

APOFRUIT

NOTIZIE

ANNO XXXI | N°3 Maggio - Giugno 2024

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

**LIQUIDAZIONI
INVERNALI: +23%
RISPETTO AL 2022**

**DL "AGRICOLTURA",
BOCCATA D'OSSIGENO
PER CENTINAIA
DI AZIENDE**

**GRANDINE
IN ROMAGNA, ANCHE
APOFRUIT DENUNCIA
GRAVI DANNI**



SOMMARIO

3

LIQUIDAZIONI INVERNALI,
+23% NETTO AI SOCI
RISPETTO AL 2022

12

DALL'EMILIA:
PERA IN EMILIA-ROMAGNA
E VENETO, **PROGETTI**
DI RILANCIO

6

DECRETO LEGGE
"AGRICOLTURA",
BOCCA D'OSSIGENO PER
CENTINAIA DI AZIENDE

13

DAL METAPONTO:
PER LO STABILIMENTO
DI SCANZANO JONICO **IN**
ARRIVO L'AMPLIAMENTO
DA 3.000 METRI QUADRATI

7

MACFRUT, UN'ALTRA
EDIZIONE AL TOP
PER APOFRUIT

14

DALLA SICILIA:
FRUTTICOLTURA ESTIVA
IN SICILIA, OBIETTIVI A
MEDIO TERMINE

8

GRANDINE IN ROMAGNA,
ANCHE APOFRUIT
DENUNCIA GRAVI DANNI

15

DAL LAZIO:
CAMBIAMENTO
CLIMATICO SU ACTINIDIA:
ALCUNE OSSERVAZIONI

9

PAGINE TECNICHE:
LA NUOVA **PERA FRED®**
TRA SPERANZE ED
INCOGNITE

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: Claudio Piccinini (RED cc - Grafica)

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

Si può definire per molti versi eccezionale la performance delle liquidazioni invernali 2023 riconosciute ai soci nei giorni scorsi. A fare il punto della situazione sono **Mirco Zanotti**, **Ernesto Fornari** e **Mirco Zanelli**, rispettivamente presidente, direttore generale e direttore commerciale.

“La liquidazione invernale – spiega Zanotti – rappresenta circa il 60% di tutto il conferito, quindi è la più importante dell’anno. Il cambiamento climatico ha inciso nettamente sulla produzione, e anche per questo motivo, assieme ad altre dinamiche, il risultato economico presenta molti caratteri eccezionali. Basti pensare che la liquidazione ai soci, nel giro di un solo anno, è aumentata del 23%”.

Fornari aggiunge: “Quando parliamo di liquidazione invernale ci riferiamo a kiwi, mele, pere, agrumi e ortaggi. Complessivamente sono stati liquidati ai nostri soci 66 milioni di euro, ovvero 12 milioni e 380mila euro in più rispetto all’anno precedente. Tutto ciò, a fronte di un 14,5% in meno di quantitativi conferiti. Sono quindi numeri per molti versi eclatanti, che devono essere contestualizzati, tenendo conto dell’aumento dei costi di produzione e del calo dei conferimenti”.

Zanelli ha poi fornito i dati sulle diverse referenze in liquidazione. Il **kiwi giallo G3 Zespri®** è stata l’unica produzione in aumento rispetto al 2022, grazie a una minore incidenza dei problemi climatici nelle aree di produzione. Il prodotto confe-

LIQUIDAZIONI INVERNALI, **+23% NETTO** AI SOCI RISPETTO AL 2022

IL PRESIDENTE ZANOTTI: “UN RISULTATO IMPORTANTE, NONOSTANTE DIVERSE DIFFICOLTÀ E L’AUMENTO DEI COSTI DI PRODUZIONE”

rito ha avuto una percentuale di frutti di prima categoria attorno all’82%, con calibri mediamente superiori al 2022”. Complessivamente, il conferito di G3 Zespri® dell’ultima stagione è stato di 187mila quintali, rispetto ai 166mila quintali dell’anno precedente. In Romagna, la media della prima è stata di 2,08 euro il chilo (l’anno scorso era di 1,70), a Latina di 2,03 euro, in Veneto di 2,12 euro, in Basilicata di 1,94 euro e in Calabria di 2 euro. Il G3 Zespri® biologico è stato liquidato a 2,21 euro il chilo in Calabria, 2,13 euro nella zona di Latina, 2,19 euro in Basilicata (nel 2022 la media per il bio si aggirava tra 1,76 e 1,78 euro il chilo).

Il **kiwi verde Hayward®** ha subito una importante diminuzione dei quantitativi, a causa anche di una allegazione non ottimale. Il conferito complessivo è stato di 85mila quintali di convenzionale e di 32mila quintali di biologico, a fronte della stagione 2022/23 che aveva visto 120mila quintali di convenzionale e 50mila per il bio. Anche in questo caso, però, la liquidazione è stata molto soddisfacente, arrivando a superare il gap produttivo. In Emilia-Romagna la liquidazione è stata

infatti mediamente di 1,63 il chilo contro gli 0,96 dello scorso anno, l’area di Latina ha registrato 1,53 euro (contro 0,84 euro della stagione scorsa), la Calabria 1,53 euro (contro 0,81), il Veneto 1,59 euro (contro 0,96) e il Metaponto 1,50 euro (contro 0,87 euro). Per il biologico discorso analogo: la Romagna ha staccato un 1,86 il chilo (contro gli 1,17 dello scorso anno), Latina 1,81 rispetto a 1,18, la Calabria 1,83 rispetto a 1,13 euro, il Veneto 1,89 rispetto a 1,17, il Metaponto 1,83 contro 1,21 euro. Sempre in ambito kiwi c’è poi l’innovativo **Dulcis™**, con una media di liquidazione che si è attestata a 1,86 euro il chilo rispetto agli 1,75 euro dello scorso anno per l’area Romagnola. Per il giallo **Soreli®** biologico dalla Calabria, la liquidazione si è attestata sugli 1,70 euro il chilo rispetto agli 1,37 del 2023.

