

APOFRUIT

ANNO XXVIII N°4 luglio-agosto 2020

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

**FRUTTA ESTIVA,
FORTE CALO DEI VOLUMI**

**L'ASSESSORE REGIONALE MAMMI
IN VISITA AD APOFRUIT**

**AOP GRUPPO VI.VA. PRESENTA
IL PROGETTO COMUNITARIO
FRUIT&VEG NATURAL HEALTH**

notizie





SOMMARIO

3 Frutta estiva, importante calo dei volumi

5 L'assessore regionale Mammi in visita allo stabilimento di Longiano

6 Apofruit punta sui big data per un'agricoltura di tipo 4.0

7 Aop Gruppo VI.VA. presenta Fruit&veg: natural health

8 **PAGINE TECNICHE**
Il mondo delle pere tra vecchi problemi e promettenti novità

12 **DALL'EMILIA**
Pera Fred®: innovazione, produzione e marketing

13 **DAL METAPONTO**
Uva senza semi, campagna sui giusti binari

14 **DALLA SICILIA**
Pesche e nettarine, focus sulle varietà tardive nella zona di Delia

15 **DAL LAZIO**
Deperimento progressivo delle piante: aumentano le piantagioni colpite da "Moria"

**BIMESTRALE DELLA
ORGANIZZAZIONE DEI
PRODUTTORI APOFRUIT ITALIA**

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

Reg. Stampa n. 10/88

Stampa: Arti Grafiche Ramberti Rimini

Tel. 0541 738111

Direttore Responsabile: Maurizio Magni

Editore: PrimaPagina Cesena

FRUTTA ESTIVA, IMPORTANTE CALO DEI VOLUMI

LE GELATE PRIMAVERILI DISTRUGGONO IL 60% DELLA PRODUZIONE DI DRUPACEE.
LA STRATEGIA ORGANIZZATIVA DI APOFRUIT PER IL CONTENIMENTO DEI COSTI

Per la frutta estiva il 2020 è stato caratterizzato da una pesante scarsità di prodotto. Responsabili le gelate che si sono verificate tra fine marzo e inizio aprile e che hanno colpito in particolare le drupacee (pesche, nettarine, albicocche, susine) e soprattutto l'areale emiliano romagnolo. L'impatto del meteo avverso è stato invece più contenuto in regioni come la Puglia, il Metaponto e la Sicilia, dove vi è una importante presenza di queste produzioni, con cali produttivi minori e a macchia di leopardo. Ciò ha consentito alla Cooperativa di mantenere i rapporti di fornitura con i propri clienti.

Venendo ai numeri la diminuzione del conferimento della campagna estiva delle drupacee, rapportato al 2019, si attesta complessivamente sul 60% dei volumi, con picchi in Romagna dell'80%.

"Nell'ultimo decennio l'andamento della frutta estiva ha registrato spesso periodi caratterizzati da grandi difficoltà - dichiara il presidente di Apofruit Italia Mirco Zanotti



- ai quali quest'anno si aggiunge un pesante calo dei volumi a seguito delle gelate primaverili. Una carenza di prodotto come quella che si è verificata questa estate è difficile da ricordare e, unita alle problematiche





dell'emergenza sanitaria, ha aumentato le difficoltà del comparto". Il calo ha coinvolto anche il biologico che ha registrato però una mancanza di prodotto complessiva più contenuta pari a circa il 20%, poiché le produzioni biologiche sono concentrate in prevalenza nella parte meridionale dell'Italia dove l'impatto delle gelate è stato minore. Di fronte a una produzione così scarsa, la cooperativa ha messo in atto un piano organizzativo per il contenimento dei costi in funzione dei volumi, che ha consentito di dare risposte flessibili alle differenti situazioni, adattando anche le strutture logistiche che insistono sui territori.

Ad esempio è stata concentrata la lavorazione di pesche e nettarine e susine in un unico stabilimento; anche sui centri di conferimento si è ritirato con flessibilità di aperture e orari e quando i volumi sono stati davvero esigui, si è optato per il ritiro porta a porta.

"Grazie al Piano organizzativo di cui si è dotata la cooperativa, caratterizzato da grande flessibilità, siamo riusciti a far fronte a questa pesante diminuzione di volumi razionalizzando l'attività dei centri con effetti positivi

Le gelate tra marzo e aprile hanno colpito pesche, albicocche e susine



Le impressionanti immagini degli effetti delle gelate

sui costi" precisa infatti il direttore operativo di Apofruit Claudio Magnani, sottolineando che anche l'emergenza sanitaria in questo 2020 ha richiesto un adeguamento dell'organizzazione per ottemperare alle disposizioni anti-covid.



