutto al lavoro di sperimentazione e di validazione di tecniche di conservazione di un prodotto che sembra avere buone prerogative di mantenimento delle proprie caratteristiche organolettiche dopo la raccolta. Il dubbio che determinati argomenti possano apparire poco pertinenti ad una platea di lettori rappresentata prevalentemente da soci produttori, crediamo sia facilmente superabile attraverso due convincimenti. Il primo relativo al fatto che sia necessario per i nostri produttori avere consapevolezza del fatto che un buon risultato economico passi anche attraverso la capacità di collocare i loro prodotti su mercati sempre più distanti e per tempi sempre più lunghi; il secondo nasce invece dalla convinzione che sia importante ampliare il



Differenti tipologie di packaging per la conservazione di uva di IV gamma

perimetro dalle proprie conoscenze concernenti le attività in carico alla nostra azienda e all'impegno in esse profuso.

Il primo ambito sul quale si sta lavorando comprende la possibilità di prolungare la conservazione refrigerata di uve da tavola attraverso l'impiego di MAP "Modified atmosphere Packaging". Si tratta

nello specifico di una modalità di conservazione di prodotto in unità di 5-10 kg all'interno di sacchi costituiti di materiale che pur avendo la parvenza di semplice plastica (PVC) in effetti è costituito di polimeri progettati specificamente con soluzioni di micoporosità in grado di consentire in maniera modulare il passaggio dei diversi

componenti della frazione gassosa che si produce all'interno. La riduzione della presenza di ossigeno ed il contestuale incremento di anidride carbonica condizionano i processi respiratori della frutta, la maturazione e la perdita di umidità, con esiti che ovviamente vanno testati e monitorati. Al momento, in collaborazione con i colleghi dello stabilimento di Scanzano, stiamo conducendo un test su prodotto biologico di varietà Allison e Autumn crisp. Un test che ha preso le mosse dalla richiesta esplicita di un cliente estero al fine di sondare la possibilità in futuro di proseguire con forniture di merce allestite in questa modalità. La tecnologia MAP qualora fosse funzionale alle nostre esigenze offrirebbe una concreta opportunità al prodotto biologico non potendo questo essere approntato con l'ausilio di materiali contenenti anidride solforosa. La possibilità di impiegare un equipaggiamento "MAP" negli allestimenti commerciali aprirebbe tra l'altro anche alla possibilità di forniture di prodotto semilavorato da confezionare all'occorrenza una volta giunto a destinazione. Contestualmente alla valutazione di sacchi MAP su uva da tavola stiamo testando anche la possibilità di intraprendere l'impiego di assorbitori



di etilene implementati direttamente nel packaging. È probabile che tale opzione abbia scarse ricadute, essendo l'uva da tavola un frutto non climaterico nel quale la maturazione non sembra condizionata da tale fitormone. Tuttavia è altrettanto noto che negli acini in fase di invaiatura si rileva la presenza di etilene endogeno il cui ruolo fisiologico non essendo completamente sviscerato lascia forse margini per le nostre esperienze validate. Le indagini che stiamo conducendo con i MAP su uve da tavola nascono da esperienze pregresse condotte su ciliegie e costituiscono un importante apripista per indagini che verranno condotte sulle diverse tipologie di kiwi. Le aspettative e le esigenze, è innegabile dirlo, spingono verso diverse direzioni serve tempo, lavoro

e perseveranza. Il lavoro che stiamo conducendo si sta avvalendo di una collaborazione con il Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Modena e Reggio Emilia grazie al quale sarà possibile monitorare alcuni parametri qualitativi delle

