

APOFRUIT

NOTIZIE

ANNO XXX | N°4 Luglio - Agosto 2023

Periodico bimestrale - POSTE ITALIANE S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. N CN-NE/00635/03.2023 Periodico ROC - E 0,50

DANNI DA MALTEMPO,
CHIESTA LA **CALAMITÀ**
NATURALE

PATATE, LA CRESCITA
CONTINUA. BUONE
LIQUIDAZIONI

UVA DA TAVOLA,
ANNATA POSITIVA
PER LE VENDITE



SOMMARIO

3

DANNI DA MALTEMPO,
APOFRUIT SOLLECITA
LO STATO DI CALAMITÀ
NATURALE

5

PATATE, LA CRESCITA
CONTINUA

6

APOFRUIT INVESTE
IN CALABRIA E **APRE**
UN UFFICIO A GIOIA TAURO

7

IT'S BIO, RISULTATI
POSITIVI AL GIRO DI BOA

9

PAGINE TECNICHE:
EVOLUZIONE VARIETALE
DEL KIWI, **QUALITÀ**
E **CONSERVAZIONE**

12

DALL'EMILIA:
CIPOLLE: UN'ANNATA
COMPLESSA A CAUSA
DEL CAMBIAMENTO
CLIMATICO

13

DAL METAPONTO:
UVA DA TAVOLA,
DIFFICOLTÀ IN
CAMPAGNA MA
BUONE PROSPETTIVE
COMMERCIALI

14

DALLA SICILIA:
PATATE: LA SICILIA
GUARDA **GIÀ AL 2024**

15

DAL LAZIO:
DIRADAMENTO
PRE-RACCOLTA
NEL KIWI: QUALI
VANTAGGI?

BIMESTRALE DELLA ORGANIZZAZIONE DEI PRODUTTORI APOFRUIT ITALIA

Testata registrata presso il Tribunale di Forlì, n. di iscrizione 218 del 1988, Reg. stampa 10/1988.

Editore e redazione: Fruitecom Srl, via Provinciale Vignola Sassuolo 315/3, Spilamberto (MO).

Iscrizione ROC n. 35992 del 22/01/21.

Direttore responsabile: Marco Pederzoli | Coordinamento editoriale: Luca Speroni, Michela Dongi

Progetto grafico: RED Creative Company - Claudio Piccinini

Stampa: CILS Litografia, via Cipro 128, Cesena (FC), T. 0547 632067



Il devastante tornado che nel pomeriggio di sabato 22 luglio si è abbattuto su parte dell'Emilia e della Romagna, ha creato ingentissimi danni, per svariati milioni di euro, anche a diverse colture d'eccellenza della regione, tra cui pere, mele e pesche. Tra gli agricoltori più colpiti diversi soci Apofruit, dal momento che la cooperativa ha proprio in questa zona uno dei suoi principali areali produttivi.

A intervenire è il direttore generale di Apofruit, **Ernesto Fornari**, che spiega: "A partire dalla parte settentrionale della provincia modenese, con i centri di Mirandola e Concordia sulla Secchia, il tornado ha de-

DANNI DA MALTEMPO, APOFRUIT SOLLECITA LO STATO DI CALAMITÀ NATURALE

IL DIRETTORE GENERALE ERNESTO FORNARI: "COLPITE ZONE DELL'EMILIA E IL "CRATERE" DELL'ALLUVIONE IN ROMAGNA, CON DANNI FINO AL 100% A PERE, MELE E PESCHE"



vastato una vasta parte della nostra regione, spostandosi nel pomeriggio di sabato 22 luglio verso la Romagna e interessando, con grandine e vento fortissimo, anche tante zone che già erano state ricomprese nel “cratere” dell’alluvione. Conselice, Lavezzola e Voltana,

della produzione, ma saranno da rifare molti giovani impianti. È stato fortemente danneggiato anche il magazzino della cooperativa a Lavezzola di Conselice (Ravenna, foto a pag. 3), con danni ai pannelli solari e ad alcune infrastrutture. Peraltro, si trattava di un impianto foto-



episodio, chiediamo al più presto l’intervento della Regione Emilia-Romagna affinché venga riconosciuto, alle aree colpite, lo stato di calamità naturale. Ci vorrà molto tempo, e parliamo di anni, per ripristinare i frutteti abbattuti dalla furia di questo tornado. Al contempo, dobbiamo prendere sempre più coscienza, pure a livello istituzionale, che il clima è cambiato e ci muoviamo ormai in un contesto tropicale, dove episodi come questo sono sempre più, purtroppo, all’ordine del giorno”.



nel Ravennate, hanno subito ad esempio ingentissimi danni, e così pure tutta la fascia da Altedo a Malalbergo è stata interessata dalla devastazione”.

Fornari continua: “Quel poco che si era salvato dall’alluvione, in queste zone ora è stato definitivamente distrutto da grandine e vento. La furia delle trombe d’aria che si sono formate è stata tale che sono state danneggiate anche colture protette da impianti antigrandine. I nostri soci hanno subito danni a diverse tipologie di frutta, tra cui pere, mele, pesche e nettarine. In queste zone, non solo è venuto a mancare il 100%

voltaico nuovo, dal momento che i pannelli erano entrati in funzione a gennaio 2023”.