CORDOGGIO PER LA SCOMPARSA DI MIMMO DI NOTO

Il presidente di Apofruit Italia Mirco Zanotti esprimendo il cordoglio di tutta la cooperativa per la prematura scomparsa di Domenico di Noto. Di Noto seguiva per Apofruit la zona di Delia e Canicatti in Sicilia, dove era importante e quotidiano punto di riferimento per i produttori associati. Come ricorda Antonio Rubolino che con Mimmo, così era da tutti conosciuto, lavorava a stretto contatto: "Era una persona molto scrupolosa, puntuale, precisissimo e con un vero attaccamento per la cooperativa. Abbiamo perso prematuramente una persona stimata, un collaboratore attento e al territorio mancherà un riferimento importante".

L'ASSESSORE REGIONALE MAMMI IN VISITA ALLO STABILIMENTO DI LONGIANO

ACCOMPAGNATO DALLA CONSIGLIERA LIA MONTALTI, L'ASSESSORE HA INCONTRATO I DIRIGENTI DEL GRUPPO APOFRUIT CHE HANNO ILLUSTRATO I PROGETTI PER IL BIOLOGICO E LE POTENZIALITÀ TECNOLOGICHE DELLO STABILIMENTO

L'assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna Alessio Mammi, accompagnato dalla consigliera regionale Lia Montalti, è stato in visita allo stabilimento Apofruit di Longiano. Mammi e Montalti sono stati accompagnati lungo i percorsi del conferimento, della lavorazione e della spedizione dell'ortofrutta biologica a cui lo stabilimento di Longiano è esclusivamente dedicato. Lo stabilimento di Longiano è organizzato secondo le più efficienti ed innovative tecniche di lavorazione che permettono una gestione dei prodotti biologici e il loro confezionamento, ed è esempio di alta tecnologia applicata ai magazzini ortofrutticoli.

I due esponenti della Regione Emilia-Romagna sono stati accolti dal Presidente di Apofruit Italia Mirco Zanotti, che ha evidenziato le problematiche



che pesano sul settore ortofrutticolo a causa delle difficoltà di mercato e della carenza di prodotto dovuta alle gelate primaverili. Inoltre ringraziando l'assessore Mammi per la prima volta in

visita allo stabilimento di Longiano ma già al quarto incontro, da febbraio ad oggi con i vertici della Cooperativa - ha illustrato i progetti relativi al biologico partendo dall'ultima novità: la digitalizzazione della vendita tramite l'e-commerce FruttaWeb. All'assessore Mammi è stata fatta presente la necessità dell'apertura rapida dei mercati esteri e di una defiscalizzazione del lavoro agricolo.

Alle istituzioni sono state illustrate anche le potenzialità dello stabilimento interamente dedicato al prodotto biologico. In questo stabilimento, di 29.000 mq. di superficie (il più grande d'Europa), vengono lavorati annualmente 215.000 q.li di prodotto biologico su un totale di 550.000 q.li commercializzati da Canova, sul mercato nazionale ed estero, provenienti dagli 800 produttori presenti sul tutto il territorio nazionale.



APOFRUIT PUNTA SUI BIG DATA PER UN'AGRICOLTURA DI TIPO 4.0

OTTENERE NUOVE INFORMAZIONI DAI DATI RACCOLTI LUNGO LA FILIERA PRODUTTIVA

Intercettando l'attuale tendenza che vede i Big Data protagonisti dell'innovazione in molteplici contesti, il CRPV-Lab di Cesena insieme ad Apofruit, e ad altre 9 importanti realtà del contesto agroindustriale regionale, ha promosso il progetto Agro.Big.Data. Science avviatosi, a partire dalla scorsa primavera, nella sua fase operativa di monitoraggio della filiera produttiva del pero Abate e William, convenzionale e biologico.

Il progetto, che terminerà alla fine del 2021, cercherà di fornire nuove risposte ai problemi di gestione della filiera produttiva raccogliendo qualsivoglia tipo di informazione estrapolata, ad esempio, dalla sensoristica presente in campo come le centraline meteo e i sensori di umidità e salinità del terreno, oppure in modo selettivo dai quaderni di campagna e dalle verifiche sul prodotto nel suo percorso di vita all'interno del magazzino.

Le informazioni che alimentano il database vengono ricavate non solo da sensori IoT sempre connessi e collegati alla piattaforma, ma anche dallo storico reperibile, poiché l'affidabilità delle correlazioni evidenziabili tra causa ed effetto, ovvero tra una o più pratiche e il risultato finale, è proporzionale alla quantità di dati disponibili.

Ad esempio, che tipo di effetto aspettarsi sulla qualità di una partita di Abate a seguito di un certo andamento climatico e fisiologico delle piante? o



rispetto all'adozione di un determinato piano di fertilizzazione? Scopo di questo progetto è quindi quello di aumentare la consapevolezza e l'informatività lungo tutta la filiera grazie alla piattaforma Agro.Big.Data.Science, che è stata strutturata in modo da essere versatile, così da poter aggiungere, anche in futuro, nuovi tasselli informativi che si renderanno utili per prevedere problemi legati al prodotto, e quindi per adottare le decisioni gestionali più calzanti.

