

apofruit

ANNO XXVIII N°6 novembre-dicembre 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

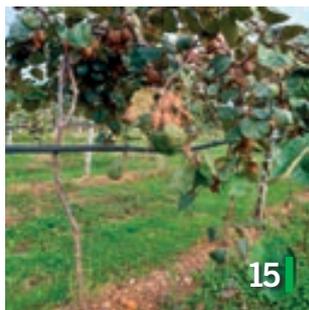
notizie



**INTERVISTA AL DIRETTORE
GENERALE ERNESTO FORNARI
E AL DIRETTORE OPERATIVO
CLAUDIO MAGNANI**

**LIQUIDAZIONE ESTIVA, PREZZI
BUONI MA VOLUMI IN CALO**

**IL KAKI TRA STORIA, PROBLEMI
E VOGLIA DI RILANCIO**



SOMMARIO

3 Intervista al Direttore Generale Ernesto Fornari e al Direttore Operativo Claudio Magnani

5 Produzioni estive, interessanti performance dei prezzi di liquidazione ma forte calo dei volumi

8 **PAGINE TECNICHE**
Il kaki tra storia, problemi e voglia di rilancio

12 **DALL'EMILIA**
L'importanza del controllo delle erbe infestanti per un'asparagiaia in buona salute

13 **DAL METAPONTO**
Pesche e albicocche, prezzi interessanti e calo contenuto

14 **DALLA SICILIA**
Aumenta la produzione di piccoli frutti nell'areale siciliano

15 **DAL LAZIO**
Portainnesti per il kiwi: tra dubbi e speranze per il futuro

**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

APOFRUIT: DAL LAVORO DI ANALISI ALLE DECISIONI STRATEGICHE PER I PROGETTI FUTURI

INTERVISTA AL DIRETTORE GENERALE ERNESTO FORNARI E AL DIRETTORE OPERATIVO CLAUDIO MAGNANI

di GIULIA FELLINI

Per Apofruit, dopo il cambio alla direzione generale, è già tempo di fissare un primo rapido bilancio del lavoro svolto negli ultimi mesi del 2020. Gli scenari in cui si trova ad operare la cooperativa, e tutto il mondo agricolo, purtroppo continuano ad essere poco confortanti: perdura l'emergenza sanitaria con tutte le conseguenze che essa comporta sia in campagna che nei mercati e l'annata appena pas-

sata è stata caratterizzata da una pesante perdita di prodotto a causa sia del meteo avverso sia dalla presenza di alcuni agenti patogeni aggressivi. In questo quadro si innesta il nuovo corso di Apofruit. Ne parliamo con il Direttore Generale Ernesto Fornari e con il Direttore Operativo Claudio Magnani, chiedendo di illustrarci le prime scelte operate per tracciare strategie organizzative e obiettivi da perseguire.



“Siamo una grande cooperativa italiana che opera su molti territori, leader nella produzione ortofrutticola grazie a un’ampia gamma di prodotti e un’organizzazione articolata. Il nostro primo impegno è garantire reddito ai nostri 3200 soci produttori.

A loro dobbiamo anche trasparenza nell’informazione e supporto tecnico logistico. Sono le premesse necessarie per comprendere al meglio il lavoro importante che ci sta impegnando” precisa il Direttore Generale Ernesto Fornari, che spiega: “Per avviare il nuovo corso, Apofruit ha sentito la necessità di procedere a un’analisi approfondita dell’esistente, analizzando la cooperativa in tutte le sue dinamiche e le sue parti, chiedendo al Cda uno sforzo importante e coinvolgendo in una riflessione complessa, ma fondamentale, per giungere a soluzioni strategiche condivise. Dopo anni di investimenti e di incorporazioni, è ora necessario massimizzare quanto fatto fino ad oggi”.

Rendere l’azienda più efficiente e maggiormente vicina e sinergica con le aree di produzione dei soci è l’obiettivo più volte sottolineato dalla nuova direzione. Come state procedendo?

“Il primo obiettivo era fissare una sorta di fotografia che prendesse in considerazione il patrimonio aziendale, con i suoi magazzini e gli stabilimenti sui vari territori, la situazione produttiva e le potenzialità dei vari areali, approfondendo aspetti culturali e aspetti tecnologici così da procedere a una riorganizzazione e a un piano di razionalizzazione da presentare al Cda – risponde il Direttore Operativo Claudio Magnani – L’esigenza principale è quella di rendere l’azienda più snella, capace di maggiore flessibilità, anche dei magazzini, nel cogliere tempestivamente le dif-

ficoltà e le opportunità che si possono manifestare. Dall’analisi di tutti questi aspetti sono infatti maturate decisioni che stanno riguardando il patrimonio, il personale, la produzione e la base sociale”.

Ma cosa significa concretamente riorganizzare e efficientare l’intera struttura?

“Stiamo effettuando scelte importanti nella dismissione di strutture rivelatesi non più così strategiche come in passato sia per perdita produttiva di quel determinato territorio, ma anche per obsolescenza, e al contempo stiamo accelerando l’impegno sulle strutture più importanti, che verranno destinate sempre più alla specializzazione e dotate di tecnologia all’avanguardia – dichiara Fornari – Lavoriamo un

Da un intenso lavoro che ha fotografato patrimonio e produzioni di ciascun areale, sono maturate le decisioni per la riorganizzazione della cooperativa e i progetti dei prossimi 5 anni

prodotto fresco che richiede sempre più maggior servizio. La tecnologia deve essere uno degli strumenti per offrire al consumatore un prodotto sempre più di

qualità, con maggiore appeal e garanzia, in definitiva creare un valore aggiunto”.