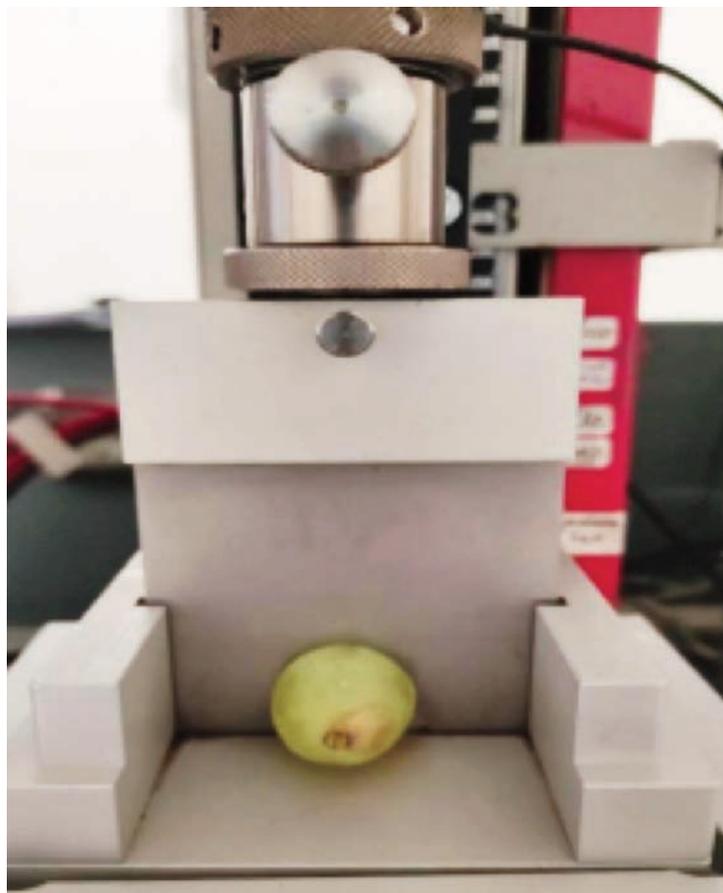


Sopra: Allestimento in lavorazione della prova conservazione con sacchetti MAP



Allestimento del consumer test su campioni di uva

uve da tavola (resistenza al taglio degli acini) e delle condizioni che si sviluppano all'interno delle confezioni allestite con i sacchetti MAP (concentrazioni delle diverse componenti della frazione gassosa: CO₂ e O₂). Nell'ambito della citata collaborazione stiamo portando avanti anche un progetto finalizzato ad approfondire alcuni aspetti legati al tema degli imballaggi per alimenti, alla loro composizione, smaltimento, in altre parole alla loro sostenibilità. Anche in questo caso abbiamo lavorato partendo dalle uve da tavola ed in particolare da quelle che la nostra azienda propone al mercato come prodotto di IV gamma. Il dibattito legato agli imballaggi nel settore alimentare è indubbiamente uno dei più appassionanti che sta animando un'ampia discussione tra gli addetti ai lavori oltre che una creativa ricerca sui materiali disponibili, sulle loro proprietà tecniche oltre che sulla loro attitudine o meno a rientrare in circuiti di riciclo. Il fine vita degli imballaggi per alimenti assume una notevole importanza, soprattutto per quei prodotti alimentari caratterizzati da una limitata shelf life, come la frutta di IV gamma. Il materiale che compone un imballaggio per prodotti semilavorati (cubetti, fette o semplici acini di uva sgrappolata) definiti appunto di IV gamma debbono avere caratteristiche tecniche specifiche pur andando a costituire rapidamente nell'arco di pochi giorni un rifiuto, avendo concluso la propria vita commerciale. Per far fronte al problema ambientale e al consumo eccessivo di materiali plastici, stiamo approfondendo alcuni aspetti tecnici e merceologici con lo scopo di valutare la capacità



Dinamometro per la determinazione dell'indice di resistenza al taglio

di mantenere gli indici qualitativi dell'uva di IV gamma impiegando packaging realizzati con materiali alternativi alla plastica tradizionale. L'obiettivo della sperimentazione non è stato pertanto quello di dimostrare la superiorità o meno degli imballaggi alternativi rispetto a quelli in uso, bensì quello di fornire dati a supporto della scelta di utilizzo di contenitori a minore impatto ambientale. Sono state testate e confrontate le prestazioni di tre differenti tipologie di imballaggi: un bicchiere in PET (polietilene tereftalato) riciclato (R-PET) chiuso con coperchio ad incastro (imballaggio tradizionale); una vaschetta di carta ricoperta da uno strato barriera idoneo al contatto alimentare, chiusa con film di cellophane (imballaggio innovativo) e una vaschetta in acido polilattico