Guardando alle mele, la produzione europea è stata nel complesso leggermente in aumento. Fino a fine febbraio c’è stato qualche timore per la staticità del mercato, poi da marzo le cose sono migliorate. Per la Cooperativa, però, i volumi da commercializzare sono calati di circa il 20% rispetto alla precedente campagna (160mila

quintali nel 2023, rispetto ai 190mila del 2022), a causa delle avversità climatiche. Pink Lady®, la varietà più impor-

0,77 recuperando oltre 10 centesimi, ed anche in termini di prima qualità conferita rispetto all'anno precedente.

estivo, è stata liquidata a 0,60 euro contro gli 0,54 euro della campagna scorsa. Regal'You (Candine®), esclusiva Apofruit già al quinto anno, ha registrato in pianura una media di 0,66 euro in pianura contro gli 0,55 euro dello scorso anno. In area Trento, la liquidazione è stata mediamente di 0,75 euro rispetto a 0,59 euro. La Fuji, da parte sua, ha raggiunto in pianura una media di 0,65 euro (contro 0,51 dello scorso anno), che si è alzata a 0,85 euro in zona Trento (contro 0,55). Interessanti anche le performance delle tradizionali, con le Golden in pianura a 0,43 euro (rispetto ai 0,32 dell'anno scorso) e in collina a 0,49. Le Granny Smith hanno segnato 0,50 euro in pianura (0,32 lo scorso anno) e 0,44 in collina (0,29 nel 2023). Per il biologico, le Rosy Glow sono state liquidate a 1,20 euro in pianura e a 1,30 euro nell'area Trento, contro gli 1,17 dell'anno precedente. Per Candine® bio, il riconoscimento è stato di 0,75 euro in pianura (0,60 nel 2023) e 0,77 in zona Trento (contro 0,60 dello scorso anno). Inored, infine, ha segnato un 0,64 euro il chilo in pianura (0,58 nel 2023) e un 0,66 in collina (0,50 nel 2023), il gruppo Golden, infine, 0,60 in pianura e 0,68 in collina (rispetto a 0,48 e 0,38 dello scorso anno).

“Sul fronte delle pere – sottolineano Zanotti e Fornari – l'annata 2023 si è rivelata catastrofica, con un -70% in Emilia-Romagna rispetto al 2022. Importante, in questo contesto, è stato il coordinamento delle attività e la valorizzazione che si può operare grazie alla condivisione del marchio lgp con i partner del

LA PAROLA AI SOCI

KIWI, ANCHE LA CALABRIA SORRIDE

Anche dalla Calabria arrivano riscontri positivi sulle liquidazioni 2023 del kiwi. A testimoniarlo è Rocco Ventrice, titolare dell'omonima azienda agricola di Rizziconi (RC). “In produzione – spiega Ventrice – ho 4,5 ettari di kiwi G3® e un ettaro di Hayward®. Per G3®, la produzione 2023 è stata analoga al 2022, ma la differenza nella liquidazione è stata netta: 2,03 euro il chilo quest'anno, contro gli 1,40 euro dell'anno precedente. Hayward® invece ha avuto poca produzione nel 2023, passando da 50 centesimi a 1,70 euro il chilo. I problemi – conclude Ventrice – ci saranno soprattutto con la prossima campagna di G3®, visto che a causa delle condizioni climatiche stimiamo cali nell'ordine del 90%”.



tante in termini quantitativi, nei suoi due cloni Rosy Glow e Sekzie ha avuto in zona Trento una media di liquidazione tra 0,81 e 0,80 euro il chilo, mentre in pianura si è assestata tra 0,76 e

LA PAROLA AI SOCI

KIWI, PERFORMANCE D'ECCEZIONE

C'è molta soddisfazione tra i produttori di kiwi per l'andamento dell'ultima campagna. A testimoniarlo è Umberto Parise, che con il figlio Luca gestisce la Società Agricola Dell'Olmo di Cisterna di Latina. “Complessivamente – spiega Parise – la nostra azienda produce kiwi 100% biologici su 12 ettari, di cui 7 in produzione. Per Hayward®, ci sono stati riconosciuti 1,66 euro il chilo su tutto il conferito, rispetto allo scorso anno dove ci eravamo attestati tra 1,35 e 1,38 euro. Per G3®, la liquidazione è stata di 1,74 euro, con 10 centesimi di premio per il bio. Per Dulcis™, che nel 2024 sarà in piena produzione, siamo arrivati a 1,90 euro per tutto il conferito. Davvero un'annata eccezionale”.



La tardiva Cripps Red (commercializzata a marchio Joya®), che in prospettiva si conferma una valida alternativa al prodotto d'importazione per il periodo primaverile/

consorzio Unapera. Da sottolineare anche che molti consumatori hanno capito la situazione di grande difficoltà e sono rimasti affezionati a varietà storiche come l'Abate; dall'altra parte, come cooperativa, abbiamo seguito in via eccezionale linee guida più tolleranti sui difetti estetici e raccogliendo i frutti dal calibro 55+ anziché dal 60+”. I numeri forniti da Zanelli sulle liquidazioni di quest'anno confermano la situazione che si è venuta a creare: l'Abate convenzionale è stata liquidata a 1,80 euro rispetto ai 0,88 centesimi dello scorso anno, la bio è andata a 2,31 euro rispetto agli 1,10 del 2023.

Eccellenti pure le performance di due orticoli. Le patate, vista la crisi produttiva a livello mondiale (confermata anche tra i soci Apofruit, con un conferito di 165mila quintali contro i 177mila del 2022), hanno registrato una liquidazione di 0,53 euro il chilo rispetto ai già buoni 0,41 euro del 2022. La Patata di Bologna Dop con la varietà Primura è schizzata a 0,60 euro ri-

spetto a 0,48 di un anno fa. Tra le cipolle, altra referenza molto ricercata e con minori quantitativi prodotti (- 20%), hanno visto la Dorata essere liquidata a 0,47 euro (0,22 un anno fa), la Rossa e la Bianca a 0,52 euro (0,26 nel 2023).

Infine, per quanto riguarda gli agrumi, la produzione di clementine e similari ha registrato

una crescita del 10%, con una quota che rimane suddivisa tra un 80% di biologico e un 20% di convenzionale. I calibri, però sono stati mediamente inferiori a causa del grande caldo.