Per il 2021 sono già stati tracciati alcuni percorsi fondamentali: concentrare conferimento e lavorazione nelle strutture specializzate per tipologie, assicurare sempre maggiore professionalità delle maestranze e proseguire a investire nei progetti per prodotti a club sia nuovi che consolidati, proseguire sulla politica di marca, sull’innovazione e sullo sviluppo del biologico. “Nei primi mesi del 2021 – conclude Fornari – presenteremo ai soci ben 13 progetti per prodotti di qualità, che coinvolgeranno sia i prodotti convenzionali sia il comparto del biologico. Per questi progetti la cooperativa destinerà ai propri soci produttori importanti risorse OCM a sostegno degli investimenti per l’innovazione e assicurerà loro l’adeguata assistenza tecnica”.

PRODUZIONI ESTIVE, INTERESSANTI PERFORMANCE DEI PREZZI DI LIQUIDAZIONE MA FORTE CALO DEI VOLUMI

GRAZIE AD UN'ATTENTA POLITICA COMMERCIALE ED ORGANIZZATIVA I PREZZI DI LIQUIDAZIONE HANNO COMPENSATO LA CONSISTENTE MANCANZA DI PRODUZIONE CAUSATA DALLE GELATE PRIMAVERILI

Un'annata particolare per i prodotti estivi – pesche, nettarine, albicocche, ciliegie, susine – sui quali ha influito l'effetto sfavorevole delle gelate primaverili che hanno tagliato almeno il 60 per cento della produzione. Ma se dal punto di vista dei volumi il calo è stato pesante, l'accorta politica commerciale e organizzativa della cooperativa è riuscita a mantenere il valore del liquidato sui valori del 2019 e a spuntare prezzi interessanti. "L'importo liquidato ai soci, pari a 19 milioni e 180 mila euro, è di poco inferiore a quello dell'anno passato – dichiara il presidente di Apofruit Mirco Zanotti – e si può considerare un buon risultato se confrontato ai dati sulla mancanza di produzione dei prodotti estivi. Valori interessanti per le aziende con discrete produzioni, ma restano purtroppo le difficoltà dei soci delle aree maggiormente colpite dalle gelate in parte mitigate dalle azioni messe in atto dalla Cooperativa".

"Il prodotto è stato commercializzato principalmente sul mercato nazionale – aggiunge Mirco Zanelli, direttore commerciale di Apofruit Italia – scelta finalizzata all'obiettivo di massimizzare il più possibile il risultato per i produttori".

Va precisato che il meteo ha colpito in modo non uniforme sui diversi territori, le gelate hanno provocato danni soprattutto in Emilia-Romagna (in cui è mancato fino all'80% della produzione) e in maniera differente anche i diversi prodotti.

PESCHE E NETTARINE

Sono stati conferiti circa 100.000 quintali, un dato in calo del 70% rispetto al 2019. Si conferma il sempre maggiore interesse per le Nettarine rispetto alle Pesche, per le quali continua il calo di consumi; si conferma, inoltre, l'apprezzamento per il prodotto Extra relativo al progetto che la cooperativa sta portando avanti con i soci. Ecco le medie di liquidazione della Cat.I, suddivise per areali. In Emilia Romagna pesche gialle 81 cent./Kg., pesche bianche 79 cent./Kg.; nettarine gialle 1 euro al chilo; nettarine bian-



che 1 euro/Kg.. Per il prodotto Extra pesche gialle 1,08 €/Kg., pesche bianche 1,08 €/Kg., nettarine gialle 1,25 €/Kg., nettarine bianche 1,28 €/kg.. La produzione in Puglia ha registrato i seguenti prezzi medi di liquidazione: pesche gialle 76 cent./Kg.; Extra 97 cent./Kg.; nettarine gialle 99 cent./kg., Extra 1,15/Kg.; nettarine bianche 92 cent.al chilo, Extra 1,15 euro/Kg.. Nell'areale Metapontino le pesche gialle 69 cent./Kg. e le nettarine gialle 1,01 euro al chilo.

ALBICOCCHIE

Sono stati conferiti 42.000 quintali di prodotto, il 70% in meno rispetto al 2019. Anche in questo caso alcuni areali sono stati più colpiti di altri, la Romagna ad esempio ha perso il 90% del prodotto. Dal punto di vista commerciale si è privilegiato il mercato nazionale così da realizzare il massimo valore dalle vendite, pur mantenendo alcuni impegni con catene estere che negli anni passati avevano evidenziato trend in aumento. "Per le albicocche si con-

TASSO D'INTERESSE

Il **Consiglio di Amministrazione**, nella seduta del 04.12.2020, considerato l'andamento generale dei tassi, ha deliberato di definire il tasso sul prestito sociale, con decorrenza dal 01.01.2021, come segue:

Prestito libero: 0,75% lordo - 0,56% netto
Prestito vincolato: 1,50% lordo - 1,11% netto



ferma una maggiore pressione sulla parte medio precoce della campagna di commercializzazione caratterizzata da produzioni non sempre valide sia dal punto di vista produttivo che organolettico – sottolinea il direttore commerciale – e dove si incontra una maggior concentrazione di prodotto sia Italiano che estero”.

