

# **aPOFRUIT**

## **NOTIZIE**

**ANNO XXXI | N°4 Luglio - Agosto 2024**

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

**NEL 2023, IL VALORE  
DELLA PRODUZIONE  
A 274 MILIONI**

**I VERTICI DI APOFRUIT  
INCONTRANO IL  
NUOVO AD DI ZESPRI**

**NUOVE OPPORTUNITÀ  
PER PESCHE, NETTARINE,  
ALBICOCCHES E SUSINE**



# SOMMARIO

---

3

**BILANCIO 2023**, IL VALORE DELLA PRODUZIONE SALE A 274 MILIONI

4

PESCHE, NETTARINE, ALBICOCCHES E SUSINE: SI APRONO **NUOVE OPPORTUNITÀ**

6

PATATE, LA PRODUZIONE CONTINUA A CRESCERE

7

I VERTICI APOFRUIT INCONTRANO IL **NUOVO AD DI ZESPRI**

8

**PAGINE TECNICHE:**  
**CANDINE®: UNA NUOVA MELA** TRA INNOVAZIONE E SVILUPPO TECNICO-COLTURALE E COMMERCIALE

12

**DALL'EMILIA:**  
**GLOMERELLA LEAF SPOT (GLS);** UN NUOVO PERICOLO PER LA MELICOLTURA DEL NORD ITALIA

13

**DAL METAPONTO:**  
**KIWI IN CALABRIA:** APOFRUIT PIANIFICA DI TRIPLICARE I QUANTITATIVI IN TRE ANNI

14

**DALLA SICILIA:**  
PATATE: **IN SICILIA DIFFICOLTÀ PRODUTTIVE**, MA BENE SUI MERCATI

15

**DAL LAZIO:**  
KIWI DULCIS™: **LA NUOVA VARIETÀ DI KIWI A POLPA VERDE** SI FA STRADA

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

# BILANCIO 2023, IL VALORE DELLA PRODUZIONE SALE A 274 MILIONI

IL PRESIDENTE MIRCO ZANOTTI: “RISULTATO MOLTO POSITIVO NONOSTANTE LE GRANDI DIFFICOLTÀ”. IL DIRETTORE GENERALE ERNESTO FORNARI: “PREMIATI DA UNA CONGIUNTURA FAVOREVOLE DI MERCATO”

I bilancio 2023 si chiude per Apofruit in modo decisamente positivo, sia per i soci produttori sia per la cooperativa. A fronte di un'annata del tutto particolare, contraddistinta da imprevisti e grandi difficoltà – in primis l'alluvione in Romagna, ma non solo –, i numeri a consuntivo risultano infatti soddisfacenti e premianti.

A illustrare i dettagli all'indomani della conclusione delle assemblee dei soci sono **Mirco Zanotti** ed **Ernesto Fornari**, rispettivamente presidente e direttore generale di Apofruit.

“Va innanzitutto ricordato – spiega Zanotti – che il 2023 è stato un anno profondamente controverso, che in campagna ha visto tantissimi problemi. A tutta la drammaticità dell'alluvione in Romagna, si sono infatti aggiunte le conseguenze di gelate, grandinate e siccità. Insomma, una vera e propria tempesta perfetta, che ha fatto crollare i quantitativi conferiti. Abbiamo infatti toccato il minimo storico di 1.356.000 quintali di ortofrutta conferiti, con una riduzione del 19,5% rispetto al 2022”.

I risultati positivi, però, sono stati determinati dal mercato. Rileva infatti Fornari: “A fronte di una situazione così complessa a livello produttivo, la campagna commerciale si è rivela-



ta molto soddisfacente durante tutto l'anno, per cui abbiamo chiuso il bilancio 2023 con un totale di liquidato di 127.148.000 euro, ovvero un +8,6% rispetto al 2022. Un dato niente affatto scontato, visto appunto che è venuto a mancare praticamente quasi il 20% dei quantitativi di ortofrutta. Le ragioni di questa performance sono da ricercare, in gran parte, nei prezzi mediamente sostenuti che hanno avuto costantemente le diverse referenze ortofrutticole, dai kiwi verdi ai kiwi gialli, dalle patate alle cipolle, solo per fare alcuni esempi dei prodotti che hanno registrato alcune tra le migliori performance. Del resto, nel caso di kiwi, cipolle e patate, ci siamo trovati di fronte a una carenza a livello globale, il che ha contribuito a mantenere elevate le quotazioni”.