Per arrivare a ciò, la piattaforma impiega potenti modelli matematici e l'intelligenza artificiale per identificare quali tipi di fattori ambientali, fisiologici della pianta e agronomici (dalle irrigazioni alle concimazioni) interagendo tra loro contribuiscono ad ottenere un determinato risultato produttivo, in termini di resa e qualità.

Apofruit crede fortemente nelle potenzialità di questo progetto nel contribuire alla transizione verso un'agricoltura 4.0 che, grazie ad un approccio olistico, fornisca quegli strumenti funzionali ad aumentare le performance di sostenibilità economica ed ambientale della propria filiera agroalimentare.

AOP GRUPPO VI.VA. PRESENTA FRUIT&VEG: NATURAL HEALTH

PROGETTO COMUNITARIO PER PROMUOVERE IL VALORE SALUTISTICO DI FRUTTA E VERDURA

Con Fruit&veg: natural health, progetto di promozione di un paniere di prodotti ortofrutticoli approvato dall'Unione Europea, l'Aop Gruppo Vi.Va. a cui aderisce Apofruit Italia insieme ad altre Organizzazioni di Produttori suoi partner, ha messo a segno un ottimo risultato. Obiettivo principale del Progetto comunitario è quello di promuovere alcune eccellenze ortofrutticole su 3 Paesi europei - Italia, Paesi Bassi e Romania - puntando su sicurezza e aspetti salutistici.

“Il progetto è stato approvato dall'Ue con finanziamento del 70% a fondo perduto e con una dotazione di 1 milione e mezzo di euro suddiviso tra i tre Paesi - precisa il direttore di AOP Gruppo Vi.Va. Mario Tamanti - è un risultato di cui siamo molto orgogliosi perché questo tipo di progetti è difficile da portare in porto a causa dell'elevata concorrenza considerato che tutte le organizzazioni del settore agricolo europeo possono partecipare. È un progetto particolarmente innovativo che si vuole distaccare dai classici schemi promozionali, orientato a un target giovane e si avvale di un mix di strumenti promozionali che integra quelli più tradizionali con le tecnologie più avanzate”.

Messaggio principale da valorizzare è il binomio frutta - benessere con sottolineatura dell'aspetto salutistico e della qualità che, inseriti nell'alimentazione quotidiana, possono fornire un aiuto prezioso contro i principali problemi di

salute del nostro secolo quali obesità, malattie cardiovascolari e cancro.

L'informazione verrà veicolata attraverso la promozione degli aspetti nutrizionali della frutta e verdura in collaborazione con un'esperta nutrizionista, la proposta di ricette accattivanti, una campagna di comunicazione web e social che accompagnerà tutto il progetto. Non mancheranno iniziative nei punti vendita, con desk dedicati e promoter; verranno curati eventi per promuovere il consumo di frutta e verdura dei soci di AOP VI.VA. tra cui Apofruit Italia, sottolineandone gli elevati standard produttivi ed esaltandone le elevate proprietà nutrizionali e salutistiche. Fortemente orientato agli aspetti salutistici, Fruit&veg: natural health ha individuato due precisi target di riferimento: i millenials che mostrano particolare attenzione ai prodotti di qualità, ricercano informazioni sulla sostenibilità, sono attenti a corrette abitudini alimentari e non da ultimo sono una generazione digitale. Ma anche gli adulti fino ai 50/55 anni, sempre molto attenti alle tematiche del biologico e del salutismo, propensi all'acquisto consapevole più di altri target di consumatori.

“FRUJENH prevede un piano triennale di attività promozionali - precisa Tamanti - riguardanti un gruppo di prodotti provenienti da determinati territori italiani altamente vocati e tutti caratterizzati da un'elevata qualità organolettica e nutritiva, tracciabili e



sicuri dal punto di vista produttivo. Ci sono ad esempio un'ampia gamma di berries composta da fragole, lamponi, mirtilli, ma anche prodotti come il pomodoro datterino, mini peperoni, cavoli, cavolfiori, carciofi, baby carrots e tanti altri tutti di qualità e di grande valore salutistico e con grandi potenzialità per sviluppare delle linee mix quali “Chicche di Natura Solarelli” ed estratti per facilitare un consumo giovane e moderno. Aop Gruppo Visione Valore coordina le azioni di gruppo sui territori in quell'ottica di gioco di squadra che è alla base della associazione che, voglio ricordarlo, oltre ad Apofruit Italia riunisce altre 11 organizzazioni di produttori ortofrutticoli italiane, unite da strategie comuni a livello di programmazione, sviluppo delle produzioni di qualità e del biologico e valorizzazione del prodotto”.