La produzione medio-tardiva si è confermata molto più interessante, contando su alcuni elementi favorevoli, come la presenza di un minor numero di varietà, varietà molto produttive, con buona conservabilità e apprezzate dai consumatori. Nel mese di luglio e di agosto i consumi sono molto aumentati e minore è stata la pressione dal prodotto di paesi competitor. Veniamo alle medie di liquidazione. In Emilia Romagna la Cat.I è stata liquidata a 1,38 euro/Kg.; Extra a 1,58 euro/kg.. Per la Puglia: la Cat.I ha spuntato un prezzo medio di 1,08 euro/Kg; Extra 1,43 euro/Kg.; in Metaponto il valore medio si è attestato sui 92 cent./Kg..

LA PAROLA AI SOCI

GIOVANNA ORI

Si trova nel cuore della campagna di Castelfranco Emilia, nel modenese, l'azienda agricola di Giovanna Ori. Venticinque anni di storia alle spalle e 3,3 ettari di superficie coltivabile suddivisi tra ciliegie, pere, cachi e susine. Quest'anno sono stati conferiti 100 quintali di ciliegie di prima categoria che le sono stati liquidati ad un prezzo medio di 3,73 euro/kg..

“Siamo molto soddisfatti della produzione e del prezzo di liquidazione – spiega Giovanna Ori – È la conferma che la scelta della frutta di qualità ha il giusto riconoscimento del lavoro”. L'azienda è nata nel 1996, anche se Giovanna è nel mondo agricolo da più anni. “Siamo una piccola realtà, non per questo mancano le soddisfazioni, come nel caso dell'annata agricola appena alle spalle”.



CILIEGIE

Altra annata di volumi scarsi, in particolare il meteo ha colpito duramente le varietà precoci. Si è confermata l'attenzione del mercato sulle nuove varietà, apprezzate per calibri maggiori e buona qualità organolettica. I prezzi medi di liquidazione per aree di produzione, riferiti a prodotto ritirato in casse di Cat.I sono: Vignola 4,07 euro/Kg.; Romagna 3,94 euro/Kg.; Puglia 3,31 euro/Kg.; Trento 3,16 euro/Kg..

PERE ESTIVE

Complessivamente l'annata produttiva relativa alle pere estive può essere definita normale; 15.000 i quintali di prodotto ritirato, un andamento commerciale che ha evidenziato maggiore pressione sui calibri piccoli, forte concorrenza delle produzioni spagnole, di quelle del Belgio e dell'Olanda, negli ultimi anni in crescita costante.

La varietà Carmen, Cat.I calibro 60+ ha registrato un prezzo medio di liquidazione di 70 cent./Kg., la Santamaria, Cat.I calibro 60+, 65 cent./kg..

SUSINE

In termini di rese per questo prodotto si è verificato un calo del 50%. I risultati economici sono positivi, con valori più che raddoppiati. La commercializzazione è stata tutta orientata sul mercato nazionale. La cooperativa ha valorizzato il Progetto qualità con un differenziale di 20 cent. su calibri 45 oltre. Le medie di liquidazione del prodotto in Emilia Romagna Cat.I sono le seguenti: per le susine gialle T.C. Sun® 64 cent/Kg.; Goccia d'Oro® 52 cent./Kg.. Per le varietà rosse Obilnaja® 63 cent./kg.; Crimson Glo® 55 cent./Kg.; Fortune® 58 cent./Kg.. Le tipologie scure Suplum 11® a 58 cent., Suplum 22® a 92 cent. e Suplum 28® a 80 cent./Kg. Per le europee: Stanley® 50 cent.; President® 64 cent.; Grossa di Felisio® 61 cent./Kg.. Passando alla produzione del Lazio, sempre in merito al prodotto convenzionale, ecco le medie di liquidazione differenziate per varietà: T.C. Sun® 50 cent./Kg.; Crimson Glo® 51 cent./Kg.; Fortune® 48 cent./Kg.; Suplum 11® a 50 cent./kg., Suplum 22® a 77 cent./kg. e Suplum 28® a 60 cent./Kg..

COCOMERI E MELONI

Numerose le difficoltà di questa annata. All'andamento climatico avverso, soprattutto per i meloni, che ha causato una concentrazione di produzione in un momento di consumi poco brillanti, si è aggiunto il calo dei consumi legato alla situazione sanitaria che ha condizionato nega-

tivamente anche la ristorazione collettiva. I Meloni lisci varietà Bacir® sono stati liquidati a un prezzo medio di 61 cent./Kg., i cocomeri varietà Topgun® a 11 cent.; il minicocomero a 23 cent. al chilo.

BIOLOGICO

Il prodotto biologico interessato dalla liquidazione estiva rappresenta 1/3 dell'intera produzione bio di Apofruit che supera annualmente i 60.000 quintali. "La produzione biologica – conferma il presidente Zanotti – continua a rappresentare un'opportunità importante per le aziende agricole. I risultati di questa annata sono stati particolarmente positivi sulle drupacce, maggior pressione ha sofferto il comparto delle orticole, influenzato dall'accavallarsi di alcune produzioni dei vari areali in un'estate in cui i consumi degli ortaggi si sono raffreddati". Di seguito le quotazioni medie delle liquidazioni, suddivise per prodotto e areale. *Pesche gialle*: Emilia Romagna 97 cent./Kg.; Puglia 88 cent.; Scanzano 1,47 euro. *Nettarine gialle*: Emilia Romagna 1,48 euro; Puglia 1,39; Scanzano 1,73. (medie sempre rapportate al chilo). *Nettarine bianche*: Emilia Romagna 1,43 euro/Kg.; Puglia 1,39 euro al chilo. *Albicocche*: Emilia Romagna 1,65 euro/Kg.; Puglia 1,38; Scanzano 1,28 euro/Kg.. *Ciliegie*: Romagna 5,05 euro/Kg.; Vignola 4,56 euro/Kg.; Puglia 3,85 euro/kg.; Trento 3,64 euro al chilo. *Pere estive*: Carmen 1,13 euro/Kg., Santamaria 1,05 euro/Kg.. Passiamo ora alle medie ottenute al chilo da alcune varietà di susine: Goccia d'Oro® 1,10; T.C. Sun® 1,22; Obilnaja® 1,20; Fortune® 1,38; Suplume 22® a 1,25, Suplum 28® a 1,50; Stanley® 74 cent. e President® 84 cent./Kg..