La clementina SRA89 bio precoce è stata liquidata a 0,85 euro (contro gli 0,97 euro di un anno fa), il clementino comune a 0,60 euro (contro 0,67), il clementino Nour a 0,72 euro (rispetto a 0,85) e il Tango/Tangold, la varietà più diffusa a febbraio, è stata liquidata a 1,30 sul bio e a 1,10 e sul convenzionale, contro rispettivamente gli 1,23 e 1,02 euro dello scorso anno. Il comparto arance soprattutto sulle bionde si sono confermate migliori delle clementine per tenuta di prezzo, con la Navelina a 0,62 euro (invariata) e Lanelate che ha registrato 0,65 euro contro gli 0,57 del 2023. La ultra-precoce Fukumoto è stata pagata a 1,01 euro contro gli 0,79 euro

LA PAROLA AI SOCI

PERE, UN'ANNATA MOLTO PARTICOLARE

È stata un'annata particolare per le pere. A causa di diversi problemi, climatici e non solo, la maggioranza della produzione è andata persa. Ci sono comunque eccezioni, come quella di Matteo Strazzi, titolare dell'omonima azienda agricola di Castelnovo Bariano (RO), che coltiva pere su 10 ettari delle varietà Carmen, Williams, Abate e Fred. “In una situazione molto difficile – spiega Strazzi – io sono stato fortunato, perché ho registrato una produzione discreta, senza troppi danni da freddo. Le Carmen, nella media, sono state liquidate sopra l'euro. Per le Williams ci sono state ottime liquidazioni, sia da parte dell'industria, con 0,35 – 0,40 euro sia sulla prima, a 0,80 euro. Con le Abate siamo andati a una media di 1,90 euro, con punte fino a 2,5 euro. Per le Fred, inizio la prima raccolta quest'anno”.



LA PAROLA AI SOCI

MELE, OTTIMI PREZZI MEDI

C'è soddisfazione sulle liquidazioni invernali da parte dei soci produttori di mele. A testimoniarlo è Davide Marconi, co-titolare di “Marconi Davide - Baroncini Monica società agricola” di Massa Castello (RA). “Sono rimasto molto soddisfatto – spiega Marconi – perché nei miei sei ettari di meleto ho avuto una produzione di ottima qualità. Per Pink Lady®, il prezzo di liquidazione, in media, è stato di 0,58 euro, mentre per la prima è stato di 0,72 euro, 0,10 - 0,11 euro in più dell'anno scorso. Per Regal'You® il prezzo medio di liquidazione è stato di 0,40 euro, mentre con Joya® siamo sui 0,54 euro”.



del 2023, mentre per i limoni l'annata non eccezionale ha comunque portato sul biologico delle liquidazioni soddisfacenti dai 0,65 a 1,03 euro il chilo, in base alle varietà ed al periodo di raccolta rispetto agli

0,80/1,05 dello scorso anno. Zanotti e Fornari concludono: "I risultati nel complesso molto soddisfacenti di questa liquidazione sono frutto anche dell'impegno compiuto dalla Cooperativa per agevolare il

lavoro dei soci, razionalizzando ad esempio le tipologie di imballaggio, aumentando le tolleranze (pere) e tenendo presenti i problemi di aumento dei costi e la difficoltà nel reperire la manodopera".

Il 15 maggio 2024 è stato pubblicato in Gazzetta ufficiale il cosiddetto "Decreto legge Agricoltura", che contiene "disposizioni urgenti per le imprese agricole, della pesca e dell'acquacoltura, nonché per le imprese di interesse strategico nazionale". Tale decreto contiene, all'interno del suo impianto, diversi provvedimenti che interessano da vicino anche molti soci della Cooperativa. A illustrarlo nei dettagli sono Mirco Zanotti ed Ernesto Fornari, rispettivamente presidente e direttore generale di Apofruit.

"Il DL Agricoltura - ha spiegato Zanotti - prevede diversi articoli, di cui tre possono essere di grande interesse anche per i nostri soci, oltre che per la stessa Cooperativa. Innanzitutto, per coloro che sono stati colpiti dall'alluvione del maggio 2023 in Romagna, Marche e Toscana, sono state introdotte agevolazioni sui contributi al personale dipendente, nella misura di una riduzione del 68% degli oneri contributivi. In secondo luogo, le imprese che nel 2023 hanno realizzato un volume di affari inferiore di almeno il 20% all'anno precedente, possono richiedere la sospensione, per 12 mesi, delle rate in quota capitale su finanziamenti e mutui. Infine, un altro articolo di questo decreto, valido per tutto il territorio na-

zionale, prevede sostegni economici a chi potrà dimostrare di avere subito danni a causa della cosiddetta "moria del kiwi", un fenomeno che ha interessato da vicino anche diversi nostri soci". "Come Cooperativa - ha aggiunto Fornari - intendiamo essere vicini a chi è interessato da questo Decreto legge e intende intraprendere le prati-

che burocratiche per ottenere le agevolazioni previste dalle nuove disposizioni. I nostri uffici sono sempre a disposizione per delucidazioni in merito; al contempo, l'invito è quello di rivolgersi ai CAA (centri di assistenza agricola) di riferimento per la propria zona, per la modulistica necessaria e per la presentazione delle domande di aiuto".

TASSO D'INTERESSE

Il Consiglio di Amministrazione, nella seduta del 18.06.2024, considerato l'andamento generale dei tassi ha deliberato di mantenere il tasso sul prestito sociale, con decorrenza dal 01.07.2024, come segue:

Prestito libero:

1,00% lordo - 0,74% netto

Prestito vincolato:

3,50% lordo - 2,59% netto

DECRETO LEGGE "AGRICOLTURA", BOCCATA D'OSSIGENO PER CENTINAIA DI AZIENDE

DAL 15 MAGGIO 2024 LE NUOVE DISPOSIZIONI SONO STATE PUBBLICATE IN GAZZETTA UFFICIALE. PREVISTI IMPORTANTI SGRAVI PER LE ZONE COLPITE DALL'ALLUVIONE DEL 2023, MA ANCHE AIUTI SULLA MORIA DEL KIWI

MACFRUT, UN'ALTRA EDIZIONE AL TOP PER APOFRUIT

L'APPUNTAMENTO RIMINESE SI CONFERMA STRATEGICO PER LA COOPERATIVA, CHE QUEST'ANNO HA PRESENTATO ANCHE DIVERSE NOVITÀ SUL FRONTE DELL'INNOVAZIONE VARIETALE

L'edizione 2024 di Macfrut, il salone internazionale dell'ortofrutta organizzato da Cesena Fiere e svoltosi a Rimini dall'8 al 10 maggio scorsi, si è rivelato nuovamente strategico per la Cooperativa.