Il direttore generale di Apofruit conclude: “Con l’alluvione dello scorso maggio ci eravamo fin da subito attivati, come cooperativa, per rimanere vicini ai nostri soci, anticipando il momento delle liquidazioni e introducendo una serie di agevolazioni per i produttori colpiti. Ora, alla luce di questo nuovo devastante



PATATE, LA CRESCITA CONTINUA

LA DOP HA AUMENTATO LE SUPERFICI DELL'80% E LA PRODUZIONE SICILIANA SEGNA UN +30%. LE LIQUIDAZIONI SEGUONO UN TREND POSITIVO

La coltura delle patate si sta rivelando sempre più strategica per Apofruit, con una crescita delle liquidazioni e delle superfici coltivate anche nel 2023. A fare il punto della situazione è **Massimiliano Laghi**, direttore tecnico e della qualità, che spiega: “Nonostante le difficoltà climatiche, l'alluvione dei territori romagnoli, le problematiche fitosanitarie e l'aumento dei costi di produzione, la nostra cooperativa continua la fase di espansione per questa coltura. Gli ettari piantati nel 2023 superano complessivamente i 500, premiando la differenziazione sui diversi territori. In particolare, lo sviluppo della Patata di Bologna DOP registra un incremento dell'80% delle superfici, mentre prosegue al contempo la fase espansiva nel Ferrarese e in altre regioni. La produzione precoce siciliana, inoltre, segna un +30% sull'anno precedente. Da sottolineare anche il sodalizio con la cooperativa Colt.Or del Fucino, che ha consentito l'impianto di oltre 60 ettari in questo importante areale produttivo, nonché l'espansione della coltura nella zona di Fiumicino”.

Il direttore generale del Gruppo Apofruit, **Ernesto Fornari**, conferma: “La fase di sviluppo è stata trainata da un mix di fattori ad oggi premianti, fra cui la già citata DOP, la patata Selenella® e il biologico. La partecipazione

ormai storica della cooperativa al Consorzio della Patata Italiana di Qualità Selenella® ha consentito ancora una volta di valorizzare il prodotto. Ancora, l'assistenza tecnica capillare fornita dai nostri tecnici sui diversi territori si conferma come fattore di differenziazione, in grado di fornire ai produttori assistenza a 360 gradi dai tuberi da seme

si completa poi con la IV gamma grazie alla partnership con Colt.Or. Questi prodotti, destinati al momento all'Ho.Re.Ca, hanno consentito di valorizzare anche le materie prime di seconda qualità, in un'ottica di filiera”. Ultimi, ma non meno importanti, sono i risultati molto positivi che arrivano dall'ultima liquidazione (raccolto 2022). Il riconosci-



fino alla difesa e all'innovazione varietale e agronomica. La creazione della Sezione OP patate consente inoltre di accedere ai contributi OCM”.

Il presidente di Apofruit, **Mirco Zanotti**, aggiunge: “Nostri obiettivi di breve e medio periodo saranno un ulteriore sviluppo delle superfici, pure su nuovi territori, il rafforzamento di partnership e la differenziazione varietale. Ad esempio puntiamo anche sulla implementazione della patata IGP del Fucino. La nostra offerta

medio al produttore per la categoria prima è stato infatti di 0,48 euro/chilo per la DOP e di 0,41 euro chilo per le altre patate, con un aumento rispetto al 2021 del 25%.

“Da questo punto di vista – commenta il direttore commerciale **Mirco Zanelli** – siamo in crescita per il terzo anno consecutivo”.

APOFRUIT INVESTE IN CALABRIA E APRE UN UFFICIO A GIOIA TAURO

IL DIRETTORE GENERALE ERNESTO FORNARI: “SARÀ UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER TUTTI I SOCI DI QUESTA REGIONE”



È stato inaugurato lo scorso luglio, in via degli Ulivi 5 a Gioia Tauro (Reggio Calabria), il primo ufficio Apofruit in Calabria. “Questa regione – conferma il direttore generale del Gruppo Apofruit, **Ernesto Fornari** – sta diventando per la nostra cooperativa sempre più importante. Siamo infatti presenti già da più di vent’anni nella piana di Sibari, dove i soci producono clementine, arance, limoni e, in misura minore, pesche, nettarine, albicocche e kiwi. Da cinque-sei anni siamo presenti anche nell’area di Rosarno, Palmi, Gioia Tauro e Rizziconi, dove produciamo soprattutto kiwi verde e kiwi giallo. Complessivamente oggi Apofruit annovera in Calabria 140 soci produttori, di cui 40 nella piana di Sibari (con grandi superfici di terreno a disposizione) e 100 nell’areale sud della regione”.

