

APO FRUIT

NOTIZIE

ANNO XXVIII N°5 settembre-ottobre 2020

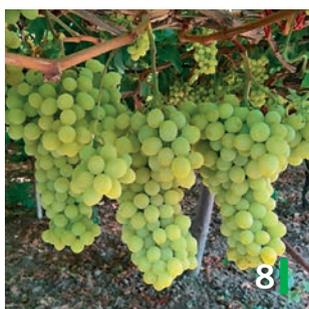
Periodico bimestrale. Poste Italiane sped. in a.p. D.L. 353/2003 (conv. in L.27/02/04 nr. 46)
art. 1 comma 1 DCB Forlì Ed. PrimaPagina - €0,50

**NUOVE STRATEGIE DI SVILUPPO
ILLUSTRATE DAL DIRETTORE
GENERALE FORNARI**

**LIQUIDAZIONE PRIMAVERILE:
IN AUMENTO VOLUMI E PREZZI**

**MELA CANDINE®, AL VIA LA
CAMPAGNA COMMERCIALE**





SOMMARIO

3 Nuove strategie di sviluppo per Apofruit

4 Liquidazione primaverile,
in aumento volumi e prezzi medi

7

- La gustosa mela Candine® arriva sui mercati
- Apofruit partecipa a “Ricircola”, progetto di economia circolare sulle vaschette alimentari di plastica

8 **PAGINE TECNICHE**
Uva da tavola: un prodotto pregiato ed apprezzato
che da tempo arricchisce l’offerta del gruppo Apofruit

12 **DALL’EMILIA**
Campagna meloni: ritirati e commercializzati 10.000
quintali

13 **DAL METAPONTO**
Per la fragola Sabrosa® qualità
eccellente e un mercato interessante

14 **DALLA SICILIA**
Patata al Selenio®, bilanci e pianificazione

15 **DAL LAZIO**
Interventi post raccolta sul kiwi giallo e verde:
attenzione ai drenaggi

**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

NUOVE STRATEGIE DI SVILUPPO PER APOFRUIT

IL NUOVO DIRETTORE GENERALE ERNESTO FORNARI TRACCIA LE BASI PER IL FUTURO DELLA COOPERATIVA: “STRUTTURA PIÙ SNELLA, SVILUPPO DEL BIOLOGICO, POLITICA DI MARCA, VALORIZZAZIONE DELLE PARTNERSHIP ESTERNE, POLITICA GREEN”. CON L’OBIETTIVO DI GARANTIRE IL REDDITO DEI SUOI 3700 SOCI

Nuovo corso per le strategie di supporto alla produzione e al mercato adottate dalla cooperativa ortofrutticola Apofruit, sede centrale a Cesena e stabilimenti di raccolta e lavorazione in diverse regioni italiane. La cooperativa sigla un cambio alla direzione generale e rafforza l’impegno per garantire reddito per i suoi 3700 soci che operano nelle zone d’Italia maggiormente vocate alla produzione ortofrutticola.

“Stiamo analizzando - spiega il nuovo Direttore Generale Ernesto Fornari - la cooperativa in tutte le sue dinamiche, partendo dalle potenzialità di conferimento dei soci, alla dislocazione dei centri di ritiro e degli stabilimenti di lavorazione con le relative capacità frigorifere, per rendere l’azienda più snella, più efficiente e maggiormente vicina e sinergica con le aree di produzione dei nostri soci. È quanto ci impone oggi lo scenario commerciale e produttivo in cui opera anche la nostra cooperativa, un input che non possiamo ignorare per continuare ad essere fra i leader del mercato nazionale ed internazionale”.

Ed eccoli, oltre alla razionalizzazione della struttura (che conta oggi 15 stabilimenti di lavorazione, 16 strutture di ritiro e stoccaggio), gli assi portanti della strategia di Apofruit: l’ulteriore sviluppo del biologico di cui il Gruppo è leader in Europa, l’innovazione dei prodotti e le varietà a club, la politica di marca, la valorizzazione delle partnership con altri gruppi e, infine, l’attenzione alla salvaguardia dell’ambiente e alla salute dei consumatori attraverso un’attenta politica green che non trascuri anche il grande tema degli imballaggi riciclabili. “La politica di marca di Apofruit - evidenzia Fornari - punta sul marchio Solarelli® che, ad oggi, nonostante l’emergenza Covid e la grave crisi produttiva, sta registrando un aumen-



Ernesto Fornari nuovo Direttore Generale Apofruit

to del 20% sul fatturato 2019. Accanto a questo, un ruolo importante lo svolgono i prodotti a club come la mela Pink Lady®, Candine®, il kiwi giallo Zespri® l’uva senza semi, i prodotti ricchi di distintività come la fragola della Basilicata ed i progetti innovativi come il carciofo Violi®”. Altamente strategico per tutto il Gruppo Apofruit continua ad essere il segmento delle produzioni biologiche, commercializzate attraverso la società Canova

ed i propri partner come Coop Sole, O.P. Terra di Bari, Gulino, Orto Agrumi e SAB Ortofrutta per la IV gamma. Ad oggi il settore biologico del Gruppo Apofruit ammonta a 40 mila tonnellate di prodotto, che rappresentano un terzo del fatturato del Gruppo (336 milioni di euro annui) e ha un rapporto diretto con oltre 800 produttori, ossia l’attuale rete dei conferitori del biologico. Sarà rafforzata infine la politica green della cooperativa che parte dalle produzioni più rispettose dell’ambiente come le produzioni biodinamiche commercializzate con la certificazione ed il marchio Verdea® per finire con gli imballaggi riciclabili, riutilizzabili e compostabili con appropriati investimenti in macchinari che ne facilitino l’impiego.

“Continueremo - dice ancora Ernesto Fornari - a prestare grande attenzione alle partnership esterne, che con Apofruit condividono strategie e obiettivi e che, attraverso nuove varietà, rappresentano il fronte di sviluppi futuri”.

“L’importante scelta effettuata dalla cooperativa - conclude il presidente Mirco Zanotti - ha come obiettivo, attraverso scelte condivise dal Consiglio di Amministrazione di Apofruit, quello di incrementare efficientamento, dotarsi di un’organizzazione più snella e flessibile mantenendo i servizi ai soci, al fine di offrire loro le massime opportunità in termini di reddito offerte dal mercato”.