Il mondo delle pere tra vecchi problemi e promettenti novità

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

Torniamo a parlare di pere sia per ragioni di pertinenza stagionale che per dare spazio ad una specie autunnale ancora potenzialmente in grado di dare soddisfazioni economiche ai produttori. La particolarità di questo frutto è da sempre affidata ad aromi, gusti e profumi spesso difficilmente eguagliabili, risultato di un progressivo percorso di affinamento associato al processo di maturazione. Per quanto possa apparire banale ricordiamo nuovamente ciò che tale processo implica e come le specie frutticole vengono classificate in relazione ad esso. Le pere sono per eccellenza frutti climaterici e come tali producono etilene, l'ormone che presiede e regola i fenomeni respiratori dei frutti durante i quali viene consumato ossigeno e prodotta anidride carbonica. Il metabolismo respiratorio è presieduto dall'etilene anch'esso prodotto dai frutti ad un ritmo molto blando al momento del distacco dalla pianta (minimo climaterico) per poi proseguire con maggiore intensità, fino al raggiungimento del cosiddetto "picco climaterico". I cambiamenti metabolici entro i quali si sviluppa la maturazione di un frutto implicano un cambiamento del colore, per degradazione della clorofilla (verde), l'intenerimento della

polpa, per degradazione delle pectine cellulari, la degradazione della frazione acida dei succhi cellulari, la trasformazione degli zuccheri complessi (amidi) in zuccheri semplici e per ultimo ma non per importanza soprattutto per le pere, la sintesi di composti volatili (esteri) che conferiscono la tipica fragranza che definisce il profilo gustativo. Comunemente la raccolta delle pere viene effettuata in una fase pre-climaterica quando il processo di maturazione è iniziato ma in una fase incipiente. Da questo momento il successo del un prodotto viene affidato a molteplici fattori tra i quali le tecniche di conservazione

riservano un ruolo fondamentale. Affinare un prodotto dal punto di vista qualitativo, mantenerne elevato il profilo merceologico ed estenderne il periodo di commercializzazione, costituiscono tutti aspetti affidati al post raccolta, alle sue tecniche e alla conoscenza delle peculiarità che le diverse referenze hanno in relazione alla suscettibilità ad agenti biotici e abiotici. Le pere da questo punto di vista costituiscono una peculiarità. L'affinamento qualitativo connesso alla maturazione di questo frutto richiede infatti un periodo di condizionamento in cella refrigerata essenziale nel momento in cui ha inizio la



produzione di etilene. Le esigenze temporali e termiche di questa fase di condizionamento dipendono dalla varietà e dall'epoca di raccolta ed, una volta soddisfatte, il prodotto può procedere con la maturazione naturale in caso di pronta commercializzazione o permanere in cella frigorifera fino a quando non si verificano appropriate opportunità di mercato. Le dotazioni tecnologiche ed il bagaglio di conoscenze a supporto di tutto ciò che può contribuire a prolungare la fase di conservazione, offrono ampie possibilità che per l'appunto muovono dall'idea di contrastare i processi metabolici menzionati che presiedono la maturazione. La regimazione termica costituisce lo strumento più naturale ed accessibile da decenni, al quale si è affiancato quello della frazione gassosa attraverso l'innalzamento del tasso di anidride carbonica e la corrispondente contrazione di ossigeno. La riduzione di questo elemento come fattore di condizionamento ha raggiunto livelli estremi dalla fine degli anni 90 con la tecnica ULO (Ultra Low Oxygen) con la quale il tasso di ossigeno veniva portato fino a 0.2-1.5%, aprendo tuttavia la strada a problematiche legate a fenomeni di asfissia e conseguente insorgenza di processi fermentativi. La tecnica ULO si è evoluta negli ultimi 15 anni in quella DCA ovvero Atmosfera Controllata Dinamica della quale anche la nostra cooperativa si è dotata. Con la



riscaldamento superficiale su pera Abate®

DCA i rischi connessi al limitatissimo tenore di ossigeno disponibili nelle celle di conservazione sono divenuti gestibili grazie a sistemi di controllo e rilevamento del tasso di etanolo prodotto in condizioni di anaerobiosi. Ovviamente l'approntamento di questa tecnica ha richiesto l'allestimento di celle in perfetta tenuta ed una specifica e accurata procedura per il loro riempimento con prodotto della medesima varietà, uniforme in termini di parametri monitorati ed una scrupolosa sequenza di fasi di raffreddamento che debbono precedere la condizione di stress gassoso programmato. A tutto ciò si intuisce che la gestione di

tecnologie così raffinate richiede la presenza di figure altamente preparate e professionali. La fase gassosa degli ambienti di conservazione è soggetta ad ulteriori forme di condizionamento quali quelle predisposte al fine di sottrarre la componente riconducibile all'etilene prodotta dalla massa di frutti stoccati, dell'innalzamento del tasso di umidità relativa dell'aria al fine di contenere la perdita di peso per traspirazione fino all'introduzione di sostanze gassose quali 1-MCP (1-metil ciclo propene), secondo normative che ne consentono l'impiego, capaci di rallentare i processi di maturazione dei frutti interferendo direttamente