Ancora il Direttore Fornari puntualizza: “Siamo molto sod-

disfatti per le performance di tutto il Gruppo. Apofruit, infatti, chiude il bilancio 2023 con un valore della produzione di 274 milioni di euro, rispetto ai 268 milioni del 2022. A livello di Gruppo, ovvero comprendendo anche Canova, Canova France, Canova Spagna, Piraccini, Mediterraneo Group e Vivitoscano, abbiamo raggiunto i 351 milioni di euro, rispetto ai 340 milioni dello scorso anno. In ragione di questi risultati, dove tutte le società del gruppo hanno ottimamente performato, l'utile netto del Gruppo, post-imposte, si attesta a 884.000 euro, rispetto ai 331.000 euro del 2022. Inoltre, il patrimonio netto di Gruppo è di 108.536.000 euro”.





## PESCHE, NETTARINE, ALBICOCCHE E SUSINE: SI APRONO **NUOVE OPPORTUNITÀ**

LA PRODUZIONE ITALIANA E INTERNAZIONALE SI È RIDIMENSIONATA MA, IN PROSPETTIVA, LA DOMANDA SI MANTIENE SOSTENUTA

**S**oltanto qualche anno fa, credere nel futuro di pesche, nettarine, albicocche e susine sarebbe stato impopolare. Oggi, però, per questioni legate allo scenario internazionale, ci sono i margini per riprendere queste colture e non mancano ottime prospettive all'orizzonte. A parlarne per Apofruit sono il presidente **Mirco Zanotti**, il direttore generale **Ernesto Fornari**, il direttore innovazione e sviluppo **Andrea Grassi**.

Parlando di pesche e nettarine, Zanotti ha rilevato: "Fino al 2019 abbiamo registrato risultati poco soddisfacenti. Questo ha portato a creare una grande diffidenza verso queste colture, con numerosi espianti e mancati rinnovi specialmente in Emilia-Romagna, Veneto e Piemonte. Nel Sud Italia, questa tendenza è stata ancor più marcata. Il cambiamento climatico degli ultimi cinque anni, poi, ha stravolto l'intero scena-

rio europeo, con una riduzione di circa il 50% delle superfici, dovuta anche a problemi fitosanitari come la Sharka, ancora priva di un rimedio efficace". Ernesto Fornari è intervenuto dicendo: "Negli ultimi cinque anni, questa mancanza di prodotto a livello globale ha iniziato a produrre risultati economici interessanti, sia per il prodotto precoce sia per il tardivo, con riconoscimenti alla produzione attestati su medie da 0,70 a 1 euro il chilo. Crediamo quindi che pesche e nettarine siano colture che si possano riprendere tranquillamente in mano. Peraltro, come cooperativa, abbiamo continuato a sostenere la ricerca e oggi disponiamo di materiale genetico valido. Non dobbiamo lasciarci scappare questa opportunità, tra l'altro già in parte intuita dalla Spagna. È chiaro – ha concluso Fornari – che devono essere progettati impianti moderni, senz'altro protetti per evitare il



più possibile gli effetti del cambiamento climatico che anche nell'ultima annata, con le grandinate in Romagna, hanno causato la disponibilità di molto prodotto per l'industria pagato a basso prezzo".