LIQUIDAZIONE PRIMAVERILE, IN AUMENTO VOLUMI E PREZZI MEDI

IL QUADRO GENERALE È STATO INFLUENZATO DALL'EMERGENZA SANITARIA, CON CONSEGUENZE SU EQUILIBRI DI VENDITA SUI DIFFERENTI CANALI DISTRIBUTIVI E TERRITORI

L'andamento dei prodotti primaverili è stato influenzato dall'emergenza sanitaria che ha avuto conseguenze sugli equilibri di vendita, sul rapporto tra i diversi canali distributivi e sulla gestione dei prodotti freschissimi. Ha portato inoltre a un aumento dei costi di produzione in campagna, soprattutto per la raccolta dei prodotti, e nella gestione dei magazzini. Tra gli aspetti positivi che riequilibrano il quadro c'è stata la minore presenza sul mercato italiano dei prodotti di paesi competitor e una maggiore attenzione da parte del consumatore al prodotto italiano.

Come volumi di conferimento del prodotto, la liquidazione primaverile ha interessato in totale 137.500 quintali corrispondente a un + 35%. In significativo aumento anche il valore economico della liquidazione, in crescita del 64%, frutto oltre che dell'andamento positivo del mercato per quanto riguarda le fragole, anche dalla gestione, da parte della cooperativa, di una quota aggiuntiva di produttori della Piraccini Secondo, dell'area metapontina. Si ricorda inoltre ai soci che i valori delle medie di liquidazione sono comprensivi di certificazioni Globalgap, Grasp.

FRAGOLE

Sono stati conferiti 85.000 quintali di prodotto convenzionale, per la maggior parte rappresentato dalla fragolicoltura dell'areale metapontino, orientata principalmente sulla varietà Sabrosa®. In termini di qualità l'annata è risultata positiva anche per l'apprezzamento del consumatore, che ha premiato negli acquisti questa fragola tornata a standard qualitativi in linea con le aspettative, dopo un 2019 sottotono dovuto all'andamento climatico avverso. "Sabrosa® si è confermata una varietà con elevati pregi qualitativi - dichiara il presidente Apofruit Mirco Zanotti - e per questo molto apprezzata dal



consumatore. Rimane tuttavia fondamentale continuare a monitorare altre varietà per ampliare il calendario produttivo e il paniere di prodotti".

La liquidazione media della fragola Sabrosa® è stata di 2,16 euro/Kg. per la Cat. I, valore al quale vanno aggiunti Iva e premio per il miglioramento qualitativo come previsto dalla cooperativa. La fragola della Basilicata è stata commercializzata quest'anno per il 60% dei volumi sui mercati generali (58% su quelli italiani, 2% sull'estero), mentre il 40% è stato commercializzato attraverso il canale della GDO. In gran parte è stata commercializzata a marchio,

per la precisione un 34% a marchio Solarelli®, un 23% a marchio Piraccini® e un 34% a marca del distributore, il rimanente come prodotto standard. Più in generale l'aumento della quota venduta sui mercati generali, è sicuramente collegato alla grave crisi sanitaria covid che ha penalizzato la grande distribuzione a vantaggio della vendita al dettaglio e dei negozi di prossimità, preferiti dai consumatori per rapidità e modalità di acquisto.

Nell'areale romagnolo i volumi conferiti si sono attestati attorno ai 4000 quintali, in leggero calo rispetto allo scorso anno. I quantitativi, dopo anni di ricerca, si sono concentrati su 4 varietà principali: Brilla®, Sibilla®, Aprica®, Asia®. Interessante anche la nuova selezione della società New Plant che Apofruit sta testando da alcuni anni.

Il prodotto dell'areale romagnolo ha beneficiato di un finale positivo in termini di vendita, soprattutto sui mercati esteri e ciò ha consentito di registrare una media di liquidazione interessante, che per il prodotto convenzionale di serra Cat. I si è attestato su 1,88 euro al chilo e per il prodotto di pieno campo 1,81 euro/Kg.. Anche a queste liquidazioni si aggiunge l'Iva e il Premio miglioramento qualitativo come da regolamento della cooperativa.

Passando alla produzione fragolicola biologica Apofruit ha ritirato un volume di quasi 2.000 quintali di prodotto conferito dai soci della cooperativa; inoltre ha gestito una quota importante di produzione della cooperativa Sole di Parete (CE), allungando così il calendario di commercializzazione. Sul biologico è stata più pesante l'influenza del calo vendite della Gdo, i risultati complessivamente sono stati positivi, ma non come per il prodotto convenzionale. La varietà Melissa® della Basilicata è stata liquidata a una media di 2,83 euro al chilo, il prodotto dell'area Emilia Romagna in coltura protetta a 2,64 euro/kg..

ASPARAGI

La cooperativa ha gestito un volume di 4.600 quintali di prodotto convenzionale e circa 4.100 quintali di produzione biologica. Le aree di produzione principali sono l'Emilia Romagna (con la quota più importante di prodotto convenzionale, di cui il 30% IGP nell'area del

LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA FARNETI & FIGLI - BAGNILE CESENA

La società agricola Farneti Enrico e Figli si trova a Bagnile frazione del Comune di Cesena, al confine con il ravennate. L'azienda, convertita al biologico circa dieci anni fa, si estende per otto ettari, coltivati in prevalenza a orticole (fagiolini, pomodoro, zucchine), con un mezzo ettaro destinato a fragole in tunnel. Sono quattro le varietà - Tea®, Brilla®, Nandi® e Aprica® - che costituiscono il paniere della fragola bio coltivata dall'azienda condotta da Agostino e Giovanni Farneti. "Abbiamo conferito ad Apofruit circa 50 quintali di fragole biologiche - dichiara Giovanni (in foto) - siamo soddisfatti di come è andata quest'anno sia per le rese sia come liquidazione".



LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA PIRINI TERZO - CESENA

L'azienda agricola di Terzo Pirini si trova a Capannaguzzo di Cesena. Cinque ettari a conduzione familiare, tramandati di generazione in generazione. Il socio Pirini coltiva prevalentemente orticole (fagiolini, zucchine, cipolle), ma circa mezzo ettaro è destinato alla fragolicoltura, sia in serra che in pieno campo. "In generale l'annata è andata abbastanza bene, sicuramente meglio degli anni passati - commenta Pirini - Bene con il prodotto in serra, in pieno campo abbiamo avuto qualche problema. Purtroppo per le fragole il costo della manodopera per la raccolta è sempre più pesante". Pirini ha conferito alla cooperativa 282 quintali di fragole, nelle varietà Brilla® e Aprica®. Il prezzo medio di liquidazione si è aggirato su 1,89 euro al chilo.