La Calabria – aggiunge il presidente di Apofruit **Mirco Zanotti** – è quella in cui negli ultimi anni abbiamo registrato il maggior

incremento di aziende agricole socie e superfici. Questo grazie al lavoro di squadra effettuato dallo staff della cooperativa, alle opportunità offerte dalle innovazioni varietali e alla segmentazione delle produzioni, come quella delle produzioni biologiche che rappresentano l’80% dei conferimenti”.

La presenza di Apofruit in Calabria sarà garantita, anche e soprattutto, da una vicinanza dal punto di vista tecnico. “All’interno dei locali inaugurati a Gioia Tauro – riprende Fornari – avremo una presenza tecnica qualificata, per garantire agli associati del territorio tutto il supporto possibile. Nello specifico saranno presenti, per il momento tre giorni la settimana, il responsabile tecnico della zona **Giovanni Previtera** assieme a un nuovo tecnico che assumeremo a breve. Sarà possibile mettersi in contatto con **Fabio Marocchi**, category manager del kiwi e con **Gildo Pronesti** responsabile sociale Apofruit per il territorio. Il nuovo ufficio, insomma, sarà per i nostri soci un vero punto di rife-

rimento per l’assistenza tecnica e burocratica (richiesta contributi OCM, etc.), nonché per le riunioni in zona. Esso rappresenta un sensibile miglioramento anche sul piano logistico, se consideriamo che prima il punto di riferimento per questo areale era Scanzano Jonico”.

L’apertura del nuovo ufficio in Calabria ha offerto ad Apofruit anche l’occasione per organizzare due assemblee con i soci del territorio. Con i produttori della piana di Sibari il confronto è stato incentrato sulle liquidazioni di fine giugno-inizio luglio e sull’impostazione della nuova campagna degli agrumi. A Rizziconi (Reggio Calabria), invece, Apofruit si è incontrata con i soci dell’area sud. Durante questa assemblea si è parlato del futuro del kiwi, sia giallo sia verde, e nello specifico della nuova campagna, con un focus su un efficiente utilizzo della risorsa idrica e sul miglioramento del terreno.

IT'S BIO, RISULTATI POSITIVI AL GIRO DI BOA

IL PROGETTO CHE PUNTA A PROMUOVERE IL BIOLOGICO NELL'ORTOFRUTTA IN ITALIA, BELGIO E GRECIA È GIUNTO A METÀ STRADA E STA OTTENENDO AMPI CONSENSI

Sono molto positivi i riscontri, naturalmente ancora parziali, che arrivano da It's Bio, il progetto europeo che intende promuovere in Italia, Belgio e Grecia il metodo di produzione biologica del settore

tivano un totale di circa 23.000 ettari di terreno, di cui 15.000 destinati a frutticole e poco più di 8.000 a orticole.

Paolo Pari, direttore di Almaverde Bio, ovvero il brand che contraddistingue e commercializza i prodotti biologici della Coope-

producendo buoni risultati”.

Ancora, il direttore di Almaverde Bio sottolinea un aspetto importante di questa iniziativa che coinvolge i consumatori di ben tre Paesi europei. “Per chi, come Apofruit, ha tra i suoi punti di forza l'agricoltura biologica, è importante potere contare, nella promozione di questi prodotti, su una comunicazione istituzionale super partes. It's Bio si inserisce proprio in questa logica, perché vede proprio l'impegno diretto dell'Unione Europea per comunicare la sostenibilità del biologico e le garanzie che esso propone al consumatore. Quando si parla di sistemi agroecologici, del resto, si parla di sistemi fondamentali per il futuro dell'agricoltura. Al contempo, l'agricoltura biologica deve continuare a fare la sua parte, con la ricerca e la sperimentazione, per offrire soluzioni innovative e migliorare le tecniche di produzione. Alla comunicazione sui valori propri dell'agricoltura biologica vanno poi aggiunti i valori di Almaverde bio quali l'innovazione di prodotto, i servizi alla vendita e il rapporto diretto con la produzione”.



ortofrutticolo. Nello specifico, questa iniziativa è stata affidata ad A.O.P. GRUPPO VI.VA., un'associazione che riunisce 12 organizzazioni di produttori (OP) presenti in quasi tutte le regioni italiane, tra cui ovviamente c'è anche Apofruit, e che col-

rativa, spiega: “Siamo giunti a metà percorso di questo progetto e i riscontri sono interessanti. Ovviamente, una rendicontazione sarà fatta soltanto alla fine, ma è comunque in corso un'intensa attività di comunicazione, specialmente digitale, che sta



1 L'influencer “Penny non solo dolci” (a sinistra) impegnata in un'attività di in store promotion

EVOLUZIONE VARIETALE DEL KIWI, QUALITÀ E CONSERVAZIONE

a cura di **Gianni Ceredi**

I dati FAO (Food and Agriculture Organization) fissano al 2020 una produzione mondiale di kiwi superiore a 4,4 milioni di tonnellate, con una superficie totale coltivata di circa 270.000 ettari che nel decennio 2007/2017 è cresciuta in maniera esponenziale del 37% circa. La Cina contribuisce per circa la metà di questa produzione seguita da Italia e Nuova Zelanda, Cile e Grecia. Nonostante ciò, l'actinidicoltura mondiale ricopre ancora oggi un ruolo relativamente marginale rispetto alle principali tipologie di frutta fresca, collocandosi oltre il ventesimo posto sia per quanto riguarda le produzioni che gli investimenti in superficie coltivata.