A proposito di ricerca su pesche e nettarine, Grassi ha aggiunto: "Abbiamo già in osservazione materiale genetico molto interessante e stanno emergendo diverse varietà di pesche e nettarine precoci a bassa acidità, molto utili dal punto di vista del mercato perché possono essere raccolte anche non al perfetto grado di maturazione e risultano comunque croccanti, dolci e gradevoli. Anche per il tardivo sono in corso diverse prove, guardando soprattutto al colore e all'uniformità dei calibri, oltre ovviamente a

gusto e produttività. La Spagna ha intuito questa tendenza per prima e oggi sta ottenendo risultati molto interessanti con le pesche bianche piatte. Noi, oltre che sulle pesche, stiamo lavorando anche sulle nettarine piatte, che riteniamo possano avere ottime prospettive sul mercato. Proprio quest'anno, abbiamo licenziato la prima varietà di nettarine ad alta tolleranza alla monilia, grazie a una ricerca tutta made in Romagna. Insomma, le prospettive per fare bene ci sono".

Per quanto riguarda le albicocche, il discorso è simile. Mentre Grassi ha rimarcato: "Le nuove varietà medie e medio tardive sono molto interessanti", il presidente Zanotti ha aggiunto: "La tendenza degli ultimi anni è quella di piantare poco perché uno dei rischi maggiori dell'albicocco è l'alternanza. Tuttavia, durante l'ultimo lustro, la campagna commerciale ha sempre dato risultati molto soddisfacenti, specialmente per le varietà medie e medio-tardive.

Oggi possiamo affermare che ci sono buone garanzie di redditività anche

per questa coltura e spazio per il futuro dell'albicocco".

Più complessa è la questione che riguarda le susine. Grassi ha confermato: "Oggi è una referenza di basso appeal per il consumatore, ma stiamo lavorando per trovare materiale di elevata produttività e alto grado brix, investendo soprattutto, con i nostri partner spagnoli, nella linea delle varietà gialle.

Zanotti e Fornari hanno concluso: "In generale, per le drupacee si stanno aprendo interessanti margini in prospettiva futura. L'indicazione che possiamo dare ai nostri soci è quella di fare sempre riferimento al personale tecnico della cooperativa della propria zona di riferimento. Inoltre, per i nuovi impianti sono previste diverse misure di sostegno economico, dai Psr delle varie Regioni fino ai Programmi operativi messi a disposizione dalla Cooperativa. A conti fatti, il contributo per l'investimento può arrivare in media fino al 50%".





# PATATE, LA PRODUZIONE CONTINUA A CRESCERE

DIVERSIFICAZIONE TERRITORIALE, OFFERTA DI ASSISTENZA TECNICA QUALIFICATA E CONTRIBUTI PER I SOCI HANNO PERMESSO DI OTTENERE IMPORTANTI RISULTATI

**C**ontinua in ambito Apofruit la crescita dei volumi nella produzione di patate. A fare il punto della situazione è il direttore tecnico e qualità **Massimiliano Laghi**: “Il nostro obiettivo di aumentare del 10% le semine nel 2024 rispetto al 2023 è stato raggiunto. Nonostante le problematiche fitosanitarie e le difficoltà nel reperimento dei tuberi-seme, abbiamo consolidato le superfici nel territorio

bolognese e romagnolo, incrementando la produzione anche in Veneto, Friuli-Venezia Giulia e nel Ferrarese. Questo trend è stato trainato ancora una volta dalle produzioni “speciali” come la DOP di Bologna, la patata al Selenio e il bio. Di rilievo anche il consolidamento della produzione precoce in Sicilia e in Puglia, dove è iniziata una collaborazione con aziende dei territori che confidiamo possa svilupparsi nei prossimi anni”.

Si è rafforzato inoltre il sodalizio storico con la cooperativa Colt. Or. del Fucino, che ha consentito l’impianto di oltre 70 ettari, anche biologici, e l’espansione delle superfici nella zona di Fiumicino. Il conseguimento della certificazione IGP del Fucino, ha poi consentito di distinguere la proposta commerciale.