LA PAROLA AI SOCI

**SOCIETÀ AGRICOLA EREDI
DI PIERI GIOVANNI S.S.**

Patrizia e Claudia Sensi sono le titolari dell'azienda Agr. Eredi di Pieri Giovanni che si trova in provincia di Viterbo a Toscana. L'azienda si estende per 120 ettari in prevalenza coltivati a grano, ulivi con oltre 300 piante e vigneti. Al centro anche un agriturismo e una superficie coltivata a lavendera. "Abbiamo introdotto l'asparago circa 15 anni fa ed oggi viene coltivato su una superficie di 4 ettari - precisa Patrizia che si occupa della parte agricola. L'asparago è un prodotto che ancora crea reddito, anche quest'anno infatti siamo piuttosto soddisfatte". L'azienda nel 2020 ha conferito alla cooperativa 150 quintali di asparagi, liquidati a un prezzo medio di 1,80 al chilo.



basso ferrarese), la Puglia specializzate nel bio e l'area del Lazio. L'andamento commerciale degli asparagi è stato influenzato negativamente dall'emergenza sanitaria, tuttavia i risultati medi sono stabili, ma vanno letti differenziandoli in base ai periodi e alle aree produttive.

"Non ci sono stati picchi produttivi - precisa il direttore commerciale Mirco Zanelli - e questo ha aiutato se consideriamo che il trend vendite è risultato in calo. Nel periodo primaverile il consumatore si è orientato maggiormente su prodotti a più alta conservabilità decidendo di limitare le occasioni di acquisto".

Ad equilibrare la situazione della campagna commerciale asparagi è stata la maggior quota di mercato estero, dove accanto alla produzione bio indirizzata in Svizzera, si sono registrate quote maggiori anche su

paesi produttori come la Germania che hanno avuto problemi di reperimento di manodopera. Per l'Emilia Romagna il prodotto convenzionale conferito in mazzi Cat. Extra ha registrato una media di liquidazione di 2,52 euro e la Cat. I di 1,78 euro/kg., per il Lazio l'Extra ha ottenuto un prezzo medio di 2,42/kg. e la Cat. I 1,84/kg..

Considerando il prodotto biologico, l'Extra dell'areale Emilia-Romagna ha ottenuto un prezzo medio di 2,96 euro/kg.; la Cat. I di 2,67 euro/kg.. In Puglia l'Extra è stato liquidato a 3,40 euro al chilo e la Cat. I a 3,00 euro/kg..

PICCOLI FRUTTI

Sono ormai alcuni anni che Apofruit ha investito in test sperimentali e progetti di produzione sui piccoli frutti, seppur con differenziazioni tra territori e prodotti che fanno parte del paniere dei berries. Un prodotto che il mercato continua a premiare, con crescita dei consumi, ma che dall'altro lato deve fare i conti con un impatto significativo dei costi di produzione, dove la manodopera è una parte fondamentale. Da queste considerazioni è nata la decisione di portare avanti i progetti piccoli frutti nell'ottica della specializzazione, specializzando sempre più territori, varietà e stabilimenti, così da rendere la produzione maggiormente sostenibile e assicurare migliori risultati per i produttori.

Quest'anno la cooperativa ne ha liquidato circa 1.200 quintali in totale. Sono stati conferiti 600 quintali di lamponi di varietà Adelita®, coltivati in Basilicata, Calabria e Sicilia. Il valore medio di liquidazione è stato di 7,05 euro/kg. per Basilicata e Calabria e 6,50/kg. per la Sicilia.

Per i mirtilli il conferimento ha raggiunto circa 600 quintali liquidati come segue: Lazio 4,70 euro/kg.; Metaponto 4,97 euro/kg.; Sicilia 5,60 euro/kg.; Valtellina 4,50 euro/kg..

Per le more il prezzo medio di liquidazione è stato 4,86 euro/kg. in areale metapontino, 3,70 euro/kg. in Emilia Romagna. Infine per il prodotto bio i mirtilli coltivati nel Lazio sono stati liquidati a 7,00 euro al chilo e per il territorio Trentino - Valtellina a 7,36 euro/kg..



LA GUSTOSA MELA CANDINE® ARRIVA SUI MERCATI

APOFRUIT HA L'ESCLUSIVA PER L'ITALIA PER LA PRODUZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE. CINQUEMILA QUINTALI A DISPOSIZIONE PER L'ANNATA 2020. È UN FRUTTO LARGAMENTE RICONOSCIBILE SOSTENUTO DA UN'ATTENTA POLITICA DI MARCA

È iniziata la nuova campagna commerciale per la mela Candine® della varietà Regal You®, di cui Apofruit Italia detiene in esclusiva la produzione e la commercializzazione, in gran parte destinata in Italia, con una quota anche al mercato estero, in particolare in Spagna. Si tratta di una mela 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. Anche i produttori ne apprezzano le caratteristiche come la resistenza alla ticchiolatura, la resa produttiva, l'alta percentuale di frutti di prima qualità, l'elevato grado



brix già in raccolta (16/18 gradi), l'ottima conservabilità, il calibro omogeneo e la forma. "Quest'anno avremo a disposizione per il mercato circa 5 mila quintali di prodotto - spiega Mirco Zanelli, direttore commerciale di Apofruit di cui il 15% da agricoltura biologica. La produzione attuale di Candine® è concentrata in alcune aree del Nord Italia, soprattutto Emilia-Romagna, Veneto,

Trentino, Lombardia e Piemonte, e si estende su 100 ettari, con l'obiettivo di arrivare a 260 ettari entro il 2025. Di questi, ad oggi, 10 ettari sono a coltivazione biologica. Le previsioni sono di 40.000 quintali totali entro il 2022".

"Non ci sarà, quest'anno - continua Mirco Zanelli - il tradizionale Candine Day che in passato ha messo insieme aziende, coltivatori, vivaisti e studenti per una giornata di informazione e formazione che ha attirato grande interesse. La pandemia da Covid-19 impedisce attualmente la riproposizione dell'evento, resta l'impulso che il progetto Candine® imprime alla valorizzazione dei prodotti attraverso un'appropriata politica di marca".