(PLA) chiusa con coperchio ad incastro (imballaggio innovativo). Gli imballaggi citati sono stati testati su due varietà differenti di uva bianca da tavola, Melanie e Sugar crisp, provenienti dal territorio metapontino e lavorate presso lo stabilimento Apofruit di Longiano (FC). L'uva utilizzata durante la sperimentazione è stata sottoposta al normale ciclo di lavorazione previsto per questo tipo di prodotto che comprende: lavaggio, sgrappolamento e successivo confezionamento. Nel corso della conservazione, i campioni sono stati mantenuti alla temperatura di 7°C e contestualmente sottoposti a diversi controlli analitici quali: calo peso, misurazione del contenuto zuccherino, misurazione dell'acidità titolabile, valutazione della resistenza al taglio, analisi microbiologiche,

analisi sensoriale e controllo dell'atmosfera nello spazio di testa delle confezioni ermetiche. Nel complesso il calo peso del prodotto sgrappolato è stato molto contenuto (1-3%) con risultati maggiormente performanti per le confezioni che definiamo "innovative" in cellophane o PLA. Relativamente agli altri parametri qualitativi monitorati, dolcezza acidità, durezza e croccantezza degli acini, essi seguono una dinamica prevedibile che tuttavia non distingue la diversità delle confezioni allestite. Il controllo della componente gassosa interna è stata effettuata nell'unica tipologia di packaging ipoteticamente chiusa ermeticamente ovvero quelle in carta, al fine di verificare l'eventuale sviluppo di atmosfere potenzialmente dannose per il prodotto. I risultati ottenuti evidenziano che non si è verificato accumulo di CO₂ e la composizione dell'atmosfera nello spazio libero si è mantenuta simile a quella esterna durante tutto il periodo di conservazione. Nei prodotti semilavorati di IV gamma un aspetto particolarmente importante è rappresentato da possibili inquinamenti di natura microbiologica che potrebbero intervenire durante il seppur breve periodo di conservazione. Anche questo aspetto particolarmente critico e sensibile non sembra essere condizionato dalla tipologia di packaging. Al termine del periodo di conservazione tutti i campioni di macedonia analizzati nel tempo hanno riportato una carica microbica inferiore ai limiti di legge, risultando pertanto idonei al consumo. A tale proposito il giudizio finale che sancisce la possibilità di utilizzare packaging diversi, specie se adibiti



Sopra: Campioni di uva Autumn Crisp® al primo controllo dopo un mese di conservazione con MAP

a contenere frutta semilavorata, spetta al consumatore. Nel caso dell'attività che abbiamo condotto, le analisi sensoriali effettuate non hanno evidenziato alcuna differenza significativa tra i prodotti contenuti nei diversi imballaggi, sottolineando una generale accettabilità di tutti i prodotti da parte dei giudici. Le due attività che abbiamo brevemente descritto non hanno ovviamente la pretesa di esaurire le tematiche affrontate. Sono tuttavia emblematiche dei margini di manovra che la tecnologia e la ricerca mettono a disposizione nel nostro settore, consentendo in primis una estensione del periodo di conservazione di frutta e verdura. In un'epoca in cui ogni gesto sembra vada declinato in osservanza ad un principio di sostenibilità, ridurre le perdite in post raccolta dei nostri prodotti costituirebbe un buon punto fermo. Le diverse tipologie di packaging in grado di offrire tali opportunità abbracciano tuttavia un ulteriore aspetto della sostenibilità, quello del riciclo, ovvero della possibilità di impiegare materiali a basso impatto e riconducibili ad

un processo di recupero. La materia è indubbiamente complessa, piena di insidie, condizionata da luoghi comuni e da interessi economici dei quali possiamo solo immaginare la portata. Affermare che è necessario ridurre l'impiego delle plastiche e che parimenti è altrettanto stringente offrire maggiore spazio a possibili alternative, appare talmente scontato da sembrare banale. La materia è assai più complessa e comprende implicazioni che vanno necessariamente approfondite. È probabile che il risultato porti per l'appunto verso una auspicata riduzione dei materiali plastici non degradabili a favore di altri materiali. Di questi tuttavia vanno conosciute le matrici di origine, i processi di sintesi e le loro ricadute, la possibilità di rientrare in circuiti di riciclo, biodegradazione e compostaggio, la sostenibilità dei processi di produzione ecc... nella consapevolezza che qualsiasi processo produttivo su scala così ampia, come quelli che coinvolgono materie prime di questo tipo e per le necessità di cui abbiamo bisogno, innescano sviluppi che vanno attentamente governati.