sull'azione dell'etilene. Negli ultimi anni la tecnologia applicata ad altre discipline ha proposto numerose novità potenzialmente in grado di ottimizzare la fase di conservazione dei prodotti destinati a prolungati periodi di stoccaggio. Ozono, radiazioni luminose ionizzanti, ossido di titanio ecc... tutti strumenti finalizzati ad abbattere la frazione organica presente sia nella fase gassosa (etilene, spore fungine ecc...) che sulle superfici dei frutti e degli imballaggi. L'opportunità di valutare sperimentalmente queste tecniche esula dalle nostre capacità organizzative, con tutto che la possibilità di misurare risultati concreti resta condizionata a numerose variabili non facilmente quantificabili. Le tecniche accennate non hanno unicamente una funzione conservativa bensì una più ampia valenza sia di profilassi nei confronti di agenti biotici fungini che di prevenzione alle fisiopatie. Su queste ultime ci soffermiamo, ponendo la nostra attenzione sul tema del "riscaldamento" che abbiamo già trattato in queste pagine tecniche tempo fa. Con il termine riscaldamento superficiale (RS) si intende un complesso di sintomi a carico della buccia delle pomacee caratterizzato da un imbrunimento dei tessuti seguito da necrosi e collasso con conseguente formazione di depressioni negli stati più avanzati della fisiopatia. I tessuti della polpa non presentano alterazioni di sorta così come non sono evidenziabili anomalie di sapore.

L'insorgenza di questo problema rientra nelle fisiopatie da raffreddamento, conseguenti a stress metabolici che si evidenziano dopo 2-3 mesi di conservazione. All'origine vi è l'accumulo negli strati superficiali della cuticola dei frutti di una catabolita (triene coniugato) estremamente tossico per la cellula vegetale, derivante dall'ossidazione di una sostanza (alfa farnesene) la cui sintesi è catalizzata dalla presenza di etilene. La manifestazione del RS e la conseguente necrosi dei tessuti colpiti, favorisce l'insorgenza di marciumi lenticellari anche ad opera di agenti patogeni diversamente non così aggressivi (*Alternaria* spp.). Il RS non va confuso con il riscaldamento molle tipico della varietà Abate fetè che si connota con un imbrunimento della buccia e un rammollimento dei tessuti sottostanti fino ad una profondità di 2-3 mm. Questa fisiopatia associata alla conservazione in atmosfera controllata è determinata da una intolleranza di questa cultivar a bassi tenori di ossigeno e/o elevate concentrazioni di anidride carbonica. La possibilità di prevedere l'insorgenza di riscaldamento costituirebbe uno strumento di enorme utilità nel prevenirne le conseguenze e nel predisporre adeguate tecniche e modalità di conservazione. Tutti i modelli previsionali necessitano tuttavia in primis della conoscenza dei fattori che condizionano l'oggetto dello studio, della loro valenza e della



riscaldamento molle su pera Abate®

loro interazione. Il decorso post raccolta di un prodotto singolare come le pere, compresa l'insorgenza di fisiopatie quali il RS, trovano nella condizione dei frutti alla raccolta e in tutta la sequenza di tecniche agronomiche e colturali che l'hanno preceduta, elementi di forte condizionamento ma anche di complessa individuazione. A differenza delle mele, dove gli indici di maturazione tracciati (acidità titolabile, colore, tenore in sostanza secca, durezza, amido ecc..) offrono un discreto riscontro sullo stato di maturazione dei frutti e quindi sull'adeguatezza della fase di raccolta individuata, per le pere in generale questi non sono così affidabili e coerenti. Il parametro più comune a cui ci si affida per orientare la raccolta è la durezza della polpa misurata con un comune penetrometro. Tale indice tuttavia costituisce un parametro grossolano non sempre attendibile nell'indicare la fase pre climaterica dei frutti. Sono comunemente considerati fattori

predisponenti il riscaldamento oltre a quello varietale, un clima caldo siccitoso nelle settimane che precedono la raccolta, raccolte precoci, concimazioni azotate eccessive, umidità relativa elevata, periodi di conservazione prolungati e presenza di etilene durante lo stoccaggio. L'incertezza di queste indicazioni e l'impossibilità di trasformarle in uno strumento concreto di prevenzione, ha spinto la nostra cooperativa ad aderire convintamente ad un progetto di ricerca portato avanti dall'Università di Bologna finalizzato ad una maggiore puntualizzazione, caratterizzazione e quantificazione dei fattori predisponenti il riscaldamento della pera Abate. Attraverso un impegnativo lavoro di monitoraggio condotto su 30 pereti e proseguito in fase di post raccolta con campioni di frutti da questi provenienti e

identificati in base a numerose variabili ritenute potenzialmente in grado di interagire con il fenomeno del riscaldamento, sono state raccolte informazioni al fine di: a) indagare sulla possibilità di applicare analisi statistiche avanzate allo studio del riscaldamento superficiale e a fattori condizionanti in pre raccolta; b) contribuire a definire parametri qualitativi rilevabili in raccolta e monitorabili in conservazione per migliorare e valorizzare il prodotto; c) mettere a punto linee guida operative orientate ad agricoltori e frigoristi per la gestione differenziata della raccolta e della conservazione delle pere in base all'appezzamento di provenienza ed alle tecniche colturali applicate. Il lavoro è al terzo anno di svolgimento, alcune informazioni interessanti stanno emergendo e non mancheranno nei prossimi mesi occasioni di