APOFRUIT PARTECIPA A "RICIRCOLA", PROGETTO DI ECONOMIA CIRCOLARE SULLE VASCHETTE ALIMENTARI DI PLASTICA

IL PROGETTO IDEATO E COORDINATO DAL CIRI FRAME DELL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA, SPERIMENTA LA SOSTENIBILITÀ DELLA PLASTICA ATTRAVERSO IL COINVOLGIMENTO DIRETTO DEL CONSUMATORE



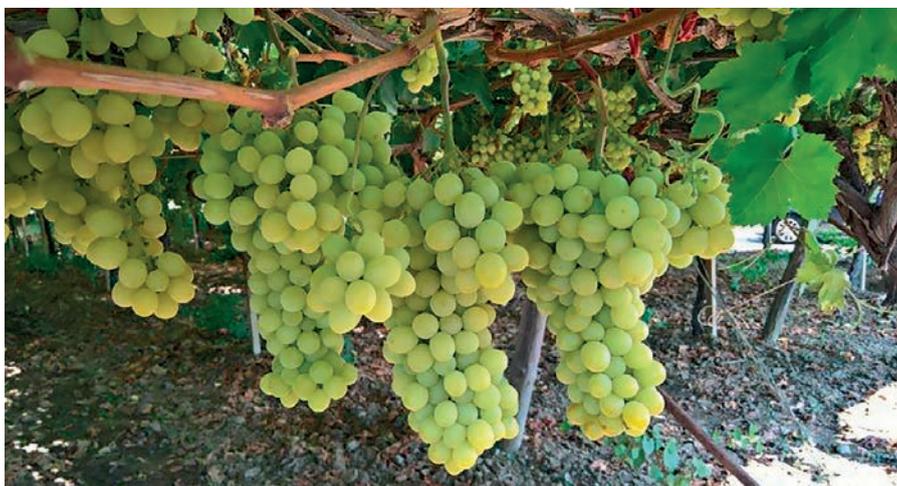
Apofruit partecipa alla sperimentazione del progetto "Ricircola", un'iniziativa di economia circolare che punta a migliorare la gestione delle vaschette alimentari in plastica a fine-vita, tramite la responsabilizzazione di tutti gli attori della filiera e soprattutto con il coinvolgimento diretto del consumatore. Il progetto è nato da un'idea del Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale Fonti Rinnovabili Ambiente, Mare ed Energia (CIRI FRAME) dell'Alma Mater Studiorum – Università di Bologna. Nel mese di novembre in 3 punti vendita Conad della Romagna (La Filanda di Faenza, Case Finali di Cesena e Pinarella di Cervia), i consumatori hanno avuto l'opportunità di scegliere 2 prodotti aventi un packaging innovativo e di partecipare attivamente a questa prima sperimentazione. In questa prima fase per Apofruit il prodotto coinvolto nel progetto è la confezione di uva senza semi Solarelli da gr. 500. Con l'acquisto dei prodotti contrassegnati dal simbolo RICIRCOLA, si chiede al cliente l'impegno di riconsegnare, dopo l'utilizzo del prodotto, la vaschetta in plastica vuota presso i punti di raccolta allestiti nei supermercati coinvolti. Tale impegno verrà riconosciuto con un rimborso di 20 centesimi di euro per ogni vaschetta riconsegnata. Il materiale raccolto, realizzato da Ilip in PET, materiale plastico con proprietà vantaggiose sia per il contatto con gli alimenti che per il riciclo, verranno consegnate tramite una gestione dedicata da parte di Hera, all'impianto di recupero del produttore stesso, chiudendo quindi il ciclo. La plastica riciclata verrà poi riutilizzata per produrre altre vaschette. L'intero progetto è sponsorizzato anche da BPER Banca, collaborano all'iniziativa insieme ad Apofruit, Amadori, Conad, Ilip e Hera.

Uva da tavola: un prodotto pregiato ed apprezzato che da tempo arricchisce l'offerta del gruppo Apofruit

di **GIANNI CEREDI**

(con la collaborazione dell'Ufficio Tecnico e operativo Apofruit di Scanzano)

Con quasi 200 ettari di vigneti specializzati ed una produzione conferita di circa 3000 t. l'uva da tavola rappresenta una delle novità frutticole più caratterizzanti di Apofruit. L'espansione di questa coltura ha trovato nel sorprendente sviluppo delle uve "seedless" ovvero senza semi la propria principale ragione. Queste uve hanno infatti modificato radicalmente il profilo gustativo e merceologico di questo frutto, verso bacche dall'aspetto più accattivante, di buona e regolare pezzatura, dalla forma talvolta distintiva, con pigmentazione più attraente, spiccata croccantezza, dolcezza, succosità e aroma. L'offerta di uve apirene è molto ampia sui mercati ma la scelta su cui si è orientata la nostra cooperativa è stata quella di aderire a circuiti a club nell'ambito dei quali i proprietari dei brevetti varietali dispongono delle varietà, concedendole in coltivazione a licenziatari che seguono una rigorosa pianificazione delle superfici da investire e attuano campagne commerciali all'insegna del rispetto di parametri merceologici specifici. Il prodotto viene pertanto tracciato e riconosciuto con il nome della varietà registrata®. Questa politica di marchio è



Uva bianca Superior® in raccolta

in grado di garantire pertanto standard qualitativi e provenienza del prodotto, entrambe elementi che debitamente comunicati sono facilmente compresi e apprezzati dai consumatori. I tre principali club dei quali Apofruit è licenziataria e le relative varietà a cui i nostri produttori associati possono accedere sono; Sun world® con le varietà Scarlotta, Midnight beauty, Autumn crisp e Sofia, IFG (International Fruit Genetics) con le varietà Sweet

celebration e Sugar crisp e SNFL group (Special New Fruit Licensing) con le varietà Allison, Timco, Ivory e Melanie. Il calendario di raccolta viene condizionato dalla varietà, dall'annata, così come dall'andamento dei mercati, in virtù del quale talvolta viene richiesto ai produttori di rallentare o intensificare il ritmo delle operazioni. Comunemente questo si sviluppa dalla fine luglio alla prima decade di ottobre e si