ORTICOLE, MELONI E COCOMERI BIO

Melone bio 76 cent./Kg., cocomero bio 18 cent./Kg., minicocomero bio 25 cent./Kg. zucchine 63 cent./Kg., cetrioli 72 cent./Kg., peperoni colorati 1,22 euro/Kg., fagiolino 2,63 euro al chilo. Per il comparto pomodoro: ciliegino 1,30 euro/Kg., datterino 1,78 euro/Kg., insalatario 87 cent./Kg. pomodoro grappolo 80 cent. al chilo.

CONFERIMENTO PRODOTTI ESTIVI Q.LI (2020)

Pesche e Nettarine	100.500
Albicocche	42.730
Susine	19.461
Pere	14.878
Ciliegie	9.058
Meloni e cocomeri	13.710
Ortaggi	38.983

LA PAROLA AI SOCI

SERGIO SMAI BARICELLA BOLOGNA

Ha sede a Baricella di Bologna l'azienda agricola di Sergio Smai. L'impresa agricola è a conduzione familiare ed è presente dalla metà degli anni '80. In totale sono 7 gli ettari di terra con la voce più grossa rappresentata dalla produzione di pere (4 ettari), un ettaro e mezzo è dedicato alle mele, la parte restante suddivisa tra pesche e albicocche. "È stata un'annata da record nella produzione di pere con 1300 quintali - spiega Smai -, e questo malgrado gli effetti nefasti della cimice asiatica che ha influito per un 40%". Cinque le tipologie in rappresentanza delle principali varietà: Carmen®, Santamaria®, Williams®, Conference®, Abate®. Il prezzo medio di liquidazione è stato di circa 65 centesimi sulle precoci, con una media complessiva del prodotto di 60 centesimi "Ci aspettavamo qualcosa di più, almeno 5 o 6 centesimi", conclude Smai.



LA PAROLA AI SOCI

AZIENDA AGRICOLA TIBERIO TISELLI - RONTA DI CESENA

L'azienda si estende su una superficie di 6 ettari nella campagna cesenate, dove il socio Tiselli produce pesche, nettarine, albicocche, mele e kaki. Tutto il prodotto viene coltivato e consegnato come categoria Extra e commercializzato a marchio Solarelli.

"Pesche e nettarine non sono state particolarmente colpite dalle gelate primaverili così sono riuscito ad avere un raccolto quasi in linea con le aspettative" precisa Tiselli che ha conferito alla cooperativa 240 quintali di nettarine e 220 di pesche. Un discorso molto diverso ha riguardato le albicocche falcidiate dal problema del gelo, tanto che il raccolto ha subito un calo dell'80%. Sono stati soltanto 15 i quintali di albicocche conferiti a fronte di una potenzialità dell'impianto di circa 70 quintali, comprendendo tutte le varietà coltivate dalle precoci alle tipologie di fine agosto. "Mi ritengo fortunato - commenta Tiselli - per pesche e nettarine ho potuto contare su quasi tutto il raccolto e i prezzi superiori ottenuti quest'anno hanno compensato i risultati degli anni passati a seguito dei danni da sharka". Complessivamente il mio prodotto mi è stato liquidato ad una media generale di 92 cent./kg."



CONFERIMENTO PRODOTTI ESTIVI BIO Q.LI (2020)

Pesche e Nettarine	21.361
Albicocche	16.717
Susine	5.038
Pere	2.751
Ciliegie	2.013
Meloni e cocomeri	2.778
Ortaggi	13.056

Il kaki tra storia, problemi e voglia di rilancio

di **GIANNI CEREDI E GIACOMO FAVA**

Diospyros kaki racchiude già nel nome una lunga storia e anche un po' di mistero. Letteralmente "Pane o grano di Zeus" ma anche albero delle sette virtù o legno Santo, appellativi che a questa pianta sono stati affidati dalla saggezza popolare che da oltre 2000 anni di storia la accompagnano. Il kako rappresenta uno dei frutti simbolo dell'autunno; originario della Cina centro-meridionale fu introdotto in Europa alla fine del diciottesimo secolo. In Italia il primo diospireto fu piantato agli inizi del 900 in Campania, regione che con la Romagna e la Sicilia attualmente forniscono la maggior parte delle 50 mila t. della produzione nazionale. Ad aggiungere fascino e curiosità a questo frutto e alla pianta che lo produce, un episodio che gli è valso il nome di "albero della pace" laddove dopo il bombardamento atomico su Nagasaki il 9 agosto 1945 tra i pochi esseri viventi a sopravvivere vi furono alcuni alberi di kaki. Questi, curati e moltiplicati, oggi producono frutti e semi che sono venduti come simbolo di buon auspicio.