MELO: RICERCA E INNOVAZIONE VARIETALE PER DIFENDERE LA REDDITIVITÀ DELLA COLTURA

NEGLI ULTIMI ANNI LA RICERCA HA DATO ORIGINE A CULTIVAR CON CARATTERISTICHE POMOLOGICHE E AGRONOMICHE MOLTO INTERESSANTI, NUMEROSE GESTITE A CLUB

di PAOLO CARAMORI

Il melo attraversa a livello mondiale una situazione di sostanziale stabilità delle superfici coltivate, cui si contrappone una progressiva crescita della produzione. Circa la metà dell'offerta mondiale è concentrata in Cina, Stati Uniti e Turchia. Nell'Unione Europea la Polonia ha un terzo degli investimenti a mele (la metà destinata a trasformazione industriale), seguita da Italia e Francia. Nel nostro paese il melo è tra le poche specie frutticole a mantenere una struttura produttiva piuttosto stabile, con superfici in produzione lievemente in salita. Se facciamo riferimento all'ultimo decennio la coltivazione ha guadagnato spazio specialmente in Piemonte, Emilia-Romagna e Friuli Venezia Giulia, stabile la prima regione melicola italiana, il Trentino Alto Adige, ed in leggera flessione Veneto e Campania. Il reparto biologico sino ad ora ha superfici in costante aumento e ricopre più del 10% dell'offerta complessiva prevista. Le stime per la campagna in corso prevedono, nell'Unione

Europea, un'offerta di poco superiore ai 12 milioni di tonnellate; in Italia si presumono circa 2 milioni di tonnellate. Nonostante la fine di questo 2022 abbia di fronte a sé orizzonti di mercato non proprio ottimistici per vari motivi, il comparto resta tra quelli più attivi tra le frutticole, ma per mantenere la redditività non deve perdere il suo legame con la ricerca e la sperimentazione. La ricerca sul fronte varietale negli ultimi anni ha dato origine a cultivar di melo con caratteristiche pomologiche ed agronomiche assai interessanti, numerose gestite sotto forma di club. Parliamo quindi di varietà che presentano resistenze a malattie fungine come la ticchialatura, che hanno produttività elevata. Di norma i frutti sono molto attraenti, con tonalità di colore intensa e brillante per lo più verso il rosa o rosso acceso, polpa succosa e croccante e, aspetto fondamentale, un buon sapore equilibrato e aromatico. Delle oltre 30 varietà a club già presenti sul mercato ne ricordiamo alcune gestite an-



che dalla nostra cooperativa Apofruit, come Cripps Red® o Joya®, Regalyou® o Candine® e quelle del gruppo Pink Lady® come Rosy Glow® e Sekzie®. La ricerca di miglioramento genetico a livello mondiale si sta orientando anche verso portinnesti alternativi ai classici M9 con l'obiettivo di migliorare le problematiche di natura biotica e abiotica come ad esempio aumentare la resistenza a malattie batteriche e radicali. Cultivar appartenenti ai gruppi Gala®, Golden® e Granny®, di vigore intermedio, si adattano bene sia a portinnesti M9 vigorosi che a quelli deboli, in funzione del grado di fertilità del terreno. Varietà come la Fuji® o simili, caratterizzate da elevato vigore, richiedono portinnesti più deboli come il Pajam 1 o T337. Per varietà caratterizzate da un vigore più contenuto come la Story Inored® sono consigliati portinnesti M9 più vigorosi come l'Emla e il Pajam 2. Di recente costituzione troviamo il Geneva G11, di selezione statunitense, il quale nella sperimentazione in campo, specialmente in condizioni di reimpianto dopo melo, sta fornendo ottimi risultati. Le caratteristiche di questo portinnesto sono quelle di portare alle nuove piante un apparato radicale ampio e fascicolato, un buon rinnovo vegetativo, una certa tolleranza al colpo di fuoco batterico, all'afide lanigero e ai funghi del gruppo delle Phytophthora spp.. Il suo vigore è leggermente superiore ad M9 Emla con produttività praticamente uguale ed una scarsa presenza di polloni e sferoblasti.



FRAGOLE: LIQUIDATA LA PRODUZIONE PRIMAVERILE. PER IL 2023 CRESCE L'ADOZIONE DELLA CIMA RADICATA

NEL 2022 IN METAPONTO SONO STATI LIQUIDATI CIRCA 60.000 QUINTALI DI FRAGOLE A UNA MEDIA DI 2,45 EURO AL CHILO

Nell'areale metapontino sono stati liquidati circa 60.000 quintali di fragole a una media di 2,45 euro al chilo. "Un'annata buona se i rincari su più fronti (trasporto, manodopera, energia) non avessero eroso in parte il margine per la produzione" dichiara Antonio Rubolino responsabile d'area, sottolineando che la riflessione dei produttori ha riguardato più che la campagna in sé, appunto il problema dei costi.

Per la prossima campagna si prevede un 10/12% in meno di superficie interessata, con circa 10 milioni di piantine messe a dimora, 1 milione in meno rispetto al 2021-22, ma con un incremento significativo delle piantine a cima radicata.