Acino con danno da SO2

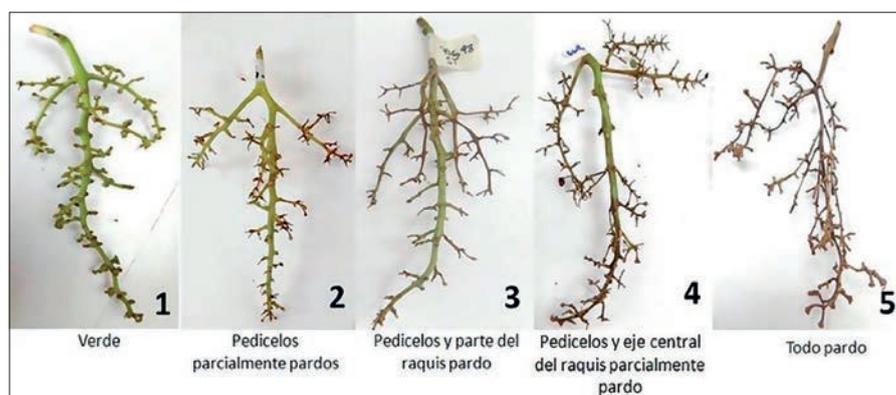


Acino con sbiancamento (Blanching) dovuto a SO2

dilata in una buona campagna commerciale fino a novembre con l'approntamento di una accurata tecnica di conservazione della merce. Tale tecnica risulta determinante, consentendo oltre alla prerogativa di affrontare mercati distanti (Emirati Arabi) ed esigenti (Gran Bretagna e Germania), anche la possibilità di mantenere standard merceologici-qualitativi di ottimo livello. Il settore tecnico e operativo della cooperativa stanno affiancando lo sviluppo di questa coltura nelle zone di produzione con particolare attenzione alla delicata fase che dalla raccolta accompagna il prodotto alla commercializzazione. Raccolta, imballaggio, trasporto in magazzino, abbattimento termico, conservazione, lavorazione e spedizione, costituiscono tappe fondamentali di un percorso durante il quale le caratteristiche qualitative e merceologiche del prodotto debbono restare, quanto più possibile, conformi a standard elevati. Si intuisce facilmente che le forme di condizionamento affidate al post raccolta abbiano in carico il mantenimento di una qualità che in campo si è già profilata. Colore e pezzatura degli acini costituiscono elementi caratterizzanti le diverse cultivar. La loro variabilità può condizionare anche la destinazione commerciale ma il viraggio dal verde al giallo così come l'intensità e la tonalità delle tinte rosse sono spesso influenzate dalla conduzione agronomica-culturale, dall'andamento climatico o

dallo stato di maturazione al momento della raccolta. Anche la forma del grappolo, quella dell'acino o la pezzatura di quest'ultimo non rientrano in ciò che possiamo condizionare dopo la raccolta. Diversa è la questione attinente alla perdita di turgore degli acini per disidratazione, al disseccamento del rachide, all'insorgenza di marciumi o deperimenti di ordine fisiologico ecc.. L'uva da tavola tuttavia non è un frutto climaterico, non produce etilene e i tessuti hanno un'attività respiratoria modesta che si esaurisce lentamente in relazione alla temperatura di conservazione. In altre parole i parametri qualitativi (acidità, brix, colore) riscontrati alla raccolta non subiscono, nel tempo a seguire, particolari modifiche. Si intuisce pertanto l'importanza nel centrare la fase di raccolta, fissando taluni parametri che oltre al colore delle bacche prevedano un grado brix minimo, una determinata acidità ed uno specifico rapporto tra questi due. Se l'attività respiratoria del frutto è modesta altrettanto non può essere detto

per il rachide cioè la parte vegetale che sorregge le bacche. Questo è caratterizzato infatti da un tasso di respirazione 15 volte superiore e di fatto rappresenta la parte del grappolo che subisce le maggiori modificazioni in conservazione in termini di disidratazione e relativo imbrunimento. Dal punto di vista dell'accettabilità commerciale la presenza di un rachide turgido e verde costituisce un importante vantaggio mentre il suo imbrunimento e disseccamento, pur non corrispondendo necessariamente alla perdita del valore gustativo del prodotto, rappresenta un limite. Un rachide con una conformazione più consistente e spessa (Autumn crisp®) offre maggiori garanzie di uno strutturato in forma più sottile e maggiormente predisposto alla disidratazione (Sophia®). L'insorgenza di marciumi equivale alla perdita completa del valore commerciale del prodotto, pertanto una accurata profilassi va perseguita con molta attenzione. Il patogeno a cui si ascrivono la maggior parte delle perdite è ovviamente



Fonte: INIA "Manual de cultivo de uva mesa 2017"

Classificazione del rachide per livello di disseccamento



Confezioni allestite con differenti tipologie di insacchettamento

Botrytis cinerea agente delle muffe grigie. La potenzialità distruttiva di questo fungo è nota tuttavia una corretta gestione agronomica dei frutteti e una specifica e mirata profilassi fitoiatrica in fase di coltivazione con prodotti di comprovata efficacia (Fludioxonil-Ciprodinil in primis) rappresentano un buon punto di partenza.

Fissato il periodo di raccolta, l'ora, la temperatura e l'umidità relativa dei giorni in cui questa verrà effettuata, così come la modalità di confezionamento, rappresentano tutte variabili da valutare con attenzione. La modalità prevalente per i nostri produttori consiste nel posizionamento dei grappoli in contenitori CPR® allestiti o meno con specifici sacchi di contenimento preforati. L'omissione della busta si giustifica per raccolte di prodotto destinato celermente alla lavorazione e alla spedizione, diversamente per garantire una prolungata campagna di commercializzazione i grappoli

vengono imbustati. Le buste preforate offrono garanzia dalle perdite eccessive per traspirazione con disidratazione sia della bacca che del rachide ma implicitamente costituiscono un rischio per l'accumulo di umidità e la formazione di condensa; umidità e condensa che a loro volta creano condizioni ideali per lo sviluppo e la proliferazione di muffa grigia. A tale condizione si ovvia innanzi tutto confinando la raccolta nelle prime ore del mattino, con un prodotto che non abbia ancora accumulato troppo calore ed inserendo all'interno delle buste quelli che in gergo comune vengono definiti "tappetini di solforosa". Si tratta, di fatto, di fogli laminati costituiti di materiale tecnico specifico che generano anidride solforosa la quale agisce naturalmente da fungicida. La buona pratica descritta si completa con una breve sosta in campo del prodotto raccolto, un rapido trasferimento in magazzino su un mezzo protetto da insolazione ed un altrettanto celere abbattimento termico. Conformarsi a queste semplici regole costituisce un primo importante e solido punto di partenza. Raccogliere, imbustare e trasferire il prodotto in condizioni termiche più sostenute significa avere una massa che disperderà calore in un tempo più lungo, accumulerà condensa, comprometterà in parte l'azione della solforosa, la cui emissione viene inibita da temperature elevate. Il centro di conferimento del

prodotto, come anticipato, deve provvedere ad un rapido abbattimento della massa di calore contenuta nei grappoli provenienti dall'esterno. A tale fine sono necessarie celle allestite con appositi tunnel di ventilazione dove il flusso di aria fredda viene forzatamente sospinto allo scopo di raggiungere la temperatura di regime (1 °C circa) in un tempo più breve possibile. Raggiunta tale soglia termica, essa va mantenuta adottando una modesta velocità dell'aria (6-10 m/s) e la complementarietà di un sostenuto tasso igrometrico (90-95% di UR).