confronto e divulgazione degli aspetti ritenuti più significativi. Le promettenti novità richiamate nel titolo potrebbero limitarsi agli approfondimenti cui si è accennato ma non è così. Ci sono infatti notizie incoraggianti sul fronte varietale con la nuova accessione di pera "CH 201" che impareremo a conoscere col nome di "Fred". Avremo occasione per approfondire più in dettaglio gli aspetti e le prerogative che maggiormente caratterizzano questa nuova pera. Per ora due elementi vanno sottolineati: il primo relativamente al fatto che essa sia accessibile ai soci produttori della nostra cooperativa, il secondo legato alla peculiarità di un frutto che sembra avere tutte le carte in regola per avere riconoscibilità e trovare riscontro da parte dei consumatori. Fred è infatti una pera bella e buona, dalla forma classicamente piriforme, regolare (peso medio 180-210 g.) con il lato esposto al sole che tende ad arrossare, buccia robusta, tessitura e consistenza della polpa croccante ed estremamente succosa, con gusto pronunciato, dolce, venato di una leggera acidità. Raccolta a +20 da conference, produttiva e con buone potenzialità in conservazione, lavoreremo su questa varietà con la consueta attenzione sia in fase di coltivazione che in post raccolta, nel tentativo che sempre ci muove ovvero ottimizzare le opportunità offerte cercando di ridurre al minimo i rischi.



Pera Fred®

PERA FRED®: INNOVAZIONE, PRODUZIONE E MARKETING

NUOVA VARIETÀ BREVETTATA IN SVIZZERA È DI FACILE CONSUMO, HA BUONA CONSERVAZIONE E VIENE COMMERCIALIZZATA A CLUB

di **MATTEO CARBONI**

Nata dall'incrocio tra la varietà Harrow Sweet® e la varietà Verdi®, è facile da mangiare al volo, ha una buona capacità di conservazione e verrà commercializzata a Club.

Si chiama Fred® la nuova pera brevettata da Agroscope®, centro di ricerca svizzero.

Una sperimentazione ventennale e il desiderio di creare la pera ideale per tutti: frutticoltori, commercianti e consumatori.

La pera Fred® matura poco dopo l'Abate®, si presenta di pezzatura media (65-70), leggermente colorata, polpa abbastanza soda e croccante, facile da mangiare "al volo" come avviene per la mela. Questa sua caratteristica ne fa un grande punto di forza commerciale, adeguando la produzione delle nuove varietà ai moderni stili di vita. Il frutto presenta anche una buona capacità di conservazione, fino a febbraio si può conservare in atmosfera controllata, in frigoconservazione con appositi trattamenti fino a maggio.

Il che consente di avere un calendario di commercializzazione più ampio e quindi di essere presente più tempo sui mercati, ma anche di raggiungere più facilmente mercati lontani.

Passando invece agli aspetti agronomici relativi alla pianta va detto che è vigorosa, ma molto produttiva, ragion per cui è necessario prevedere l'innesto su portinnesti vigorosi e limitare molto la produzione nei primi anni di allevamento, in quanto potrebbe condizionare lo sviluppo della pianta.

Necessita inoltre di una potatura di rinnovo in quanto produce principalmente in punta e su borse.

Fred® sarà una varietà commercializzata a "Club" per poter programmare la produzione in funzione della richiesta di mercato e quindi mantenere un prezzo remunerativo per il produttore, cercando di evitare "sovrapproduzione".

Apofruit, assieme al gruppo "Origine" sarà partner italiano di questo Club. Ricordiamo che gli uffici tecnici hanno visionato già questa pera in diversi areali e sono a disposizione dei produttori per qualsiasi informazione.

I Gli uffici tecnici di Apofruit sono a disposizione dei produttori per informazioni **I**



Pera Fred®

UVA SENZA SEMI, CAMPAGNA SUI GIUSTI BINARI

SI STA RACCOGLIENDO UN PRODOTTO SANO E BUONO DA MANGIARE. L'UVA APIRENE HA COME PRINCIPALI MERCATI DI RIFERIMENTO L'INGHILTERRA E LA GERMANIA

Iniziata a metà luglio con la raccolta delle varietà bianche, la campagna delle uve apirene in Metaponto prosegue con buone prospettive.

“Siamo partiti bene - dichiara il responsabile d'area Antonio Rubolino - il meteo non ha creato problemi e le poche piogge hanno consentito di raccogliere un prodotto sano e buono da mangiare”.