I produttori di kaki oltre alla consolazione di avere piantato un pezzo di storia, debbono affrontare questioni di produttività e di resa economica, minata da diversi fattori ma nella quale



Giovane pianta di kaki Maxim® in produzione

si possono intravedere anche nuove opportunità. Delle sette virtù che la leggenda affida al kaki vi è quella che attribuisce a questa pianta una connaturata resistenza ai parassiti. Siccome le virtù è più divertente perderle che mantenerle, la nostra storica pianta da tempo offre albergo a diversi insetti e malattie fungine tra cui merita menzione la maculatura fogliare circolare, causata dal fungo ascomicete *Mycosphaerella nawae*. Endemica nelle principali regioni di Coltivazione di cachi in Giappone e Corea, in Europa è comparsa per la prima volta in Spagna nel 2008 su "Rojo Brillante". Questa cultivar, introdotta da un decennio in Emilia-Romagna, ha evidenziato in alcuni areali

della pianura romagnola una significativa presenza del patogeno che ha causato perdite produttive ed estesi fenomeni di filloptosi. I sintomi della malattia compaiono inizialmente come piccole macchie di colore bruno-rossastro con bordo più scuro. Man mano che l'area interessata dall'infezione si dissecca viene, attornata da un alone clorotico. Col tempo le foglie tendono ad ingiallire precocemente mentre le chiazze necrotiche si circondano di un alone verde scuro che contrasta con la colorazione gialla assunta dalle foglie. La precoce e abbondante filloptosi che segue nei mesi di settembre e ottobre, determina una generale debilitazione della pianta, un anticipo della



Maculatura fogliare in fase incipiente

maturazione dei frutti con cascola precoce e talvolta una parziale compromissione dell'accumulo di carboidrati con conseguente danno indiretto alla fioritura e allegagione dei frutti nell'anno successivo

I corpi fruttiferi del patogeno (pseudotecii) sviluppatasi sulle foglie infette cadute a terra nell'anno precedente, costituiscono la principale forma di svernamento del fungo. Tali corpi maturano in primavera grazie all'aumento delle temperature e alle condizioni di umidità della lettiera fogliare, producendo al loro interno le spore. Secondo studi condotti in Spagna la liberazione delle ascospore di *M. nawae* avviene già a temperature di 10°C ma aumenta esponenzialmente fino a raggiungere il picco massimo a 16°C. La maggior parte delle infezioni coincide con eventi piovosi ed il rilascio di ascospore aumenta in relazione all'intensità di queste. Tale fase nel nostro areale di coltivazione può comprendere un periodo molto

ampio (marzo-luglio) anche se la maggior parte degli eventi infettanti si concentra a fine primavera inizio estate (giugno luglio). Le spore rilasciate si diffondono nel frutteto grazie alle correnti d'aria e in presenza dei tessuti fogliari suscettibili, presenza di acqua libera e temperature adeguate, germinano infettando le foglie del kaki. La malattia tuttavia è caratterizzata da un prolungato periodo di incubazione tale che i sintomi siano visibili generalmente solo dopo la metà di agosto. L'estesa sintomatologia procurata dal fungo è ascrivibile due potenti fitotossine, la micousunina e la iso-micousunina isolate da coltura in vitro di *Mycosphaerella nawae*, e identificate chimicamente. La lettiera di foglie infette cadute a terra costituisce la principale sorgente d'inoculo del patogeno. Nei frutteti colpiti è consigliabile pertanto interrare, asportare, bruciarle o compostarle. In terreni argillosi con bassa permeabilità, il rischio di ristagno idrico portano ad un prolungamento della bagnatura della lettiera, ad una conseguente

maturazione degli pseudotecii e ad un maggior rischio infettivo durante la stagione piovosa. Anche l'arieggiamento del frutteto può giocare un ruolo importante in quanto favorisce una più rapida asciugatura della vegetazione. Sistemi di allevamento più fitti e la presenza di reti antigrandine possono essere pertanto considerati fattori di maggiore rischio infettivo. Una buona potatura favorisce l'arieggiamento della chioma e permette una migliore protezione della vegetazione con i trattamenti fungicidi ammessi.

Le pratiche agronomiche e di sanificazione del frutteto concorrono a ridurre il potenziale infettivo nel frutteto ma i trattamenti fungicidi spesso si rendono necessari per il contenimento della malattia. La coltura del kaki non ha mai avuto particolari esigenze di natura profilattica nei confronti di agenti patogeni fungini. Essa rappresenta a tutti gli effetti una "coltura minore" con scarsa disponibilità di principi attivi autorizzati, limitati al momento ai sali di rame e a

Forte filloptosi procurata da maculatura fogliare





Kaki Maxim®



Maculatura fogliare in fase avanzata

pyraclostrobin. L'autorizzazione di ulteriori sostanze attive con diverso meccanismo d'azione al fine di contenere efficacemente la malattia e di gestire in maniera razionale l'insorgenza di ceppi resistenti è pertanto assolutamente auspicabile.

I trattamenti fungicidi vanno intuitivamente eseguiti in prossimità dell'evento infettivo. In Spagna questi interventi vengono orientati in relazione alla fase fenologica delle piante, alle previsioni meteorologiche e al monitoraggio delle ascospore, tutte azioni che necessitano di essere implementate anche nei nostri areali.