Gli equilibri produttivi e di mercato per questo prodotto sono in rapido cambiamento con taluni paesi come Turchia, Corea, Sud Africa e Giappone che stanno mandando numerosi segnali di interesse verso questa coltura. In Italia l'actinidia mantiene nel settore frutticolo grande importanza e prospettiva ed in tale contesto il miglioramento genetico costituisce un elemento strategico allo scopo di individuare varietà migliorative con obiettivi diversi: colore della polpa, resistenza ad agenti patogeni, tipologia di frutto, produttività, gestione agronomica, profilo organolettico, conservabilità.

Il panorama varietale del genere *Actinidia* risulta pertanto molto cambiato negli ultimi 20 anni passando da una situazione quasi monovarietale, rappresentata dalla cv. Hayward della specie *Actinidia chinensis* var. *deliciosa*, a una serie di nuove accessioni appartenenti prevalentemente ad *A. chinensis* var. *chinensis* caratterizzate da una polpa di colore giallo, giallo-verde, giallo-rossa connotate da livelli di aromaticità e dolcezza normalmente più elevati.

Il pregio di queste produzioni e l'elevato flusso di scambi commerciali che esse alimentano impongono una rivisitazione del concetto di qualità, l'investigazione di specifiche tecniche di conservazione, l'approfondimento dei processi fisiologici che presiedono la maturazione, lo sviluppo di modelli predittivi l'evoluzione dei parametri qualitativi durante la fase di crescita dei frutti. Il concetto di qualità dei frutti può essere stabilito su almeno quattro livelli: commerciale (pezzatura, colore, resistenza alle manipolazioni, attitudine alla conservazione), nutrizionale (composizione chimica del prodotto), sanitario (Residui chimici) e sensoriale. Sebbene a livello commerciale il valore qualitativo di un prodotto ortofrutticolo sia principalmente determinato da caratteristiche come pezzatura,

peso, intensità ed uniformità di colorazione, resistenza alle manipolazioni e attitudine alla conservazione, le attenzioni della filiera ortofrutticola si stanno incentrando sempre di più verso caratteristiche che potremmo definire intrinseche e che hanno grandi ripercussioni sull'accettabilità gustativa ed organolettica del consumatore. In una definizione più plastica e recente della qualità, questa viene commisurata alla percezione del consumatore rispetto al livello di soddisfacimento del medesimo, è comprensibile tuttavia come tale concetto sia difficilmente assoggettabile a una standardizzazione.

La normativa comunitaria sancisce un livello minimo di qualità per la commercializzazione dei kiwi destinato al consumo fresco nel Regolamento Europeo UE n. 543/2011, modificato nel 2013 (Reg. UE n. 594/2013). Tale regolamento specifica talune caratteristiche minime successive al condizionamento e all'imballaggio, con riferimento



particolare a requisiti sanitari e di integrità dei frutti e allo stato di conservazione in modo tale da consentirne il trasporto,

dell'entrata nella catena di distribuzione. Si intuisce facilmente come tali requisiti possano difficilmente soddisfare una adeguata profilatura qualitativa,



operazioni connesse, nonché l'arrivo a destinazione in condizione idonee. Secondo il Regolamento UE n. 543/2011, i kiwi devono avere un grado di sviluppo e uno stato di maturazione sufficiente, ovvero devono aver raggiunto almeno 6.2°Brix o presentare un tenore medio di sostanza secca pari al 15% nella fase di condizionamento in modo da poter raggiungere 9.5°Brix al momento

gustativa e conservativa dei nuovi genotipi di kiwi selezionati.

Questi presentano infatti talune peculiarità relativamente al processo di maturazione e alla fase di conservazione che non rendono proponibili le strategie sviluppate per la cultivar Hayward.

Oltre ad aspetti di tipo ambientale connessi a fattori pedoclimatici, il fattore cruciale che determina il comportamento di queste nuove accessioni in post raccolta e il raggiungimento delle attese e specifiche proprietà gustative

è rappresentato dal momento della raccolta in relazione alla fase di sviluppo e maturazione del frutto. L'epoca di raccolta, infatti, è in grado di influenzare significativamente la regressione cromatica del verde nelle cv a polpa gialla e il mantenimento della colorazione in quelle a polpa verde, così come la perdita di compattezza dei frutti e la suscettibilità ai danni da freddo. Diventa cruciale pertanto acquisire ed approfondire le informazioni relative alla fisiologia di maturazione di queste nuove accessioni al fine di sviluppare protocolli adeguati per la conservazione. Tra gli elementi che andrebbero riconsiderati e maggiormente investigati partiamo dal grado Brix (RSR), riportato ampiamente nelle disposizioni comunitarie. Su questo sorge spontanea la domanda se possa o meno essere considerato un indice ottimale per le varietà *chinensis* coltivate in ambienti mediterranei. Sappiamo che per Hayward oltre 40 anni fa il valore dell'indice proposto fu di 6.2, valore che, per le esportazioni di kiwi dalla Nuova Zelanda, indicava l'inizio della fase di degradazione dell'amido e conseguentemente l'accumulo di zuccheri semplici nel frutto. L'avvio di questi processi imputabile ad abbassamenti termici autunnali fu positivamente correlato ad una maggiore tolleranza ai danni da freddo in conservazione. Il livello di 6.2 °Brix è stato posto in discussione a fronte dei cambiamenti climatici che hanno portato ad autunni più miti e quindi all'avvio della degradazione dell'a-