A fare il punto della situazione sono Paolo Pari e Gianluca Casadio, rispettivamente direttore marketing di Canova (Almaverde Bio) e responsabile marketing di Apofruit.

“Per rimanere competitivi sul mercato, - commenta Paolo Pari - occorre essere presenti dove si trovano i maggiori operatori del settore. Macfrut, da questo punto di vista, offre ottime occasioni, per cui anche quest'anno la presenza della Cooperativa si è rivelata strategica. In un comparto molto eterogeneo come quello ortofrutticolo, c'è peraltro la necessità di presentare realtà che fanno e sanno fare aggregazione. Il gruppo Apofruit, in tal senso, è un esempio da sempre molto apprezzato”.

Gianluca Casadio, responsabile marketing di Apofruit, ha aggiunto: “Macfrut anche quest'anno si è rivelato per noi un appuntamento fondamentale e imprescindibile, poiché ci ha permesso sia di incontrare tanti nostri clienti, coi quali sono in corso da tempo rapporti consolidati, sia di affacciarci verso nuove realtà, potenzialmente interessate alla nostra offerta. L'edizione

2024 di Macfrut si è poi rivelata particolarmente dinamica e partecipata, con un altissimo livello qualitativo dei visitatori.

Inoltre - continua Casadio - la fiera Macfrut è stata anche l'occasione per presentare alla stampa e ai nostri clienti lo stato



dell'arte del progetto di innovazione varietale che Apofruit sta portando avanti con grande attenzione. Infatti, durante l'evento del 9 maggio dal titolo “Innovazione varietale: dove eravamo, dove siamo, dove saremo” si è parlato dei tanti progetti di innovazione, basti citare in tal senso Pink Lady® e Candine® per le mele, Maxim® per i cachi, Selenella® per la patata, Dulcis™ il kiwi, il Mini peperone Angello®, Tang Gold per le clementine, le albicocche rosse, le fragole della Basilicata, i kiwi gialli, le ciliegie Sweet e l'uva apirene”.



GRANDINE IN ROMAGNA, ANCHE APOFRUIT DENUNCIA GRAVI DANNI

IL DIRETTORE GENERALE ERNESTO FORNARI:
“COLPITE DIVERSE AREE DELLA ROMAGNA,
ALLAGATI I NOSTRI UFFICI DI PIEVESESTINA.
OCCORRE INCENTIVARE SEMPRE
PIÙ LE PROTEZIONI DELLE COLTURE”

A seguito delle devastanti grandinate che tra la fine di maggio e metà di giugno hanno colpito gran parte della Romagna, la cooperativa Apofruit ha effettuato la conta dei danni. Proprio a Pievesestina, infatti, si trova la sede della cooperativa, che è stata investita in pieno dall'ondata di maltempo del 25 maggio. Assieme, ovviamente, ai campi attorno, molti dei quali appartenenti a soci conferitori.

“Purtroppo, sono diversi i nostri soci – spiega **Ernesto Fornari**, direttore generale Apofruit – che sono rimasti colpiti dalle grandinate di questa primavera. I danni rientrano nell'ordine di alcuni milioni di euro, dal momento che, nelle zone interessate, la devastazione è arrivata anche al 100%. In un momento, peraltro, in cui la campagna frutticola 2024 era soltanto agli inizi; quin-

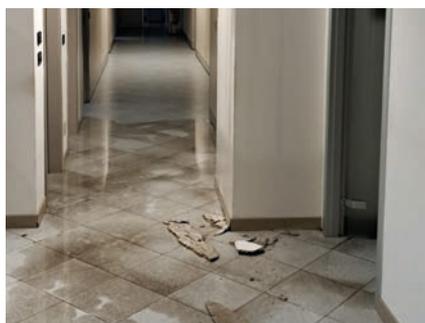
di, la grande maggioranza della frutta era ancora sugli alberi”.

Fornari poi puntualizza: “Ad avere subito danni è stata pure la nostra sede di Pievesestina, con il magazzino e gli uffici della contabilità industriale allagati. Anche in questo caso, si parla di migliaia di euro di danni”.

Il devastante episodio del 25 maggio scorso non è stato purtroppo isolato, tanto che, con decreto del Presidente della Regione Emilia-Romagna, è stato dichiarato lo stato di crisi regionale per gli eventi meteorologici avversi che si sono verificati nei giorni di maggio 2024, dal 14 al 16 maggio e dal 20 al 23 nei territori di alcuni Comuni delle province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Ravenna. Lo stato di crisi regionale ha una durata di 120 giorni che decorrono dalla data del 14 maggio 2024. Inoltre, an-

che il mese di giugno è stato interessato da eventi devastanti, sia in Emilia-Romagna sia in Veneto. Nella provincia di Rovigo, una tromba d'aria ha devastato diverse strutture agricole.

Fornari, quindi, conclude: “Questi episodi, che seguono altri fatti analoghi occorsi già più volte sia quest'anno sia lo scorso anno, dimostrano una volta di più che il cambiamento climatico in atto deve essere affrontato con strumenti adeguati. Al momento, sono proprio le coperture che possono salvare un'intera annata agricola da eventi avversi come questo. Purtroppo, oggi soltanto un 30% dei nostri impianti frutticoli risulta coperto. Dobbiamo puntare, già nel breve termine, a incrementare notevolmente questa percentuale, unica opzione spesso decisiva. Già oggi, grazie alle iniziative portate avanti dalla nostra Cooperativa, per chi copre sono disponibili contributi OCM fino al 60% per abbattere i costi dell'investimento. Presto, inoltre, dovrebbe uscire un nuovo bando regionale. In ogni caso è fondamentale adottare al più presto le giuste contromisure, per non essere ostaggio di episodi devastanti come quello di sabato scorso”.