Per un problema che riguarda la fase di coltivazione, nell'anno che ci lasciamo alla spalle, abbiamo affrontato in cooperativa un'altra questione strettamente connessa al successo commerciale e quindi economico del tradizionale kaki "tipo", quella relativa alla conservazione. Il kaki è per eccellenza un frutto climaterico in cui il processo di maturazione

procede anche dopo la raccolta mediato dall'azione biochimica dell'etilene prodotto dal frutto stesso. L'ammorbidimento della polpa, la trasformazione degli zuccheri complessi in semplici, il viraggio del colore e l'abbattimento del tenore in tannini, modificano radicalmente il profilo gustativo del frutto, conferendogli una peculiarità inconfondibile. I frutti di kaki vengono raccolti con ovvio anticipo rispetto allo stato di maturazione di consumo, con un tratto cromatico tra il verde e il giallo arancio più o meno esteso, una elevata consistenza ed un livello di tannini tale da precluderne l'edibilità. Da questo momento il processo di maturazione e affinamento del prodotto può essere affidato ad uno stoccaggio in condizioni naturali, con tutti i rischi che ne conseguono, o destinato ad un governo del regime termico più specifico e controllato. L'obiettivo che ci si è posti era orientato ad una soluzione in

grado di estendere la campagna di commercializzazione del kaki tradizionale "tipo" fino alla fine dell'anno, possibilità del tutto ardua se lasciata appunto all'aleatorietà delle condizioni termiche ambientali. In effetti facendo tesoro di esperienze pregresse condotte da frigoristi esperti, si è proceduto alla validazione di una fase di conservazione in refrigerazione normale di prodotto calibrato e non, suddiviso per grado di maturazione e pezzatura. Il periodo di conservazione si è protratto per 30 giorni (novembre), al termine del quale sono state monitorate le condizioni del prodotto in termini di colore, durezza e stato di conservazione. Al periodo di stoccaggio in refrigerazione normale, è seguita una progressiva stabilizzazione della temperatura del prodotto fino al raggiungimento di quella ambientale (10-13 °C) per concludere con un affinamento della merce in cella

di maturazione a temperature più sostenute, in sinergia con l'immissione di etilene. A quest'ultima fase il prodotto è stato sottoposto scolarmente, in corrispondenza dell'imminente inserimento sul mercato, determinando pertanto un ulteriore ampliamento della campagna commerciale. Durante la sperimentazione effettuata sono emerse circostanze interessanti, rilevate attraverso la valutazione dettagliata di alcuni parametri qualitativi dei frutti. Nello specifico è emersa la necessità di porre particolare importanza alla tipologia, uniformità e stato di maturazione dei frutti da destinare a questa fase di conservazione che si presta bene su pertine che abbiano completato in fase di raccolta il viraggio dal verde al giallo-arancione. Uno stato di maturazione troppo anticipato non migliora i risultati della fase di conservazione validata, lasciando al termine di essa un prodotto discreto all'assaggio ma dall'aspetto cromatico decisamente poco attraente. Il successo di tale validazione sperimentale e la stretta collaborazione tra competenze tecniche e operative ci hanno permesso di confermare la possibilità di preservare un prodotto e di affinarne la fase di maturazione tale da renderlo disponibile per buona parte del mese di dicembre, con ottime prestazioni commerciali. Il rilancio di una storica coltura come quella del kaki trova spazio nella soluzione di problemi che possono insorgere in fase di coltivazione, nel superamento dei



Kaki tipo al termine della conservazione refrigerata

limiti in fase di conservazione e nell'ampliamento della campagna di commercializzazione ma ovviamente anche nella possibilità di allargare la gamma di tipologie disponibili sul mercato. In questo contesto si inseriscono a pieno titolo le prime valutazioni che si stanno conducendo sul kaki denominato Maxim®, riconducibile ad una mutazione naturale di Fuyu, individuata circa 15 anni fa. La varietà, del gruppo Genesis Exotic, è brevettata e con un numero di ettari limitati per il territorio Italiano, disponibili attraverso la Commercial Gallo concessionaria unica per il nostro paese. In Spagna questo kaki è già diffuso su oltre 50 ettari con prospettive che sembrano promettenti. Maxim® costituisce una novità per l'epoca di raccolta, anticipata di 10-15 giorni rispetto al tradizionale kako tipo, per la precoce entrata in produzione, per la peculiarità del frutto, immediatamente disponibile al consumo, non necessitando di una fase o trattamento di

detannizzazione. La consistenza della polpa è decisamente soda ed il tenore zuccherino elevato e chiaramente percepibile. Il frutto di Maxim® si presenta di un bel colore aranciato, elevato peso specifico, leggermente schiacciato e di buona pezzatura. La produttività in campo sembra rilevante, con una scalarità di raccolta compresa in un paio di settimane. E' ovvio che le valutazioni di ordine agronomico accompagnate da considerazioni di natura commerciale relative al tipo di risposta che questa varietà potrà avere nei confronti dei consumatori, unitamente agli approfondimenti inerenti la gestione post raccolta, dovranno essere condotte parallelamente all'indirizzo che la cooperativa deciderà di dare ai propri soci produttori. Bene cari soci direi che con il lavoro, l'impegno ed il coraggio di tutti possiamo continuare ad onorare la lunga storia del kaki anche in una prospettiva economica più soddisfacente.