mido in corrispondenza di valori più sostenuti. Il contenuto di RSR (Residuo Secco Refrattometrico) oltre alle variabili climatiche, potrebbe essere forzatamente condizionato da pratiche colturali come l'incisione anulare che, orientando quantità consistenti di carboidrati nei frutti, ne potenzia il valore dando tuttavia una falsa percezione del livello di maturità del frutto. Le varietà *chinensis* a polpa gialla inoltre pongono l'aspetto cromatico come discriminante nella programmazione del momento della raccolta. Per queste cv lo sverdimento dovrebbe avvenire in campo in quanto in post raccolta richiederebbe livelli termici sostenuti (tra 7 e 10 °C) inconciliabili con il mantenimento di una adeguata consistenza. Un altro parametro al quale può essere affidata la definizione del momento di raccolta è la durezza. La perdita di consistenza dei frutti di kiwi segue una classica cinetica sigmoidale ovvero procede inizialmente in maniera molto rallentata per poi accelerare concludendosi nuovamente in maniera attenuata. È nella fase centrale di questa sigmoide che si ha la maggiore perdita di durezza. Durante la conservazione il calo di consistenza procede dalla fase di rammollimento raggiunta al momento della raccolta, da cui la particolare attenzione che va posta a tale parametro onde evitare sorprese.

L'intenerimento dei frutti è notoriamente condizionato dalla regimazione termica e dalla biosintesi e accumulo di eti-

lene. Recenti ricerche hanno evidenziato la forte interazione tra queste due variabili nel cooperare alla regolazione del processo di maturazione e nell'attivazione di specifiche vie metaboliche associate alla maturazione. La lenta perdita di consistenza che avviene durante la prima fase di ammorbidimento dei frutti rende la durezza un parametro poco affidabile come indice di matu-

da questi alla raccolta. Detto ciò, è tuttavia difficile stabilire quale sia lo stato di maturazione ottimale del frutto alla raccolta. Sappiamo quali sono i fattori di rischio (elevata compattezza alla raccolta e/o basso tenore in RSR) associati spesso a raccolte eccessivamente anticipate, ma non ci sono ancora elementi sufficienti per definire modelli predittivi. La comparsa del danno da freddo avviene a



2

razione, come dimostrano le significative differenze osservate tra diversi frutteti o stagioni di crescita. La compattezza della polpa sembra invece assumere notevole valenza come predittore della comparsa di danni da freddo nei frutti di varietà del tipo *chinensis*.

Il rischio di insorgenza di danni da freddo comunemente noto come SBD (Storage Break Down) nei frutti di kiwi in conservazione è strettamente correlato alla maturità raggiunta

partire dalla cicatrice stilare, ovvero dalla parte opposta alla cicatrice peduncolare. Questa osservazione suggerisce che il danno da freddo durante la conservazione potrebbe essere conseguenza di un'anomala progressione della maturazione. A sostegno di questa ipotesi vi sono alcune evidenze sulla maturazione di bacche d'uva e di pomodoro, frutti appartenenti alla stessa tipologia del kiwi, nei quali la maturazione inizia dai tessuti interni della

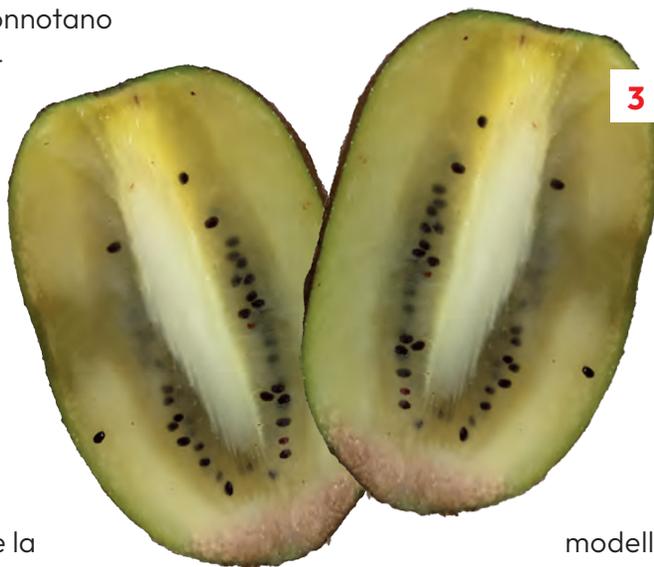
porzione stilare del frutto per poi espandersi verso la cicatrice peduncolare.