La frutticoltura specializzata come noto vive nella permanente ricerca di novità varietali in grado di accattivarsi quote di mercato, sollecitare nuovi consumi, affrontare con rinnovati strumenti sia i cambiamenti climatici che le emergenze fitosanitarie. In tale contesto la pericoltura che ha trovato storicamente nella nostra regione il principale bacino produttivo europeo, vive da anni una crisi strutturale con radici che affondano nella difficoltà di mettere a regime produzioni accettabili, nello sforzo di combinare portainnesti adeguati ai nostri terreni, nella fatica ad affrontare emergenze fitosanitarie distruttive. La tenacia dei produttori unitamente a nuove forme associative e organizzative oltre che un costante lavoro di ricerca e sperimentazione, stanno compiendo uno sforzo importante affinché questa coltura ritrovi nuovo respiro. Tale aspettativa si alimenta anche nella speranza di accogliere nuove accessioni varietali e nella possibilità di sviluppare attorno a queste un bagaglio di conoscenze tecniche sufficienti sia ad affrontare la tecnica di coltivazione che quella di conservazione in post raccolta. La storia della varietà FRED® inizia nei primi anni 2000 presso la stazione di ricerca Agroslope di Conthey in Svizzera con l'obiettivo principale di ottenere materiale genetico più tollerante al fuoco batterico. L'incrocio tra la varietà canadese "Harrow Sweet" gustosa e tollerante alla citata malattia ed una olandese denominata "Verdi" con elevate



LA NUOVA PERA FRED® TRA SPERANZE ED INCOGNITE

A cura di **Gianni Ceredi**

Responsabile della sperimentazione di Apofruit Italia

potenzialità di conservazione e dall'accattivante colore rosso ha prodotto alcune selezioni, tra le quali si è distinta quella denominata CH201 che è apparsa tra le più promettenti. Lo sviluppo di tale selezione è proseguito fino ad approdare ad un marchio commerciale della varietà che oggi conosciamo col nome di FRED®, la cui commercializzazione è stata affidata alla società VariCom ed il cui licenziatario a livello italiano è rappresentato da Origine group. I soci della nostra cooperativa insieme ad altri partner hanno tuttora l'opportunità di poter accedere alla coltivazione di tale varietà ed allo stato at-

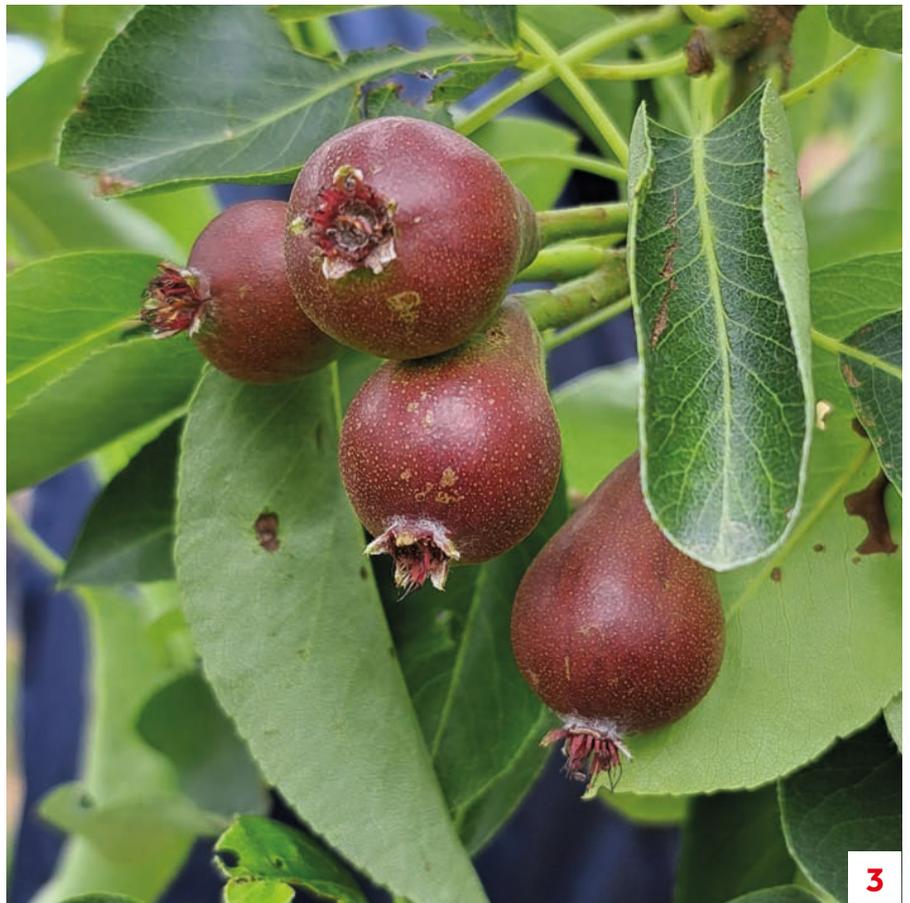
tuale sono circa 25 i produttori che si sono impegnati con piccole superfici per circa 12 ettari complessivi. La fase che stiamo attraversando consiste pertanto nell'attenta validazione delle reali potenzialità di questa nuova accessione, approfondendo taluni aspetti agronomico colturali, la predisposizione alla conservazione, fino a testarne ovviamente l'effettivo apprezzamento al consumo. Si intuisce facilmente che tali investigazioni pur non potendo coprire tutte le variabili in gioco siano indispensabili quantomeno nell'individuare le maggiori criticità insite nell'introduzione di una nuova accessione varietale al

fine di comprimere con adeguata gestione i punti di debolezza esaltandone quelli di forza. Il lavoro che il settore tecnico e la sperimentazione stanno conducendo si avvale di diverse collaborazioni sia con i colleghi di altri gruppi che nell'ambito di un coordinamento organizzato dai costitutori di Agroscope che periodicamente organizzano incontri tecnici con ricercatori e produttori nei diversi bacini produttivi italiani, francesi, svizzeri ecc.