Il Metaponto è l'areale principale per la produzione fragolicola di Apofruit, accanto alla regina che in questo territorio ha incontrato un habitat ideale, la Sabrosa® che rappresenta il 70% dei volumi realizzati, ci sono la Rossetta® e in parte minore la Marinbella®. Oggi Apofruit attenziona alle piantine a cima radicata che anticipano la stagione di raccolta di almeno due mesi e che contestualmente si allunga.

I trapianti delle piantine a cima radicata sono iniziati a metà settembre per terminare a fine settembre mentre i trapianti delle piantine fresche, terminati a fine ottobre, sono iniziati a metà dello stesso mese. Per quanto riguarda le piantine a cima radicata si è passati da 400.000 a 1.000.000.

"È una soluzione pensata soprattutto per gestire al meglio la manodopera e



Piantine a cima radicata

per ampliare il calendario commerciale – precisa Rubolino - le piante a cima radicata iniziano a produrre in pieno inverno e permettono quindi di impattare meno sul periodo fine aprile-maggio quando il problema della manodopera è più acuto". Inoltre anche sul piano commerciale questa produzione che arriva sul mercato già dai primi di dicembre incontra sempre di più l'interesse del consumatore.

Le piantine a cima radicata anticipano la stagione di raccolta di due mesi

L'AREALE SIRACUSANO È ZONA VOCATA PER **LA PATATA AL SELENIO**

QUEST'ANNO È PREVISTO L'AUMENTO DELLE SUPERFICI DEL 25/30%
CON UN INCREMENTO DI SEMINE PRECOCI. LE VENDITE DEL CONSORZIO
REGISTRANO UNA CRESCITA SUL MERCATO DEL 15% NEGLI ULTIMI 2 ANNI



**I Il Selenio
è un antiossidante
alleato della nostra
salute I**



Apofruit aumenta la produzione di patate al Selenio in Sicilia, incrementando le superfici, anche in virtù di una campagna di semina precoce che produrrà un anticipo della campagna di 20/30 giorni. L'areale siracusano, dove operano i soci della cooperativa, è zona vocata per questo prodotto arricchito che, lo ricordiamo, ha caratteristiche di eccellenza inconfondibili. La patata al Selenio è altamente digeribile, ricca di amidi, vitamine e sali minerali, e, soprattutto, è fonte di Selenio, un antiossidante alleato della nostra salute. La sua coltivazione è normata da indicazioni precise per garantire il rispetto del disciplinare per la certificazione con i trattamenti previsti.

“La campagna scorsa è andata bene da un punto di vista produttivo - commenta il responsabile d'area Alfonso D'Aquila

- quest'anno è previsto un incremento del 25/30 per cento in superficie e un anticipo di circa 25 giorni sull'inizio della campagna”.

E l'impegno di Apofruit, tra i soci fondatori del Consorzio per la patata di qualità, prosegue sia in termini di investimenti su territori nuovi come la Sicilia che consente di anticipare il calendario sia come investimenti in comunicazione. Con risultati positivi anche sul mercato. “Il Consorzio ha registrato una crescita del 15% sul prodotto a marchio, recuperando percentuali importanti - dichiara Mirco Zanelli direttore commerciale di Apofruit Italia - la qualità del prodotto e del servizio ha spinto la fidelizzazione del consumatore che acquista patate al Selenio e si avvicina sempre di più anche agli altri prodotti del paniere come carote e cipolle”.

BATTERIOSI DEL KIWI: ESPERIENZE DI DIFESA IN SOSTITUZIONE DEI SALI RAMEICI

GLI INTERVENTI PER RIEQUILIBRARE GLI ELEMENTI NUTRITIVI E RECUPERARE UN CORRETTO SVILUPPO VEGETO - PRODUTTIVO

di **FABIO MAROCCHI**

Torniamo a parlare di questo argomento in seguito ad alcune osservazioni. Negli ultimi anni abbiamo fatto molte analisi fogliari per individuare la corretta nutrizione del kiwi, e abbiamo notato livelli di rame costantemente alti. Un eccesso di rame comporta perdita di pezzatura, riduzione della fotosintesi, dimensione delle foglie più piccole, competizione con l'assorbimento di microelementi, e di conseguenza un indebolimento della pianta. Si è intervenuti per riequilibrare gli elementi nutritivi e recuperare un corretto sviluppo vegeto-produttivo. Come ufficio tecnico Apofruit, fin dagli inizi della PSA, abbiamo cercato le alternative ai Sali di rame ed in questo articolo riportiamo le esperienze maturate in molti anni

di lavoro. C'è da far presente che la pressione da PSA su kiwi si è fortemente ridotta per la conoscenza del movimento del batterio ed anche per i ridotti eventi di gelo e piogge. Gli eventi chiave per la diffusione dell'infezione sono: gelate precoci in autunno o tardive in primavera, piogge nelle fasi primaverili o durante la potatura invernale. Altro aspetto non secondario è la nutrizione e la preparazione del legno in autunno. Un legno più maturo e robusto è meno soggetto a infezioni.