L'IMPORTANZA DEL CONTROLLO DELLE ERBE INFESTANTI PER UN'ASPARAGIAIA IN BUONA SALUTE

SI PUÒ PROCEDERE CON IL DISERBO MECCANICO A INIZIO CAMPAGNA, POI CON I TRATTAMENTI CONSENTITI FACENDO ATTENZIONE AL CORRETTO USO

Tra le operazioni colturali fondamentali per contare su un'asparagiaia in buona salute c'è il contenimento delle malerbe: il terreno va costantemente tenuto pulito dalle erbe infestanti in quanto la loro presenza fa diminuire la produzione e provoca un indebolimento delle piante di asparago.

Ecco cosa suggerisce Marco Frabbi, tecnico di Apofruit, interpellato sulla corretta gestione agronomica di questa pratica: "Per avere un raccolto di qualità è fondamentale tenere pulito il terreno dalle malerbe – spiega Frabbi – il



I per il contenimento delle malerbe si invitano i soci a contattare l'ufficio tecnico **I**

controllo delle infestanti è una pratica importantissima. In un campo di asparago le infestanti più frequenti sono Convolvolo, Amaranto, Solanum, Stramonio, Abutilon, Cyperus, Portulaca e diverse Graminacee.

A seconda delle varie fasi di lavorazione e produzione di un'asparagiaia si può procedere con lavorazioni meccaniche o con trattamenti chimici, facendo attenzione al corretto impiego quando ci riferiamo ai principi attivi consentiti, seguendo scrupolosamente tutte le prescrizioni indicate in etichetta, dai dosaggi alle modalità d'impiego in relazione alle tempistiche giuste per non creare problemi al raccolto".

Parlando di diserbo meccanico, che consiste nello sradicare le erbe infestanti utilizzando diversi attrezzi, va detto che è preferibile utilizzarlo a inizio campagna, quando si può procedere con lavorazioni superficiali tramite erpici e/o fresature. In seguito il loro utilizzo potrebbe provocare danni alla coltivazione.

Per altri consigli o informazioni più dettagliate sulle pratiche da svolgere in questo periodo di inizio anno, premesso che migliore e continuativa è la gestione delle infestanti tanto più buoni saranno i risultati che si otterranno nell'asparagiaia, si invitano i soci a contattare il proprio ufficio tecnico di riferimento.

PESCHE E ALBICOCCHHE, PREZZI INTERESSANTI E CALO PRODUTTIVO CONTENUTO

LA CAMPAGNA ESTIVA DELLE DRUPACEE IN METAPONTO PRESENTA UN BILANCIO FINALE POSITIVO. BUONE PERFORMANCE ECONOMICHE ANCHE PER LE PESCHE TARDIVE IN SICILIA

Anche la produzione che fa capo allo stabilimento di Scanzano ha dovuto fare i conti con il calo dei volumi del prodotto estivo, pesche e albicocche, sebbene in modo meno pesante rispetto ad altri areali. Buoni in generale i risultati economici, grazie a un mercato prevalentemente interessante. Approfondendo l'argomento liquidazione estiva con il responsabile d'area Antonio Rubolino, emerge infatti che la campagna estiva relativa alle drupacee, a consuntivo, può dirsi decisamente soddisfacente. "Possiamo definirla positiva per due motivi – spiega Rubolino – in primo luogo perché la perdita di prodotto a causa delle gelate è stata molto più contenuta rispetto ad altre zone, mantenendosi su -10/15%, inoltre per il prodotto conferito il mercato ha risposto sostanzialmente bene, così da consentire di

spuntare prezzi interessanti".

Tuttavia l'andamento commerciale non è stato omogeneo, si sono registrati alcuni momenti più pesanti, alternati ad altri migliori. I risultati meno positivi hanno caratterizzato la prima fase della campagna commerciale, con un mercato poco brillante a maggio quando il prodotto italiano è andato in concorrenza con quello spagnolo. Da giugno in avanti invece le aspettative sono state rispettate, assicurando alle drupacee, pesche e albicocche, un mercato decisamente in crescita. Buone performance economiche sono state registrate anche per le pesche tardive dalla Sicilia, commercializzate tra agosto e settembre. Buoni risultati sono stati ottenuti dal biologico, che si conferma elemento trainante della produzione del Gruppo.



Nettarine sotto serra

AUMENTA LA PRODUZIONE DI PICCOLI FRUTTI NELL'AREALE SICILIANO

L'AVVIO DELLA CAMPAGNA BERRIES VEDE IL RADDOPPIO DELLE SUPERFICI PER I LAMPONI E LA CRESCITA SIGNIFICATIVA PER I MIRTILLI. SI CONFERMA LA PRODUZIONE DEL MINI PEPERONE ANGELO® SOLARELLI®

Cresce la produzione di piccoli frutti nell'areale siciliano. L'avvio della campagna vede il raddoppio delle superfici destinate ai lamponi, circa 3 ettari a fronte dell'ettaro e mezzo dello scorso anno, dai quali si attende una resa di circa 500 quintali. La varietà coltivata in Sicilia è il lampone Adelta®, una varietà molto produttiva, di elevata pezzatura, buona consistenza, molto apprezzata dai consumatori. Anche per i mirtilli sono state messe a dimora nuove piante, con una prospettiva di arrivare a 350 quintali di prodotto a fronte dei 200 della passata campagna.

“L'obiettivo di Apofruit è quello di avere un ampio calendario di produzione che parta proprio dalla Sicilia – precisa Alfonso D'Aquila responsabile dell'area che fa capo a Donnalucata – i piccoli frutti possono costituire per i produttori un'interessante integrazione al reddito”.