Dal punto di vista agronomico l'habitus vegetativo e produttivo di Fred® non sembra improntato ad una particolare vigoria. La combinazione con portainnesti più vigorosi e con tecniche colturali indirizzate nei primi anni di impianto alla formazione di una buona struttura dell'albero sembrano preferibili per quanto le esperienze dei frutticultori d'oltralpe propendano su scelte meno improntate alla vigoria ma ovviamente ci confrontiamo con condizioni pedoclimatiche completamente differenti. Sulla produttività della varietà non sembrano sussistere particolari dubbi. Qualche incertezza sulla necessità dell'introduzione di impollinatori nasce dal fatto che vi siano testimonianze di piene produzioni in condizioni monovarietalità. Nella prospettiva di impianti specializzati l'opzione che prevede l'introduzione di varietà impollinatrici sembra tuttavia preferibile. La solidità della produzione trova un valido alleato anche nell'elevato peso specifico dei frutti sensibilmente superiore a quello di altre varietà. È comprovato che frutti con diametro inferiore a 70 mm possano rag-

giungere agevolmente il peso di 200 g. La finestra di raccolta di FRED® attualmente viene compresa nella seconda decade di settembre con una durezza che ancora appare sostenuta attorno ad un valore di 7 kg/cm². La centratura della data di raccolta merita sicuramente qualche necessario approfondimento in relazione soprattutto all'evoluzione che i frutti possono avere in

anni ci ha visti particolarmente impegnati ha tuttavia riguardato lo studio dell'evoluzione dei frutti durante la conservazione essendo tale aspetto da subito segnalato dai colleghi di Agroscope come uno dei più sensibili. Fred® nasce con le aspettative di una pera a lunga conservazione e l'evoluzione dell'indice di durezza conferma ciò. Con una consueta regimazione del-



fase di conservazione. La sfaccettatura rossa di una parte del frutto, quello che in inglese viene più elegantemente definito "blushing" costituisce una possibilità in certe condizioni ma non un discrimine dal punto di vista commerciale. Il giallo dei frutti, percepibile alla raccolta, diviene intenso, talvolta ocra, rendendo questi particolarmente attraenti. L'attività che negli ultimi tre

la temperatura a + 0.5°C, a distanza di mesi, i frutti evolvono su valori cromatici e di contenuto zuccherino eccellenti, mantenendo tuttavia una consistenza apprezzabile all'uscita dalla cella, consistenza in grado di consentire un'agevole maneggiabilità del prodotto in lavorazione. Persistono tuttavia due incognite quali l'espressione di un certo livello di astringenza e lo sviluppo

di una fisiopatia che si evidenzia con un imbrunimento interno della polpa fino a giungere alla formazione di vere e proprie cavità. Sull'astringenza abbiamo lavorato per definirne il livello di percezione e quindi di accettabilità, unitamente ad un sistema per misurarne l'entità, mentre sul problema più rilevante relativo all'imbrunimento interno dei frutti sono state testate alcune tecniche di conservazione (impiego o meno di 1-MCP, de-

so l'unico approccio attualmente risolutivo sembra consistere nel limitare la fase di conservazione a 90-100 giorni. Oltre tale soglia temporale la fisiopatia sembra insorgere in maniera diversa ma generalizzata. I colleghi di Agroscope stanno approfondendo taluni aspetti legati alla composizione minerale dei frutti indicando preliminarmente come fattore di rischio l'elevato rapporto tra potassio e calcio. I campioni di

testare diverse regimazioni termiche, per centrare quella più ottimale, così come seguiranno ad applicare soluzioni tecniche mirate al mantenimento della CO₂, come comprovato fattore di rischio, su livelli prossimi allo zero. Anche la valutazione dell'atmosfera dinamica, di cui siamo dotati, potrebbe costituire un aspetto degno di approfondimento. In attesa di avere risposte più solide sia dalla sperimentazione che dalla condivisione di informazioni, possiamo quanto meno essere certi che una buona riuscita della campagna commerciale della pera FRED® prescinda dal fatto che venga condotta nei limiti temporali precedentemente indicati. L'operosità e l'impegno che stiamo profondendo per fare luce su taluni aspetti relativi a questa nuova varietà, trovano ragione in un fatto che abbiamo potuto accertare attraverso numerosi consumer e panel test e che documentano costantemente l'elevato livello di gradimento di questa varietà e dei suoi punti di forza, riassumibili in una pronunciata dolcezza, croccantezza, aroma, sapidità, succosità e attrattività.



carbonizzatori della frazione gassosa per ridurre la CO₂ ritenuta un fattore di rischio) suggerite da esperienze condivise nei tavoli tecnici organizzati da Agroscope. Al momento la soluzione non sembra vicina, sappiamo che i frutti di elevata pezzatura, provenienti da impianti in fase giovanile e sottoposti a consistenti concimazioni azotate, sono maggiormente a rischio ma nel comples-

frutti che abbiamo loro fornito sembrano confermare questo sospetto. Gli elementi da investigare restano sul tavolo ed alcuni di essi saranno oggetto di specifiche sperimentazioni nella stagione in corso. In particolare, cercheremo di approfondire come le tempistiche di raccolta possano condizionare la conservabilità dei frutti. Valuteremo inoltre in collaborazione con il settore operativo la possibilità di

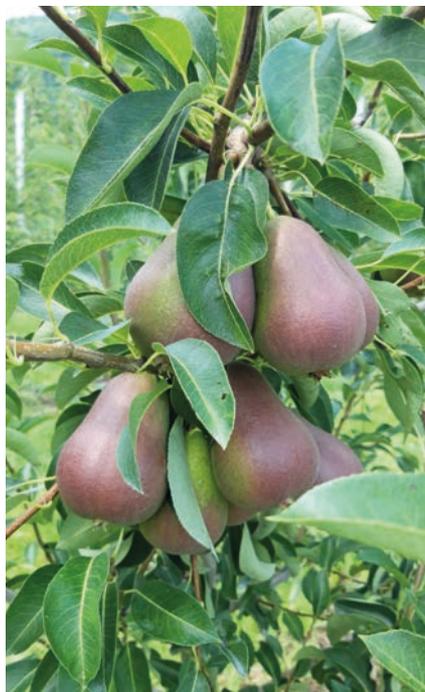
1 Pera FRED®

2 Pera FRED® confezionata

3 Frutticini di pera FRED® allegati

4 Manifestazioni di imbrunimento interno dopo 5 mesi di conservazione

PERA IN EMILIA-ROMAGNA E VENETO, PROGETTI DI RILANCIO



Il 13 giugno scorso, alla Fondazione per l'Agricoltura F.Ili. Navarra a Ferrara, si è tenuto un convegno riguardante la pericoltura italiana. L'evento è stato organizzato dalla stessa Fondazione in collaborazione con CSO Italia, UNAPera e Consorzio di tutela della pera dell'Emilia Romagna IGP. Nell'incontro con il mondo produttivo del settore si è cercato di capire quali siano le vere cause del declino della pericoltura italiana e le sue tante possibilità di rilancio.