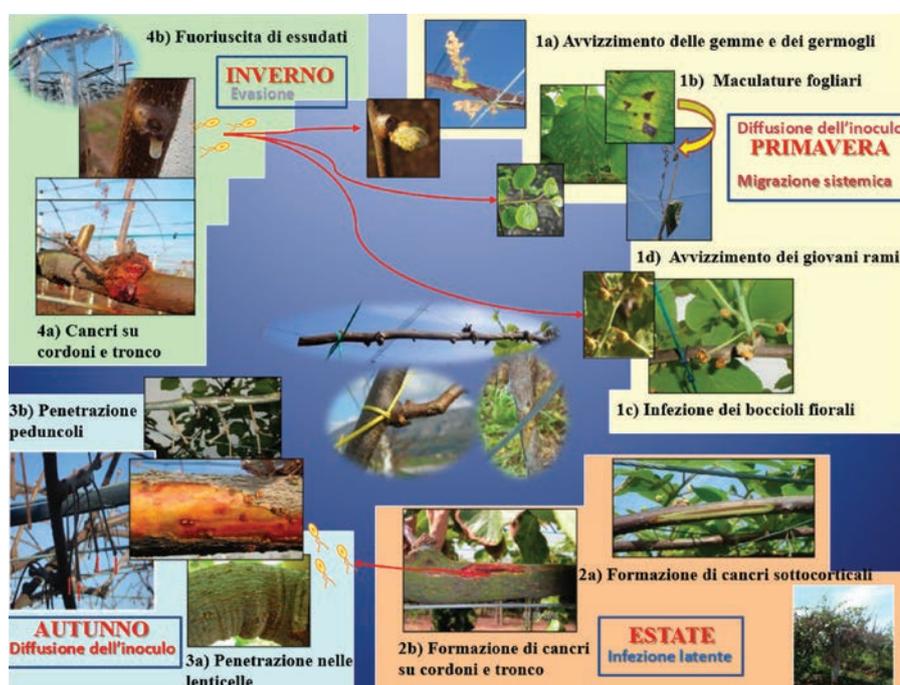
In pratica nell'autunno si fanno interventi nutrizionali e azioni collaterali di difesa. Ad esempio proponiamo di trattare in post raccolta con elementi a base di zinco, manganese e boro che oltre ad alimentare le gemme, lo zin-

co in particolare ha azione battericida; si possono miscelare con prodotti ad azione di stimolo per le autodifese della pianta. Di seguito si interviene con prodotti igienizzanti fino a completa caduta foglie in base alle piogge ed alle temperature. Si ricorda che le temperature di attività del batterio sono tra +2°C e 12°C, come temperatura media. Pertanto ci devono essere le condizioni predisponenti perché il batterio si attivi e diventa necessario proteggere la pianta.

Da completa caduta foglie, i prodotti a base di chitosano si sono dimostrati molto efficaci nel contenimento della PSA. La cadenza anche qui è molto correlata alle temperature ed alle piogge. Dalle prove di campo, possiamo dire che questi prodotti hanno in media una copertura dai 25 ai 40 giorni. Alcuni di questi si dilavano dopo 50 mm di pioggia. Abbiamo utilizzato anche prodotti con basso titolo di rame per evitare accumuli, tuttavia l'elemento è sempre legato a chitosano o idracidi, anch'essi con azione collaterale battericida.

Nel periodo invernale pertanto mediamente si fanno da tre a quattro interventi al massimo fino a rottura gemme. Adottando questa strategia si è vista una riduzione nel tempo di rame nelle foglie. Ci vogliono almeno 2/3 anni per ridurre gli accumuli nel legno di questo elemento.

Ricordiamo l'importanza di una corretta strategia nutrizionale per completare la difesa da PSA.



Ciclo Biologico della PSA - Tavola realizzata in collaborazione con il dott. Scortichini del Crea di Roma



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 