La campagna di commercializzazione 2023-2024 si è conclusa con una liquidazione di rilievo: per la categoria prima, sono stati riconosciuti 0,60 euro/Kg per la DOP e 0,53 euro/Kg per le altre patate, con un aumento rispetto all’anno precedente vicino al 30%. “Da questo punto di vista

– commenta il direttore commerciale **Mirco Zanelli** – siamo in crescita per il quarto anno consecutivo”.



**Martino Benzoni**, presidente della Op Apofruit sezione patate, aggiunge: “I contributi degli interventi di settore sono molto importanti per accompagnare lo sviluppo della filiera e sono disponibili per tutti i soci della Op. Pertanto, invitiamo i produttori non associati a rivolgersi ai tecnici o agli uffici della cooperativa per chiedere informazioni”. Infine, il presidente di Apofruit, **Mirco Zanotti**, conclude: “I nostri obiettivi di breve e medio periodo saranno lo sviluppo delle superfici, anche su nuovi territori, il rafforzamento di partnership e la differenziazione varietale”.





## I VERTICI APOFRUIT INCONTRANO IL NUOVO AD DI ZESPRI

**N**elle scorse settimane Zespri, la più grande azienda produttrice e distributrice di kiwi a livello mondiale, ha annunciato la nomina a nuovo Amministratore Delegato di Jason Te Brake, entrato effettivamente in carica in questo ruolo dal 1° luglio scorso. **Mirco Zanotti** ed **Ernesto Fornari**, rispettivamente presidente e direttore generale di Apofruit, commentano: “Zespri è storicamente il più importante partner della nostra cooperativa. Da anni infatti portiamo avanti un’ottima collaborazione con questa azienda, che oggi si sta traducendo nella coltivazione di 1.100 ettari allevati a kiwi G3 Zespri Gold. Abbiamo molto apprezzato che il nuovo amministratore delegato, poco dopo l’ufficializzazione della

sua nomina, abbia intrapreso un viaggio in Italia per venire a visitare le realtà partner, tra cui appunto Apofruit. Abbiamo accolto molto positivamente anche il messaggio che ci ha portato il nuovo Ceo, il quale ha confermato che Zespri sta lavorando per costruire il consenso per un nuovo voto dei produttori finalizzato ad aumentare, nei prossimi anni, le superfici di produzione nell’emisfero Nord, con lo scopo di garantire la disponibilità di kiwi 12 mesi l’anno, ma evitando le sovrapposizioni tra Emisfero Sud ed Emisfero nord”. Il presidente Zanotti, peraltro, nei giorni scorsi ha già restituito la visita del nuovo Ceo di Zespri, recandosi in Nuova Zelanda per confermare ulteriormente la volontà della Cooperativa a proseguire il rapporto ormai più che ven-

tennale con il leader mondiale del kiwi. Infine, il direttore Fornari ha evidenziato: “A ulteriore testimonianza degli stretti rapporti che intendiamo tenere con Zespri anche per il futuro, quest’anno per la prima volta, a partire dallo scorso maggio, abbiamo messo a disposizione il nostro magazzino di Forlì specializzato nella lavorazione del kiwi giallo per stoccare il prodotto dell’Emisfero sud che arriva nel porto di Vado Ligure, e distribuirlo quindi alle diverse destinazioni. Il nostro hub sarà dedicato al prodotto di Zespri fino a tutto il mese di ottobre, per poi riprendere durante la prossima primavera”.



# CANDINE®: UNA NUOVA MELA TRA INNOVAZIONE E SVILUPPO TECNICO-COLTURALE E COMMERCIALE

A cura di **Gianni Ceredi**

Responsabile della sperimentazione di Apofruit Italia



**N**el giugno appena trascorso si è conclusa con successo la rendicontazione tecnica di un progetto pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti agricoli, che ha visto protagonista la nostra cooperativa con la nuova varietà di mela Regalyou® conosciuta commercialmente dai consumatori come Candine®. Il progetto finanziato nell'ambito dei programmi di sviluppo rurale regionale, nei 18 mesi di lavoro si è sviluppato come da prassi attraverso diverse azioni che nel caso specifico sono state di natura tecnica, economica e industriale, azioni che nel complesso dovevano convergere alla definizione di un quadro conoscitivo in grado di approfondire e porre soluzioni agli elementi di criticità per potenziare quelli innovativi. Le esperienze pregresse hanno ovviamente costituito una traccia sulla quale il progetto è stato