LA SITUAZIONE ATTUALE

La situazione attuale degli investimenti a pera vede una perdita del 33% delle superfici negli ultimi 12 anni in Italia, con punte del 38% in Emilia Romagna. Le criticità che hanno portato a questo ridi-

mensionamento sono molteplici. In primis, le rese di prodotto a ettaro sono drasticamente diminuite: basti pensare che, fino al 2018, normalmente una varietà come l'Abate Fetel produceva oltre le 25 t/ha; ora, fatica a superare le 10 t/ha. In secondo luogo, ci sono gli impattanti effetti dei cambiamenti climatici, con gelate tardive primaverili continue, alluvioni, grandinate, siccità, temperature estive estreme etc. Vanno inoltre considerati la diffusione della cimice asiatica e patologie come la Maculatura bruna e la moria delle piante. Ultimo ma non meno importante, i costi di produzione sono più che raddoppiati.

COME REAGIRE

La direttrice del CSO Italia Elisa Macchi ha cercato di soffermarsi sulle possibilità di come poter ritornare ad avere un buon potenziale produttivo per invertire la rotta. Stefano Foschi coordinatore Ricerca e Sperimentazione dell'Organizzazione UNAPera ha evidenziato che ci si sta focalizzando sulla tecnica agronomica, sulla difesa, su nuove varietà di buone prospettive - Early Giulia, Fred, Eden- e sulla qualità dei frutti dopo la raccolta. Questi progetti prendono in esame anche altri aspetti, come ha riferito l'agronomo della Fondazione Navarra Michele Mariani. Si spazia infatti dall'introduzione di nuovi portinnesti ad altri da

rivalutare come i Franchi, fino a forme di allevamento a parete, all'uso di geomateriali e a una nuova concezione impiantistica. Un pereto non deve essere peraltro mono varietale, ma ogni quattro file diventa d'obbligo inserire una diversa varietà impollinante compatibile; bisogna implementare l'uso di insetti pronubi come osmie e bombi e non fidarsi sempre della partenocarpia; migliorare la gestione della pianta nei primi anni di vita cercando di equilibrare la radice con la parte aerea; individuare la combinazione esatta tra varietà e portinnesto in base anche alla fertilità del terreno e zona di produzione.

Roberto Della Casa, direttore della Fondazione, ha evidenziato quanto sia importante la comunicazione, in modo da riportare la pera all'attenzione dell'opinione pubblica. Il presidente UNAPera Adriano Aldovrandi si è soffermato sulla difficile situazione finanziaria di molte aziende agricole. Il convegno è terminato con l'intervento dell'assessore della Regione E.R. Alessio Mammi, che ha ribadito la fondamentale importanza di un settore strategico a livello nazionale.

PER LO STABILIMENTO DI SCANZANO JONICO IN ARRIVO L'AMPLIAMENTO DA 3.000 METRI QUADRATI

REALIZZATO GRAZIE A CONTRIBUTI OCM, SARÀ ULTIMATO ENTRO IL 2024 E L'ANNO PROSSIMO VEDRÀ ANCHE L'INSTALLAZIONE DI UN IMPIANTO FOTOVOLTAICO

Sarà presto una realtà il progetto di ampliamento dello stabilimento Apofruit di Scanzano Jonico (Matera), che negli ultimi anni, grazie agli investimenti della Cooperativa, è diventato sempre più un vero e proprio hub a servizio di tutti i produttori soci del Sud Italia, dalla Basilicata alla Calabria, dalla Puglia alla Sicilia.

A illustrare i motivi per i quali è stato deciso di ampliare lo stabilimento e a dare i dettagli sono Ernesto Fornari e Claudio Magnani, rispettivamente direttore generale e direttore operativo di Apofruit.

“Dallo scorso maggio – spiega Fornari – sono partiti i lavori per la realizzazione, a Scanzano Jonico, sempre nell’ambito dell’attuale insediamento sulla Strada Statale 106, di un magazzino di lavorazione di 2.500 metri quadrati, più altri 600 metri quadrati di deposito imballi. Nella nuova struttura saranno posizionati tra l’altro una linea di lavorazione per pesche e nettarine convenzionali e una nuova calibratrice elettronica. Questo investimen-



to, realizzato tramite un finanziamento OCM, ci permetterà di realizzare forti economie di scala, garantendo al contempo sempre più un funzionamento della struttura per 12 mesi l’anno. Nei nuovi spazi saranno infatti lavorate le produzioni convenzionali, ovvero pesche, nettarine, albicocche e uva, che finora hanno sempre richiesto il trasporto in Romagna per essere lavorate. Invece, dall’inizio del prossimo anno, potremo contare appunto su una lavorazione in loco di tutte le fasi che precedono la commercializzazione”.

Magnani aggiunge: “Questo am-

pliamento rappresenta per noi di Apofruit una sfida nella sfida, dal momento che essendo appunto finanziato tramite OCM deve essere ultimato entro quest’anno. Al suo interno troveranno spazio moderne tecnologie per la lavorazione dei prodotti conferiti dai nostri soci e, con questo investimento, puntiamo a tutelare anche il lavoro e la sicurezza degli oltre 200 collaboratori che oggi lavorano nella sede di Scanzano Jonico. La base sociale e le produzioni in sud Italia sono infatti

molto cresciute negli ultimi anni, ed è nata quindi l’esigenza di offrire nuovi servizi. Al contempo, stiamo andando verso un’attività del magazzino per 12 mesi l’anno: già attualmente, i nostri dipendenti di Scanzano superano abbondantemente le 160 giornate lavorative”. Ma non è tutto: “Il prossimo anno – conclude Magnani – puntiamo ad accedere a fondi Psr per installare un impianto fotovoltaico sull’ampliamento appena realizzato, in modo da essere indipendenti a livello energetico almeno per il 60-70%”.