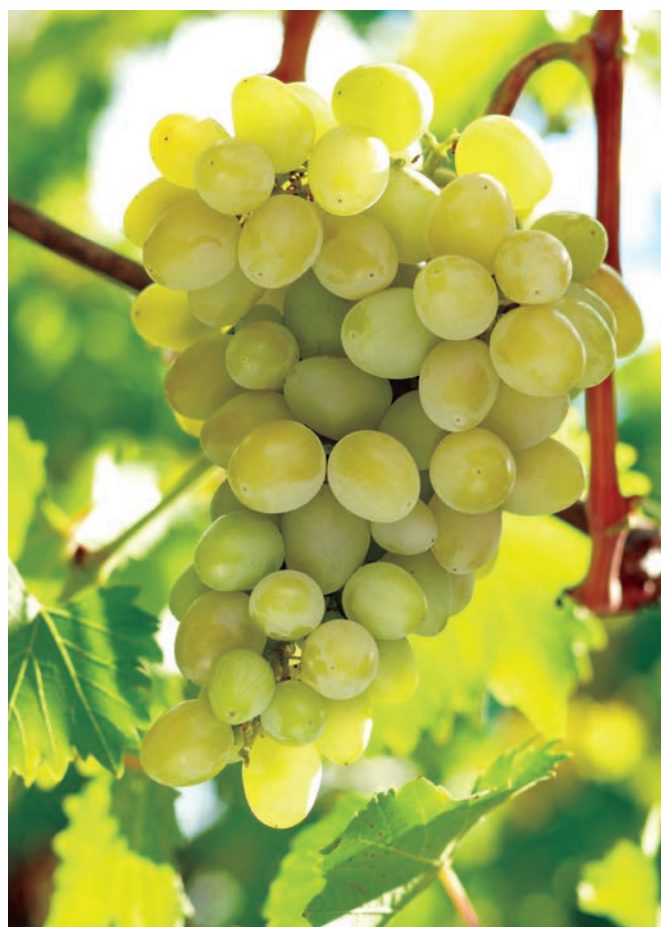
A fine agosto il conferimento si è attestato su 1/3 dei volumi preventivati, che dovrebbe aggirarsi sui 35.000 quintali.

Da un punto di vista del mercato dopo il 20 agosto le uve bianche hanno subito una flessione anche a causa della pressione del prodotto di Spagna e Grecia, da settembre invece sono attese buone performance commerciali. Il riferimento è sempre alle uve a bacca bianca - Sugar Crisp®, Ivory®, Autumn Crisp® - che dovrebbero spuntare prezzi remunerativi.

Negli areali del Metaponto la campagna delle uve senza semi sta proseguendo anche per le uve rosse, si sta finendo con l'uva a bacca nera (l'80 % è costituito dalla varietà Midnight Beauty®).

Mentre, sempre a fine agosto, è partita la campagna della produzione apirene in Sicilia, nella zona di Canicattì dove Apofruit Italia ha riscontrato un convinto interesse da parte dei coltivatori per le varietà seedless. Ricordiamo che la riconversione varietale dell'uva da tavola in varietà senza semi è stata abbracciata da quasi tutti i produttori Apofruit, grazie a un programma che ha consentito di inserire diverse nuove tipologie in grado di allungare il calendario commerciale.

Come principale mercato di riferimento si conferma l'Inghilterra al primo posto, la Germania si sta dimostrando sempre più interessata all'uva senza semi e



sta crescendo anche l'export verso gli Emirati Arabi. “Solo a fine campagna commerciale potremo dare un giudizio sull'andamento dell'annata, ma le premesse fino ad ora sono molto buone” conclude Rubolino.



PESCHE E NETTARINE, FOCUS SULLE VARIETÀ TARDIVE NELLA ZONA DI DELIA

CAMPAGNA CON RESE PIÙ BASSE, MA PREZZI ECCELLENTI E GRANDE INTERESSE TRA I CONSUMATORI



I Nella Sicilia centrale in aumento anche le superfici di uva senza semi I



La coltivazione del pesco rappresenta nella zona tra Delia e Canicattì uno dei settori fondamentali per l'economia. Diverse le varietà tardive, tra pesche e nettarine, che vengono prodotte con buoni risultati grazie a un microclima ottimale. Apofruit Italia ritira in questa zona un prodotto tardivo e ultra-tardivo, con inizio della campagna a metà agosto per le pesche, per poi proseguire con le nettarine fino a fine settembre. “Quest’anno il prodotto sta ottenendo grande interesse tra i consumatori e di conseguenza sta registrando prezzi davvero eccellenti” precisa Antonio Rubolino interpellato sull’andamento della campagna drupacee in Sicilia.

Purtroppo quest’anno le rese si preannunciano minori rispetto a quelle della campagna precedente quando sono stati ritirati dalla cooperativa circa 10.000 quintali, tra pesche e nettarine.

In anni più recenti in questa zona della Sicilia centrale Apofruit Italia ha proposto ai propri soci produttori anche la coltivazione di uva apirene, suscitando un buon interesse. Più in generale nell’isola la cooperativa è presente in numerose zone, mettendo a disposizione dei propri soci diverse opportunità e vari progetti di innovazione varietale. Tra le produzioni per le quali la Sicilia è particolarmente vocata ovviamente quella del pomodoro, con numerose varietà che fanno capo allo stabilimento di Donnalucata. Oggi in provincia di Siracusa si è estesa su oltre 60 ettari la coltivazione della patata, si ampliano le produzioni di agrumi nel catanese, le melagrane nel Palermitano e aumentano le superfici destinate ai piccoli frutti, in particolare i lamponi e alle fragole.