pensato e sulla quale sono state individuate le necessarie collaborazioni con Ri.NOVA, UNIMORE (Università di Modena e Reggio Emilia) e la società Bluleaf.

Le azioni di natura agronomico colturale hanno interessato inizialmente due pratiche specifiche relative alla regolazione del carico produttivo (diradamento chimico dei frutti) e alla nutrizione minerale, in relazione alla disponibilità di calcio per la prevenzione della fisiopatia nota comunemente come butteratura amara.

L'attività relativa al diradamento chimico dei frutticini, ha confermato le elevate potenzialità produttive della varietà con corimbi fiorali che in condizioni naturali portano almeno 2-3 frutticini, indici di allegagione superiori al 90% ed una cascola fisiologica di modeste entità. In tale scenario la necessità di alleggerire il carico produttivo delle piante di-

viene assolutamente strategico. I protocolli sperimentali adottati hanno cercato sostanzialmente la conferma di elementi in parte noti. L'inserimento di NAA o NAD (acido o amide dell'acido alfa-naftalenacetico) non è proponibile su questa varietà per via dell'inclinazione a produrre frutti "pigmei". Restano valide le opzioni affidate ai formulati a base di 6-benziladenina (Exilis®, Brancher dirado®, MaxCel®) o Metamitron (Brevis®) che in un'ottica di complementarità, mantengono discreti livelli di efficacia in relazione alle dosi, al momento di impiego e alle condizioni meteorologiche presenti. La correzione manuale del diradamento che quasi sempre si rende necessaria, viene ridotta nelle tempistiche di un 50-70%, con evidente risparmio economico, di forza lavoro ed un apprezzamento della pezzatura dei frutti. Le investigazioni sul



disordine fisiologico conosciuto come “butteratura amara” hanno riguardato una specifica azione progettuale. La fisiopatia in oggetto ha origini complesse che si esprimono in primo luogo in relazione ad una evidente sensibilità varietale della mela Candine®. Buona parte dei fattori predisponenti sono riconducibili a problematiche relative alla nutrizione minerale ed in particolare all’approvvigionamento di calcio nei frutti. La disponibilità di questo elemento soprattutto nelle prime fasi di crescita e sviluppo dei frutti (maggio, giugno), il controllo della nutrizione idrica e minerale così come quello della vigoria delle piante e della carica produttiva, giocano un ruolo centrale così come importante sembra essere l’epoca di raccolta e la gestione

Le variabili che possono avere condizionato il risultato sono tante, tra queste la diversità dei formulati commerciali impiegati non è sembrata giocare un ruolo particolarmente importante. La gestione del prodotto in fase di conservazione attraverso l’impiego di 1-MCP ha dato sostanziale conferma di potere offrire un valido contributo al contenimento della fisiopatia. Una delle azioni più elaborate e tecnologicamente più avanzate del progetto ha riguardato la gestione del fabbisogno idrico nutrizionale della coltura che in un contesto di stravolgimenti climatici è risultato più che mai pertinente. La collaborazione con il partner Blueleaf è stata determinante sia nell’acquisizione di input tecnologici che nella formulazione di un Sistema di Supporto Decisionale (DSS).



2

del prodotto in fase di conservazione. Le azioni condotte si sono concentrate sulla ulteriore validazione dell’efficacia di trattamenti fogliari con soluzioni a base di calcio e su una specifica gestione del prodotto in post raccolta. La possibilità di integrare la disponibilità di calcio per i frutticini in fase di crescita attraverso trattamenti fogliari è stata ulteriormente validata con due sperimentazioni mirate che hanno confermato, pur nella variabilità dei dati emersi, la validità di tale supporto nutrizionale.