Appare fin troppo evidente che la gestione post raccolta delle varietà di *Actinidia Chinensis* var *chinensis* richiede ad oggi necessari approfondimenti di base sulla fisiologia della maturazione. Lo sviluppo di conoscenze relative al ruolo dell'etilene (biosintesi e percezione) e delle basse temperature sui principali processi di maturazione dei nuovi genotipi è decisivo al fine di ottimizzare protocolli di conservazione, per il controllo del colore della polpa, per rallentare il processo di maturazione e per il contenimento dei danni da freddo. Per ultimo, ma non meno importante, tornando al concetto della qualità da cui eravamo partiti, è doveroso ricordare che la standardizzazione dei parametri che connotano il profilo merceologico e sensoriale di un kiwi costituiscono un imperativo quando la varietà commercializzata rientra in circuiti cosiddetti a club in cui sussiste un soggetto che detiene la proprietà ed il marchio commerciale di una specifica varietà. Il necessario rispetto di tali parametri, la conoscenza dei fattori agronomico-colturali che li condizionano (sistema di allevamento e densità di impianto, potature e rapporto tra parte produt-

tiva e vegetativa delle piante, impollinazione, restituzione idrica, diradamento, intensità della radiazione luminosa, impiego di fitoregolatori ecc.), la necessità di estendere i periodi e le zone di commercializzazione, l'impegno in una gestione post raccolta del prodotto che non lascia molto spazio ad errori, implicano un apparato organizzativo preparato, attento e aperto all'innovazione. Più volte in queste pagine tecniche abbiamo sottolineato l'importanza della conoscenza ma ancor più della corretta applicazione di questa. Esperienza e competenza debbono correre di pari passo. Il lavoro che stiamo conducendo nei diversi settori, dalle avversità biotiche e abiotiche, alla gestione della nutrizione minerale e della restituzione idrica, fino alla definizione di

delle variabili che condizionano la conservabilità del prodotto, ha uno stesso obiettivo comune. In questa partita l'impegno, l'esperienza e un po' di intuizione sono imprescindibili, ma la necessità di studi, approfondimenti e collaborazioni esterne restano fondamentali.

Note: Parte del testo riporta considerazioni che fanno riferimento all'articolo "Problemi di conservazione del kiwi in relazione all'evoluzione varietale" pubblicato sulla rivista *FRUTTICOLTURA* nel marzo del 2023 a nome di Claudio Bonghi e Benedetto Rupert (Università di Padova), Mirco Montefiori (New Plant - Forlì), Gianni Ceredi (Apofruit - Cesena), Pietro Tonutti (Scuola Superiore S. Anna - Pisa



modelli previsionali sulle rese produttive alla raccolta, sul raggiungimento dei parametri qualitativi (colore, sostanza secca, pezzatura), sulle condizioni ottimali del prodotto in funzione del periodo di conservazione, sulla messa a punto e gestione

modelli previsionali sulle rese produttive alla raccolta, sul raggiungimento dei parametri qualitativi (colore, sostanza secca, pezzatura), sulle condizioni ottimali del prodotto in funzione del periodo di conservazione, sulla messa a punto e gestione

1 Allestimento di una prova di conservazione

2 Valutazioni cromatiche su kiwi rosso

3 Frutto di kiwi affetto da SBD (Storage Breck Down)

CIPOLLE: UN'ANNATA COMPLESSA A CAUSA DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO

LA FORTE UMIDITÀ DELLA PRIMAVERA HA FAVORITO IL PROLIFERARE DI PATOLOGIE. IL PRODOTTO PERÒ SI CONFERMA UNO DEI PIÙ RICHIESTI DAL MERCATO, E QUINDI STRATEGICO

a cura di **Paolo Caramori**

La cipolla è uno degli ortaggi più diffusi nelle case italiane. Versatile e impiegata in tantissimi utilizzi culinari, rimane assieme alle patate e alle carote uno degli ortaggi più consumati.

Essa è nota anche per il suo basso contenuto calorico: cento grammi forniscono infatti tra le 30 e le 40 calorie.

Per quanto riguarda il campo, le produzioni 2023 sono nettamente inferiori al 2022 e con calibro inferiore rispetto all'anno precedente. A livello agronomico, purtroppo, si sono infatti evidenziati come nel 2019 attacchi del patogeno fungino *Stemphyllium*. Questa malattia colpisce le foglie in epoca precoce, solitamente in maggio. La sintomatologia è la seguente: i primi sintomi si palesano come piccole aree brune ovoidali sulle foglie, che tendono ad allargarsi, unirsi e formare striature necrotiche. La perdita di produzione avviene o per il disseccamento prematuro della coltura, oppure per la riduzione

della taglia a causa di una prematura senescenza delle foglie. L'inoculo primario è presente nei residui della vegetazione. Lo *Stemphyllium vesicarium* può essere presente nelle piante rinascenti. Il patogeno si riattiva in primavera con un andamento climatico molto umido, piovoso e tendenzialmente caldo, cosa che si è verificata pienamente nel 2023.