Il mini peperone testato lo scorso anno ha riscontrato buon interesse tra i produttori

Il mercato d'altra parte continua ad apprezzare i prodotti a piccola bacca: in una decina d'anni i consumi sono raddoppiati, trainati dall'aspetto salutistico loro riconosciuto e dall'utilizzo legato alle nuove abitudini alimentari. Anche la praticità del consumo, ideale come spuntino nelle più diverse occasioni, ha spinto l'interesse all'acquisto.

A completamento del quadro berries va detto che sono in aumento anche le superfici dedicate alla fragola, nella varietà piuttosto ru-



stica che nell'areale siciliano viene coltivata, la Melissa®. Si passa quest'anno dai 400 quintali dell'ultima campagna a un previsionale di conferimento di 1100 quintali circa, ma con una importante novità sulla calendarizzazione che ne prevede la produzione anticipata.

Prodotto di nicchia con interessanti prospettive è infine un altro “piccolo”, il mini Peperone Angelo® in co-branding con Solarelli®, particolarmente dolce che si propone come un gustoso mini-snack. Testato lo scorso anno ha riscontrato tra i produttori parecchio interesse e per questa campagna Apofruit ne amplia la produzione preventivando volumi fino a 250 quintali.



PORTAINNESTI PER IL KIWI: TRA DUBBI E SPERANZE PER IL FUTURO

TEST E PROVE PER VALUTARE QUALI TIPOLOGIE DI PORTAINNESTI SIANO RESISTENTI AI PATOGENI E DIANO RISULTATI CONTRO LA SINDROME DELLA MORIA DEL KIWI

di **FABIO MAROCCHI**

Visti i problemi legati alla “Moria” del kiwi, oltre alle pratiche agricole già descritte nei precedenti numeri, una delle potenziali strade per uscire definitivamente dalla problematica potrebbe essere l'uso di portainnesti tolleranti/resistenti ai patogeni riscontrati fino ad oggi. È bene ricordare che le buone pratiche agricole come l'equilibrio nutrizionale, i drenaggi, la corretta gestione dell'irrigazione sono indispensabili per far sì che il portainnesto possa svilupparsi nelle migliori condizioni. Vengono proposti oggi varie tipologie di portainnesti. Il più conosciuto e per primo testato in Italia è sicuramente il Sav1® o Bounty®, proveniente dalla Nuova Zelanda. In Nuova Zelanda questo portainnesto è stato piantato già diversi anni fa con l'obiettivo di superare i problemi di asfissia dei terreni più pesanti e limosi. La tipologia di radice, permette a questo portainnesto di adattarsi a questi terreni e permette una produttività medio buona. Dalle informazioni raccolte le varietà a polpa gialla vi si adattano molto bene; tuttavia viene ridotta la vigoria e ne viene aumentata la fertilità, aggravando i costi di diradamento. In merito al kiwi verde, i produttori neozelandesi riportano che le piante tendono ad avere una cascola fiorale che ne riduce la produttività. Ovviamente per valutare un portainnesto si devono condurre le prove nel nostro ambiente. Le prime piantagioni commerciali in Italia sono state realizzate circa 4 anni fa, innestate con una varietà di kiwi a polpa gialla. Questo frutteto in particolare, sito in provincia di Verona, visitato da noi a fine ottobre in pre-raccolta, si presentava in ottimo stato vegeto-produttivo, dove il portainnesto di Bounty® è stato l'unico a sopravvivere e produrre su terreni con Moria. Una segnalazione che ci faceva il produttore è la minore necessità idrica che ha il Sav1®/Bounty® rispetto al classico Hayward®. Un altro portainnesto che abbiamo visto è il Z1®. A nostro avviso, tenendo presente la poca esperienza maturata, questo portainnesto è molto interessante per il kiwi verde. Di facile innesto e forte vigoria ha le stesse necessità idriche dell'Hayward®. Un altro portainnesto che segnaliamo è una selezione di maschio che al momento sembra interessante. Ripiantato su terreni con moria, dopo 3 anni le piante non mostrano segnali di debolezza e/o deperimento. Stiamo portando avanti prove anche con il classico Hayward® riprodotto da talea legnosa, che sembra più tollerante rispetto al meristema.

In conclusione è presto per poter dare dei giudizi chiari e definitivi. Nel caso di reimpianto su Moria, innanzitutto consigliamo una valutazione sul deflusso rapido delle piogge intense. Dopodiché è bene programmare con il proprio ufficio tecnico le analisi del terreno, un'analisi fitopatologica e la prenotazione delle piante con il portainnesto più adatto alla propria azienda ed eventuali altre pratiche agronomiche per mettere le piante nelle migliori condizioni di crescita e produzione.



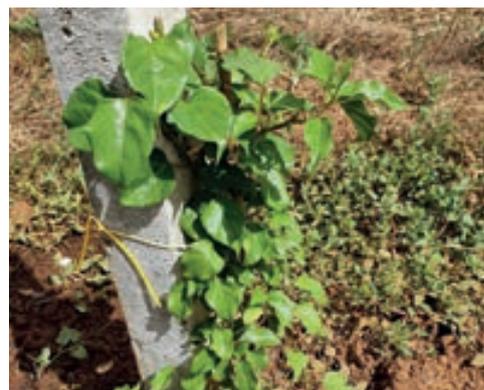
Z1® fine ottobre 2020, 2 anni



Z1® fine ottobre 2020 1° raccolto con Hayward®



Polpa Gialla su Bounty® 2° anno



Bounty® al secondo anno



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