La sperimentazione condotta dal settore tecnico in collaborazione con quello operativo ha posto al centro della propria attività alcuni aspetti specifici. La collaborazione con ditte private fornitrici di mezzi tecnici così come l'adesione a progetti di ricerca e sperimentazione con istituti universitari, ha affiancato questo lavoro, avvalorando alcune intuizioni ed offrendo spunti per ulteriori approfondimenti. Partendo dalla fase di coltivazione, nell'ambito del progetto triennale denominato MITO (Modelli Innovativi e Tecnologie per la qualità e la sicurezza dei prodotti ortofrutticoli – Horizon 2020 – PON 2014/2020), si è lavorato su uva da tavola puntando su un aspetto fitosanitario legato al monitoraggio dei propaguli fungini di *B. cinerea* mediante l'ausilio della tecnologia LAMP (Loop Mediated Isothermal



Insacchettamento di uva in magazzino

Amplification). Tutte le fasi fenologiche monitorate, dalla fioritura alla raccolta, hanno evidenziato una costante presenza di inoculo, sottolineando la necessità di attuare sistematicamente un controllo fitoiatrico del potenziale contaminante, soprattutto nella prospettiva di un prolungato periodo di conservazione. Sempre nell'ambito del citato progetto sono state condotte interessanti valutazioni in merito alla dinamica e alla tempistica dell'abbattimento termico. Tale lavoro, effettuato su merce confezionata, ha osservato l'evoluzione della temperatura in relazione sia alla collocazione del prodotto nella pedana che alla tipologia del packaging utilizzato: convenzionale o innovativo, laddove per innovativo sono da intendere cestini in PVC e relativi cartoni di contenimento, caratterizzati da sagomature e perforature riviste in un'ottica di agevolazione del passaggio del flusso dell'aria di raffreddamento. Un ulteriore e



Prodotto distrutto da muffa grigia (B. cinerea)

fondamentale aspetto indagato dalla nostra sperimentazione ha riguardato il possibile impiego di materiali alternativi ai "tappetini di solforosa" consistenti in sacchi di materiale tecnico che uniscono alla funzione già descritta dell'insacchettamento della merce, quella del rilascio di SO₂. Unitamente a ciò le valutazioni comparative hanno previsto tesi con prodotto confezionato o meno ed anche il mero insacchettamento con omissione del supporto di SO₂. Le prestazioni riscontrate sono state ottime con entrambe le opzioni supportate dall'impiego di SO₂. Ciò sia in relazione al controllo dei marciumi che al mantenimento della turgidità e dell'aspetto delle bacche oltre che del rachide. Anche lo sgrappolamento degli acini, che una cattiva gestione nell'impiego delle gibberelline in fase di coltivazione sembra amplificare non è stato condizionato dall'uso di SO₂. È emersa tuttavia la necessità di continuare a porre molta attenzione sugli effetti

collaterali insiti nell'impiego di SO₂. Lo sbiancamento delle bacche (bleaching) o la comparsa di micro fessurazioni su queste (hairline) esprimono una casistica sempre attuale che va monitorata. L'impiego di anidride solforosa resta assolutamente indispensabile nella conservazione di questo prodotto, detto ciò la tecnologia da impiegare sarà oggetto di valutazioni inerenti la funzionalità, la praticità ed i costi delle differenti opzioni. C'è tuttavia un settore rappresentato dalle produzioni biologiche al quale non essendo concesso l'impiego dell'SO₂ deve affrontare la conservazione del prodotto con molte più incognite. Si stanno valutando tecniche alternative tra le quali lo stoccaggio in condizioni in regime ad elevato tasso di saturazione di CO₂ (anidride carbonica). Tale tecnica sembra rispondere bene alle esigenze e la nostra cooperativa sta collaborando con la Facoltà di agraria dell'Università di Foggia con alcune esperienze in tale direzione, esperienze che speriamo di approfondire in futuro. Sempre in supporto alle produzioni biologiche sarà importante nell'anno a venire iniziare una più puntuale valutazione sperimentale sull'impiego di formulati naturali ad azione fitoregolatrice di natura gibberellino-simile.

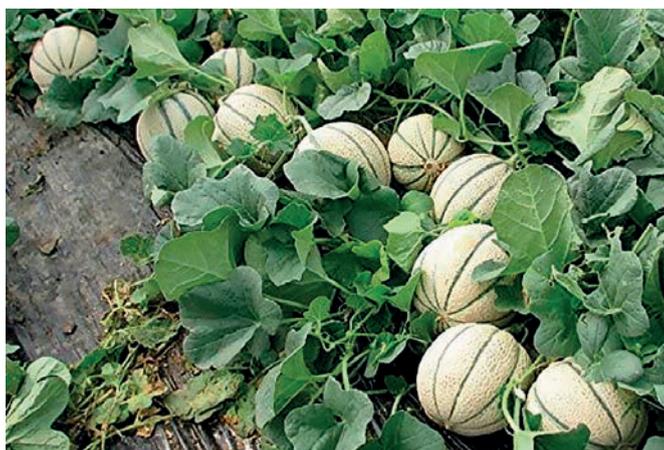
Si ringrazia il Dott. Domenico Abate per la collaborazione data nelle attività sperimentali.