DEPERIMENTO PROGRESSIVO DELLE PIANTE: AUMENTANO LE PIANTAGIONI COLPITE DA “MORIA”

SI CONSIGLIA DI MANTENERE LA MASSIMA EFFICIENZA DEI FOSSI CON RIPPATURE E DRENAGGI

di FABIO MAROCCHI

Anche quest'anno purtroppo siamo a segnalare un aumento del deperimento e successiva morte delle piante di Actinidia. Per quanto riguarda le superfici coinvolte nella nostra base sociale, abbiamo perso circa il 10% delle superfici. Purtroppo abbiamo altrettante superfici che fanno presupporre ad una manifestazione nel prossimo anno. Nella maggior parte dei casi, il fenomeno si nota nei punti bassi dei tendoni (zone di compluvio), tuttavia quest'anno si è manifestato anche in punti alti o a macchia di leopardo, in particolare nei terreni di medio impasto e sciolti. Sicuramente c'è una correlazione alle abbondanti piogge degli ultimi anni, alla mancanza di freddo invernale che facilita la porosità del suolo, alla necessità di numerosi passaggi nei filari per le varie operazioni agronomiche e conseguente “effetto vasca” negli strati profondi, alla scarsa manutenzione dei collettori e canali esterni ai frutteti con perdita del volume dell'alveo, alla perdita di sostanza organica. Uno studio con il CREA di Roma ed il Mini-

stero della Sanità dimostra che, in condizioni di saturazione del terreno per più di 48 ore per piogge abbondanti, genera la proliferazione di Batteri anaerobici del genere Clostridium che provocano la marcescenza delle radici ed il potenziale innesco di funghi patogeni (quest'ultima teoria è da validare). Gli studi di Verona e Udine portano alla luce la presenza di diverse famiglie di funghi. Purtroppo le loro prove di reimpianto svolte nel loro areale nonostante tutte le buone pratiche agricole del caso non hanno portato a risultati sostenibili nel lungo periodo (prove di 5 anni). Pertanto riteniamo che ci siano altri fattori ed altre pratiche agronomiche da attuare per poter reimpiantare su terreni affetti da moria e comunque da applicare anche ai frutteti di nuovo impianto su terreni vergini, visto che anche questi, in alcuni casi, hanno manifestato problemi di moria. Tuttavia ci sono delle eccezioni che stiamo indagando, visto che alcuni distretti produttivi dislocati nelle varie regioni italiane presentano fenomeni di moria molto limitati e comunque correlabili a

ristagni idrici o vecchiaia delle piante. Al momento attuale, la cosa migliore e più intelligente da fare è garantire il deflusso rapido delle acque meteoriche vista la maggiore frequenza di piogge abbondanti in poche ore. Il consiglio che possiamo dare nel breve periodo è mantenere o ripristinare la **massima efficienza dei fossi** e dei collettori esterni, **rippature** per portare aria negli strati profondi del suolo, **drenaggi** per evitare ristagni idrici. Quindi, le buone pratiche agricole al momento sono l'unica garanzia di limitare il fenomeno della moria.



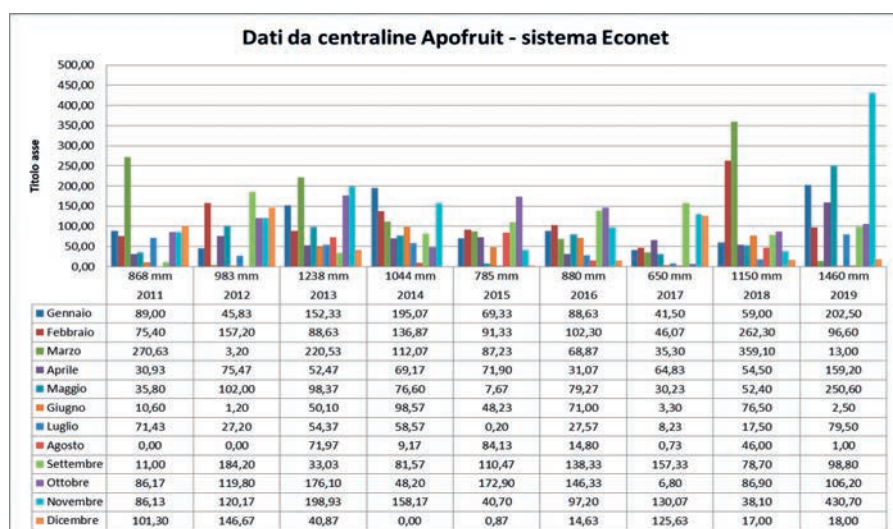
Ripper con alette arieggiatrici



Preparazione drenaggi



Rippatura su impianto giovane





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

seguici su   Apofruit Italia