Alcuni consigli agronomici potrebbero essere i seguenti: allontanare, sotterrare o distruggere i residui colturali ed effettuare ampie rotazioni colturali con specie non ospiti. A oggi la lotta chimica non prevede prodotti specifici per la patologia e, di conseguenza, mancano indicazioni nei disciplinari di produzione integrata in riferimento alla bibliografia e alle esperienze in altri stati rispetto a quanto è ammesso sulla cipolla e quanto consigliato contro lo *S. vesicarium* del pero. Potrebbe essere interessante l'utilizzo di prodotti rameici, *Pyrimethanil*, *Fludioxinil+ Cyprodinil* e *Boscalid+ Pyraclostrobin*.

Altra patologia da non sottovalutare è la Peronospora. Con l'andamento climatico di maggio sono state registrate infezioni importanti soprattutto nelle cipolle a giorno corto seminate in autunno, ma grazie alla tempestività di intervento tramite l'applicazione di prodotti specifici si sono evitati danni importanti.

La qualità del prodotto presente è comunque buona e il prodotto vive una situazione commerciale estremamente positiva, anche a causa di un andamento nazionale ed europeo di scarsità dei quantitativi rispetto alla scorsa campagna produttiva. Le aree di coltivazione sono sempre le medesime: il 90% è coltivato in Emilia Romagna e la quota rimanente in Lombardia e Veneto. Nota di merito, anche nel 2023 i soci Apofruit hanno coltivato cipolle Selenella® con aspettative positive sul piano commerciale.

Le cipolle Selenella® sono infatti coltivate nel rispetto dei disciplinari regionali, esclusivamente in Italia da filiera certificata.

Tutte le cipolle sono poi ricche di minerali come Potassio, Fosforo, Calcio, Sodio e, nel caso delle cipolle Selenella®, anche fonte di Selenio. I bulbi delle cipolle contengono pure vitamine, tra cui la vitamina C, e composti solforati. Queste sostanze, oltre a conferire alle cipolle il caratteristico sapore, sono anche responsabili della gran parte delle proprietà benefiche delle cipolle.

Importante, come sempre, è la programmazione degli investimenti con i soci della cooperativa per essere competitivi sul mercato e garantire al contempo un reddito soddisfacente ai produttori.



UVA DA TAVOLA, DIFFICOLTÀ IN CAMPAGNA MA BUONE PROSPETTIVE COMMERCIALI

MARCELLO GUIDI: “LE VARIETÀ PRECOCI HANNO REGISTRATO PERFORMANCE POSITIVE E RIMANIAMO FIDUCIOSI ANCHE PER LA FINE DELLA STAGIONE”

Anche per l’uva da tavola il 2023 non è affatto un anno facile, a causa soprattutto dei repentini cambiamenti climatici. Tuttavia, a livello commerciale la stagione sta attualmente procedendo in termini positivi. A tracciare un’istantanea dell’andamento della campagna per quanto riguarda i soci Apofruit del Metaponto sono **Giuseppe Sicuro**, responsabile agronomico della Cooperativa per l’uva da tavola, e **Marcello Guidi**, category manager uva da tavola e responsabile del mercato estero.

Sicuro rileva: “A livello produttivo, paghiamo un andamento

climatico anomalo, con temperature piuttosto basse e copiose piogge in maggio e in giugno, mesi fondamentali per lo sviluppo vegetativo e produttivo. Queste condizioni hanno peraltro favorito la presenza di problemi fitosanitari (peronospora e oidio), soprattutto nelle uve allevate con metodo biologico. I nostri produttori hanno fatto davvero l’impossibile per difendersi, ma le difficoltà sono state davvero tante. Non bastasse, abbiamo poi avuto più di due settimane a luglio di temperature altissime, con diverse giornate a 45 o 46 gradi, che hanno provocato un forte stress a interi impianti, specialmente i

meno arieggiati. Rispetto alle aspettative della vigilia il raccolto è quindi in calo. Stimiamo una media del 20% in meno per chi è a regime convenzionale, mentre per il biologico la flessione è naturalmente maggiore. La qualità, comunque, considerando le problematiche prima ricordate è da ritenersi più che buona. Merito, in questo caso, delle buone pratiche agronomiche adottate dai nostri produttori che hanno letteralmente fatto miracoli per garantire un prodotto di qualità.”.

Marcello Guidi poi aggiunge: “A livello commerciale siamo partiti tra l’8 e il 10 luglio. Le prime due settimane sono state molto interessanti, a livello di prezzi, sia per le varietà a bacca rossa sia per quelle a bacca bianca. Tutto ciò, nonostante la concorrenza dell’Egitto, che ha allungato il proprio calendario di presenza sui mercati. Gli ordinativi sono stati interessanti anche per il mese di Agosto dove normalmente la domanda si riduce. In linea generale restiamo comunque fiduciosi per un’annata positiva, visto che il prodotto è di alta qualità, gli acini hanno calibri importanti e il grado brix è elevato. Con le varietà tardive, arriveremo fino a dicembre”.