CAMPAGNA MELONI: RITIRATI E COMMERCIALIZZATI 10.000 QUINTALI

IL CLIMA DEI MESI ESTIVI NON È SEMPRE STATO FAVOREVOLE AL CONSUMO DEL MELONE QUALCHE PROBLEMA ANCHE SULLA QUALITÀ, SIA ESTETICA CHE ORGANOLETTICA

di **PAOLO CARAMORI**

Il melone, assieme al cocomero, è il frutto che identifica l'estate italiana. Apofruit Italia nel 2020 ha ritirato e commercializzato circa 10.500 q.li di melone nelle tre diverse tipologie: liscio, retato senza fetta e retato solcato. Il clima nei mesi di giugno, luglio ed agosto non è sempre stato favorevole al consumo del melone, per cui i prezzi della campagna di commercializzazione, anche per l'effetto Covid-19, hanno avuto un andamento altalenante. Anche la qualità, intesa come aspetto sia estetico, che organolettico (sapore, aroma, consistenza, colore), non è risultata delle migliori. I produttori che hanno coltivato meloni in tunnel serra, sia singoli che doppi, hanno ottenuto un prodotto di discreta qualità ma con una produzione per ettaro molto bassa, dovuta ad una scarsa allegagione nei periodi cruciali della fioritura. Le coltivazioni di pieno campo, semi forzata in piccoli tunnel con copertura di protezione in film plastico o tessuto non tessuto, hanno evidenziato diversi problemi di patologie fungine all'apparato vegetativo, quali peronospora, oidio, cancro gommoso, a cui si sono aggiunte, in certi impianti, malattie radicali come la tracheofusariosi, la quale porta al disseccamento dell'intera pianta in tempi brevissimi. Nella tipologia di melone liscio, batteriosi come la *Pseudomonas Syringae* e virusi come il Virus del Mosaico del cetriolo e dello zucchini hanno, in maniera importante, influenzato negativamente la produzione e la qualità in generale, nelle serre e in pieno campo. Il melone predilige terreni profondi, di medio impasto anche tendenti all'argilloso, purché siano dotati di un buon drenaggio per evitare ristagni idrici. Essendo una coltura da rinnovo, il melone andrebbe inserito nella rotazione preferibilmente dopo frumento o altre colture erbacee e la preparazione del terreno è un'operazione di estrema importanza per i risvolti che questa determina sul buono sviluppo della coltura. Un altro aspetto importante nella coltivazione del melone lo riveste la nutrizione, dove ammendanti organici (letame maturo o stallatico pellettato) e concimazione fosfopotassica vengono inseriti prima della preparazione del terreno. Azoto e calcio invece



Melone retato con fetta

La difesa sanitaria e il controllo delle infestanti sono aspetti fondamentali



Melone colpito da virusi

vengono apportati durante il ciclo vegetativo e mentre il primo influenza l'allegagione e lo sviluppo in generale della pianta, il calcio esercita un'importante funzione sulla qualità del frutto e la sua carenza associata a quella del magnesio si evidenzia nel disseccamento degli apici vegetativi. La difesa sanitaria ed il controllo delle infestanti sono altri due aspetti che rivestono un ruolo fondamentale per la buona riuscita della coltivazione del melone. È da segnalare e rimarcare che le molecole a disposizione dei produttori per esercitare queste pratiche, negli ultimi dieci anni, si sono dimezzate. Per concludere, sinteticamente, sta il fatto che in una coltura così affascinante, il produttore debba crederci profondamente mettendoci tanta passione e professionalità; solamente in questo modo l'imprenditore agricolo potrà raggiungere l'obiettivo con ottime performance economiche.

PER LA FRAGOLA SABROSA® QUALITÀ ECCELLENTE E UN MERCATO INTERESSANTE

NON SONO MANCATI I TIMORI NEL PERIODO DEL LOCKDOWN. POI L'ANDAMENTO COMMERCIALE È MIGLIORATO E IL BILANCIO COMPLESSIVO È POSITIVO

La campagna fragole in Basilicata ha chiuso con un bilancio positivo ma non sono mancati momenti di profonda incertezza e di timore. La situazione generale del paese, colpito dall'emergenza Covid nei primi mesi dell'anno, non ha aiutato la commercializzazione del prodotto, in lockdown si sono aggiunti i problemi di raccolta del prodotto a causa dell'incertezza della manodopera. In seguito il mercato ha ripreso alla grande premiando la varietà regina della fragolicoltura in Basilicata, la Sabrosa®, che nel 2020 ha presentato di nuovo un'ottima qualità organolettica.

“Alla fine è stata una campagna più che positiva per la fragola Sabrosa® – dichiara il responsabile d'area Tonino Rubolino – che si conferma un prodotto d'eccellenza in Basilicata. Accanto a questa varietà, che ha trovato nell'areale del Metaponto un microclima perfetto, la cooperativa ha testato lo scorso anno la varietà Rossetta®, di buona qualità, che inizia la raccolta 15/20 giorni prima rispetto alla Sabrosa®. Sperimentata su un ettaro, quest'anno verrà coltivata su una ventina di ettari”. Tornando alla fragola Sabrosa® sono stati conferiti 80.500 quintali con resa media per piantina di 570 grammi, il 55% commercializzato sui mercati generali, il 45% sul canale della grande distribuzione. La media di liquidazione è stata di 2,43 euro al chilo comprensivo di IVA e premio qualità. La Sabrosa® è una fragola prevalentemente commercializzata a marchio e con un'importante differenziazione nel packaging. In particolare la confezione monostrato di 300 grammi ha conquistando il consumatore, che ha premiato l'acquisto, con sempre maggior convinzione. Accanto alle fragole in Metaponto alcuni soci producono i piccoli frutti, nello specifico i lamponi. Il mercato del lampone non è stato quest'anno molto positivo soprattutto a dicembre quando si è concentrata la raccolta e questo ha causato una sofferenza al prodotto. Diversamente sono andati i mesi da Febbraio ad Aprile dove c'è stata una risposta del mercato nettamente positivo.



LA PAROLA AI SOCI

AZ. AGRICOLA CORRADO NICOLA DI POLICORO

Corrado Nicola coltiva a Policoro, in provincia di Matera, 15 ettari di fragole in serra. In prevalenza si tratta della varietà Sabrosa®, e Corrado Nicola è stato uno dei primi nel metapontino a produrla.



“È stata una stagione molto buona sia per qualità del prodotto sia per il mercato che ha valorizzato il nostro prodotto” commenta il socio, confermando una buona resa per pianta (in media sui 700 grammi) e un buon prezzo di liquidazione che si è attestato su 2,62 euro al chilo. Corrado Nicola ha testato con buoni risultati anche la varietà Rossetta®, che ha risposto bene sul mercato, inducendolo ad aumentare per la prossima campagna la superficie dedicata.

LA PAROLA AI SOCI

AZ. AGR. SABATO DONATO ANTONIO DI SCANZANO IONICO

L'azienda di Sabato Donato Antonio di Scanzano Ionico è stata una delle prime del Metaponto a scommettere sulla fragola Sabrosa®, che ha introdotto nell'ormai lontano 2003.