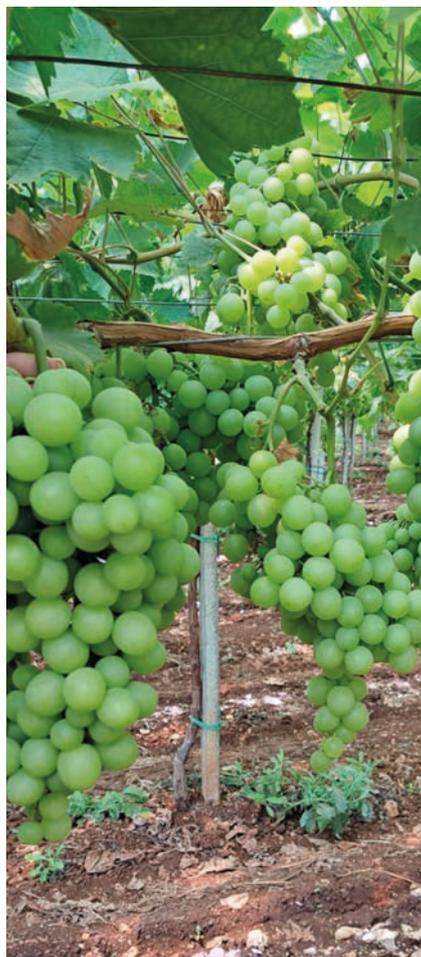
FRUTTICOLTURA ESTIVA IN SICILIA, OBIETTIVI A MEDIO TERMINE

L'OBIETTIVO DELLA COOPERATIVA È QUELLO DI RADDOPPIARE, NEL GIRO DI CINQUE ANNI, LA PRODUZIONE DI PESCHE, NETTARINE E UVA APIRENE

A livello agronomico, date le condizioni climatiche, la stagione estiva in Sicilia centrale è tradizionalmente quella che si sposa meglio per una produzione tardiva. Apo-

fruit sta portando avanti diversi progetti per proporre ai propri soci produzioni frutticole in questo periodo. A illustrare di cosa si tratta è Tonino Rubolino, area manager della Cooperativa, che spiega: “Quando parliamo di

frutta estiva in Sicilia, ci riferiamo sostanzialmente a tre specie: pesche, nettarine e uva apirene. Questi prodotti, in particolare pesche e uva con i semi, si producono da tanti anni nell'areale di Canicattì e Delia. Recentemente c'è stata però una vera innovazione sia sulle varietà di pesche e nettarine, sia soprattutto sulla sostituzione delle cultivar di uva con i semi a favore con quelle apirene. Con quantitativi che attualmente, per i soci Apofruit, sono di circa 5.000 quintali per le uve apirene e altrettanto per pesche e nettarine. Ora, l'obiettivo è quello di raddoppiare tali volumi nei prossimi 3 - 5 anni”. Entrando nei dettagli, l'area manager della Cooperativa rileva: “Le particolari condizioni climatiche dell'isola, unitamente alle caratteristiche dei terreni, permettono a livello commerciale di allungare la stagione di pesche, nettarine e uva da tavola. In particolare, pesche e nettarine estendono la campagna rispetto alla Romagna. Un simile discorso può essere fatto per le uve da tavola apirene: mentre in Puglia si inizia con le stesse varietà a raccogliere ai primi di luglio, in Sicilia il clima permette di posticipare almeno di due o tre settimane, prolungando quindi ulteriormente la stagione. Diventa dunque strategico, per noi di Apofruit, investire in Sicilia, in queste zone, su queste colture”.



fruit sta portando avanti diversi progetti per proporre ai propri soci produzioni frutticole in questo periodo. A illustrare di cosa si tratta è Tonino Rubolino, area manager della Cooperativa, che spiega: “Quando parliamo di

mente c'è stata però una vera innovazione sia sulle varietà di pesche e nettarine, sia soprattutto sulla sostituzione delle cultivar di uva con i semi a favore con quelle apirene. Con quantitativi che attualmente, per i soci Apofruit,



CAMBIAMENTO CLIMATICO SU ACTINIDIA: ALCUNE OSSERVAZIONI

LA COOPERATIVA STA MONITORANDO GLI EFFETTI DI ALCUNE ALGHE E AMMINOACIDI NATURALI, UTILIZZATI NORMALMENTE IN BIOLOGICO

A cura di **Fabio Marocchi**

Nei mesi di luglio e agosto è sempre più frequente avere picchi di calore con punte di 40°C, non solo nel sud Italia ma anche nel Lazio e nelle regioni del nord Italia. Anche in settembre e ottobre sono ormai consuete temperature sopra la media sia di giorno sia di notte. Un esempio: nel 2023 a metà ottobre, in piena raccolta del kiwi giallo, sono stati registrati più di 32/34 gradi. Questo cambiamento climatico è ben visibile anche grazie alla rete di centraline meteo presenti presso i soci Apofruit e collegate alla piattaforma Bluleaf.

Come già scritto in precedenza, queste alte temperature possono creare uno “stress ossidativo” e, di conseguenza, si ha la cosiddetta formazione di “ROS” (Reactive Oxygen Species), ovvero

sostanze ossidanti che creano un invecchiamento precoce delle foglie e la perdita di capacità fotosintetica. In questa situazione la pianta “spende energia” per produrre sostanze “antiossidanti” (esempio Vitamina C, Glutazione etc.) per contrastare le molecole “ROS” e i danni prodotti dalle stesse. Pertanto, in queste condizioni, si ipotizza che la pianta direzioni le energie per queste vie metaboliche e non per produrre sostanze di riserva o utili alla formazione delle gemme a fiore.

Questa ipotesi è nata dal fatto che, nel corso del 2024, le aziende con un buon carico di frutta sono quelle dove, nel 2023, abbiamo inserito nel piano di nutrizione trattamenti estivi e autunnali che hanno, come indicazione di utilizzo in etichetta, un effetto antistress da caldo eccessivo. Nel corso del 2024

stiamo facendo prove più specifiche proprio con questo obiettivo e saranno monitorati sia i frutti alla raccolta, sia il germogliamento e la differenziazione a fiore nella primavera 2025.

I trattamenti sono stati testati proprio per la loro capacità antistress e antiossidante. Si tratta di alcune tipologie di alghe e amminoacidi naturali, utilizzati normalmente in biologico.

Un altro aspetto fondamentale è l'attenzione alla gestione dei volumi di irrigazione e alla superficie irrigata. Con l'aumento delle temperature spesso si tende ad eccedere con i volumi d'acqua. La nostra percezione del calore non è la stessa della pianta. È di fondamentale importanza irrigare una superficie più ampia per far “lavorare” tutte le radici e facilitare l'assorbimento della quantità d'acqua necessaria a compensare l'evapotraspirato. L'irrigazione per microaspersione, oltre a umettare le radici “lontane”, crea anche una maggiore umidità relativa all'interno del frutteto.



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