PATATE: LA SICILIA GUARDA GIÀ AL 2024

CONFERMATE
LE SUPERFICI DI
QUEST'ANNO.
INTANTO, SI VALUTANO
ANCHE LE "BISESTILI"

È tempo di bilanci, ma anche di programmazione, per la produzione di patate in Sicilia, dove Apofruit è storicamente presente con diversi associati. Questa coltura, infatti, sta attraversando negli ultimi anni un rinnovato interesse da parte del mercato, con prezzi soddisfacenti a livello commer-

ciale, ma anche con difficoltà nella copertura della domanda. Per quanto concerne la Cooperativa, è già stato avviato, grazie alla collaborazione dei soci, un progetto specifico proprio sulla patata, che parte dalla pianificazione a tavolino dei quantitativi da piantare anno per anno e da un'attenta selezione varietale, per essere in linea con le richieste e le esigenze provenienti dalla Grande Distribuzione italiana ed estera.

Nel corso del 2023, la produzione siciliana delle patate ha conosciuto un notevole incremento, arrivando a superare i 125 ettari, un livello mai raggiunto in passato. Si tratta, nel giro di un solo anno, di un incremento del 30% rispetto al 2022. Il segmento individuato, proprio in ragione degli accordi commerciali con la distribuzione, è stato quello delle patate precoci, che permettono di anticipare l'arrivo sui mercati già in piena pri-

mavera. Il bilancio di quest'anno, però, risente anche del maltempo del mese di maggio, che ha messo in seria difficoltà i soci produttori durante le fasi della piena lavorazione.

In queste settimane, intanto, Apofruit sta già pianificando, in Sicilia così come nel resto degli areali italiani in cui è presente, la produzione 2024. L'obiettivo minimo è quello di confermare le superfici 2023 – quindi i 125 ettari – puntando ancora una volta soprattutto sulle varietà precoci, che hanno garantito performance commerciali molto soddisfacenti. In una prospettiva più a lungo termine, non è poi da escludere la proposta, anche tra i soci siciliani, di piantare le cosiddette "patate bisestili", con semina ad agosto/settembre e raccolta da dicembre in poi, con il vantaggio di anticipare ulteriormente la presenza in tutte le catene della Gdo.



DIRADAMENTO PRE-RACCOLTA NEL KIWI: QUALI VANTAGGI?

a cura di **Fabio Marocchi**

Il diradamento del kiwi fatto nel mese di settembre viene chiamato “diradamento cosmetico”. È una pratica non abituale per il produttore, ma ha molti vantaggi sia per il kiwi giallo che per il kiwi verde.

L'obiettivo di questa operazione è quello di fare un passaggio nel mese di settembre per eliminare tutti i frutti che non arriveranno ai 72 grammi per il giallo o ai 65 grammi per il verde. Inoltre, in questo passaggio si vanno a eliminare tutti i frutti con difetti estetici che non possono rientrare nemmeno nella seconda classe, come ad esempio: i frutti di forma irregolare, quelli con difetti di buccia come la presenza di cocciniglia e quelli scuri o scottati dal sole e la presenza della cosiddetta “goccia dell'Hayward”, etc. In particolare quest'ultimo difetto riduce la frigoconservazione, perché nel momento della lavorazione, sulle macchine calibratrici, il rotolamento rompe questa “goccia” e innesca i processi di maturazione. Da segnalare inoltre che i frutti scottati dal sole hanno una vita post raccolta più breve rispetto ai frutti non assolati.

I vantaggi del “diradamento cosmetico”, dunque, sono molteplici. La riduzione del numero di

frutti migliora l'accumulo di sostanza secca per il kiwi giallo e la crescita, nel mese di settembre e ottobre, per il kiwi verde.

Riducendo la variabilità di maturazione (frutti scottati dal sole, frutti con la goccia dell'Hayward), si implementa la conservazione dell'intera partita, diminuendo gli scarti per frutti maturi sia nel magazzino di lavorazione sia nei mercati di arrivo. Altresì, sono velocizzate le operazioni di raccolta, perché in questa fase non si perderà tempo a scegliere il prodotto. Questo punto è importante perché spesso, in questa fase non si ha personale specializzato per la raccolta, ed è difficile far comprendere quale è la selezione da attuare.

L'ultimo punto, ma non meno importante, riguarda i costi. Frutti non commercializzabili hanno una ricaduta di costi su tutta la filiera a partire da raccolta, trasporto, calibratura, frigoconservazione e smaltimento.

Ricordiamo come buona pratica di depositare i frutti nelle ceste e nei bin con delicatezza e senza sbatterli. Ogni colpo che subisce il frutto nella raccolta può compromettere la conservazione. Importante anche eliminare i peduncoli. La loro presenza può causare danni fino a 7 cent/kg.



1



2



3



4

1 Kiwi con danno da sole

2 Kiwi con cocciniglia

3 Kiwi screpolato

4 Kiwi con goccia dell'Hayward



Viale delle Cooperazione, 400
47522 Pievesestina di Cesena (FC) Italy
T. +39 0547 414111 | F. +39 0547 414166
www.apofruit.it | info@apofruit.it