Oggi nella sua azienda sono destinati circa 10 ettari alla coltivazione della fragola. Accanto alla varietà Sabrosa®, lo scorso anno, è stata testata anche la varietà Rossetta®, seppur con alterni risultati. Oltre alla fragola, si coltivano anche lamponi, kiwi e albicocche. “Quest'anno la Sabrosa® è stata in linea con le caratteristiche della varietà sia come qualità, sia come resa per pianta - precisa Donato Antonio - purtroppo veniamo da due anni piuttosto negativi a causa del meteo avverso e della gelate”. L'azienda ha conferito ad Apofruit circa 5.000 quintali, liquidati ad un prezzo medio di 2,43 euro al chilo, un risultato soddisfacente. Commentando invece la produzione di lamponi il giudizio non è positivo come per le fragole: “Abbiamo cercato di allungare il periodo di produzione, ma la qualità è stata scarsa e sul mercato in particolare nel mese di dicembre, era presente troppo prodotto proveniente da paesi concorrenti. Purtroppo in Italia il costo della manodopera è più alto rispetto ad altri paesi. Dobbiamo ancora capire qual'è la finestra di commercializzazione migliore”.

PATATA AL SELENIO®, BILANCI E PIANIFICAZIONE

A INIZIO OTTOBRE L'INCONTRO A SIRACUSA CON IL CONSORZIO PATATA ITALIANA DI QUALITÀ PER APOFRUIT PREVISTI 35 ETTARI DI PATATE ARRICCHITE AL SELENIO E 10 DI NOVELLE



Apofruit punta
sulle varietà
Bellini® e Soprano®



Si è tenuto a inizio ottobre a Siracusa un incontro dedicato alla produzione di patata al selenio rivolto a tutti i produttori locali siciliani. Organizzato dal Consorzio patata italiana di qualità è stato un momento di bilancio e di programmazione. Si è parlato di pianificazione delle superfici investite in tutta Italia, differenziate per zone di produzione, con un focus particolare sulla programmazione nell'isola. Anche Apofruit ha da anni una produzione di patate al selenio nell'areale siciliano.

“In Sicilia si punterà sulle varietà Bellini® e Soprano® - precisa il tecnico agronomo di Apofruit Luigi Figura - sono varietà a rendimento elevato, che danno le migliori pezzature e si sono confermate le più consoni agli standard organolettici richiesti”. La pianificazione in termini di superfici nell'areale siciliano che fa capo allo stabilimento Apofruit di Donnalucata per il 2021 prevede 35 ettari per patate al selenio e in aggiunta 10 ettari di patate novelle con le quali si allunga la campagna perché sono le prime a maturare nel periodo primaverile.

Ricordiamo che la coltivazione di Patate al Selenio® è normata da un contratto con indicazioni precise per garantire il rispetto delle normative vigenti in termini di tracciabilità e il disciplinare per la certificazione con i trattamenti previsti.

La patata arricchita al selenio è un prodotto di eccellenza, altamente digeribile, ricca di amidi, vitamine e sali minerali, e soprattutto ha un'azione antiossidante proprio in virtù dell'arricchimento al selenio.

INTERVENTI POST RACCOLTA SUL KIWI GIALLO E VERDE: ATTENZIONE AI DRENAGGI

È FONDAMENTALE LA MASSIMA EFFICIENZA DEI FOSSI E DEI COLLETTORI ESTERNI

di **FABIO MAROCCHI**

Abbiamo appena concluso la campagna di raccolta, tuttavia è già ora di pensare alla prossima stagione. È ormai convalidata dall'esperienza dei produttori che la pratica di nutrire la pianta in post-raccolta con microelementi fogliari e apporti di fosforo e potassio al terreno riducono eventuali micro-carenze nella ripresa vegetativa. È importante infatti l'apporto di ferro dove ci sono clorosi, in particolare in fertirrigazione. La distribuzione fogliare di zinco, boro e manganese sono altrettanto importanti per la lignificazione, la preparazione delle gemme. Sullo zinco facciamo presente che sostituisce i trattamenti di rame in post raccolta perché, essendo un metallo, dagli studi fatti sia in vitro che in campo, ha gli stessi effetti battericidi del rame su PSA. Si consiglia di limitare l'uso di rame fino a caduta foglie per evitare accumulo nelle gemme e nel legno, con i trattamenti a base di zinco e con i prodotti nutrizionali ad azione battericida collaterale presenti sul mercato. In merito alla PSA si è dimostrato molto utile l'uso in post raccolta di prodotti che stimolano le difese naturali.

Nel precedente articolo abbiamo dato alcune indicazioni riguardo il fenomeno della "moria". Da qui ai prossimi articoli vi aggiorneremo e forse ripeteremo più volte le esperienze migliori per la gestione del fenomeno. Come già scritto, da qui al prossimo inverno è strategico ve-

rificare in ogni frutteto il drenaggio e garantire che il "franco di coltivazione", per una profondità di almeno 40 cm, sia in grado di asciugarsi entro le 48 ore anche in seguito a piogge abbondanti. Ripetiamo che è fondamentale la massima efficienza dei fossi e dei collettori esterni, studiare e mettere in opera drenaggi per evitare ristagni idrici. Inoltre, anche le rippature per portare ossigeno negli strati profondi del suolo sono essenziali. Ripetiamo che l'ossigeno limita fortemente lo sviluppo di batteri anaerobi, potenziali apripista al deperimento delle piante.

Dagli studi che stiamo conducendo nei frutteti meno colpiti dei vari distretti produttivi italiani, stiamo verificando anche delle correlazioni con la natura dei suoli. Pertanto, è fortemente consigliato procedere, entro la fine dell'anno, a fare le analisi standard ed in estratto acquoso per poter meglio procedere alla redazione dei piani di concimazione e applicazione dei correttivi necessari come Calce Agricola o Gesso Agricolo.

Un'altra analisi suggerita è quella definita "Curva di ritenzione idrica", che misura la capacità del terreno di "contenere" acqua e la sua capacità di rilascio alla pianta. Questo valore, insieme ai dati di pluviometria del sistema d'irrigazione, ci porta a potenziare l'efficienza dell'irrigazione evitando fenomeni di asfissia e lisciviazione e di conseguenza mettere la pianta nelle migliori condizioni di sviluppo.



Affossatura con scarico terra sulla carreggiata



Fosso ben fatto



Fosso profondo e pulito



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