Questo, attraverso un software interattivo, ha potuto offrire agli utenti (produttori agricoli) un valido aiuto nella gestione di informazioni e nell’identificazione di possibili soluzioni per arrivare decisioni ottimali. Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati il progetto ha definito e realizzato una rete agrometeorologica per il calcolo dei fabbisogni idrico-nutrizionali che contestualmente sono stati validati attraverso prove aziendali per l’acquisizione di dati e la loro elaborazione.

Da un punto di vista tecnologico, si è provveduto a realizzare una rete di monitoraggio attraverso l’installazione in campo, presso aziende della cooperativa, di strumentazioni e sensori per il monitoraggio delle variabili climatiche. L’input di queste informazioni, combinate con quelle della rete meteo regionale (ARPA), dei dati meteo satellitari del servizio AGRO-SAT del CNR-IBE e dei dati del servizio meteo (METEOBLU), è stato integrato nel DSS Blueleaf®. L’implementazione nel DSS Blueleaf® di strumenti di analisi dei dati meteo e di calcolo degli indicatori agro-climatici (ore di freddo, unità termiche, ecc.), unitamente all’integrazione dei dati dei sensori-suolo (contenuto idrico volumetrico, potenziale idrico, conducibilità elettrica del terreno temperatura del suolo), hanno permesso la formulazione di un calcolo dei fabbisogni idrico/nutrizionali in grado di supportare la gestione di questi, sia a livello aziendale che comprensoriale. La validazione del sistema e del modello è poi avvenuta attraverso l’allestimento di prove aziendali, nel corso delle quali si è provveduto ad acquisire dati relativi allo stato idrico e nutrizionale delle piante ed allo sviluppo qualitativo e quantitativo dei frutti oltre che della valutazione dello stato di stress idrico della pianta basato sulla misurazione della temperatura fogliare. La centratuta di questa azione progettuale ha consentito di integrare varie tecnologie digitali in uso presso le aziende Apofruit in un’unica piattaforma di acquisizione ed

elaborazione dei dati, permettendo inoltre di arricchire la conoscenza tecnica-scientifica disponibile per la gestione idrico-nutrizionale del melo. Tutto ciò, sia testando modelli di simulazione e strumenti di analisi delle informazioni di livello territoriale (GIS), che sviluppando specifiche App per il trasferimento tecnologico in campo.

Il percorso progettuale ha cercato di soddisfare ulteriori due punti: uno di carattere ancora prettamente agronomico colturale ed uno legato alla fase di conservazione, commercializzazione e consumo del prodotto. Della fase di coltivazione si è cercato di approfondire la possibilità di gestire il frutteto attraverso una forma di conduzione più innovativa che prevedesse un allevamento delle piante a "guyot" rispetto alla più tradizionale forma a fusetto. Il confronto tra queste due forme di allevamento è stato condotto sia attraverso una valutazione quali-quantitativa della produzione ottenibile, che tramite un'analisi dei costi di produzione. Per quanto le produzioni unitarie siano condizionate da una nutrita serie di variabili colturali, restano valide alcune informazioni emerse, relative all'efficienza produttiva delle due forme di conduzione. Il numero di piante per ettaro, nella più tradizionale forma a fusetto risulta essere inferiore di circa un quarto rispetto al Guyot, che sfiora le 3.000 unità. Tale differenza si traduce in un volume della vegetazione occupata che, sempre nella forma Guyot, pare essere superiore. Lo scarto tra

le due forme di allevamento tende tuttavia ad attenuarsi in relazione all'investimento di piante per ettaro. E' chiaro che la misurazione e dunque il computo del volume occupato dalla vegetazione non sia facilmente standardizzabile e che pure esso sia ampiamente soggetto alla conduzione del frutteto, tuttavia la produzione unitaria per m<sup>3</sup> di vegetazione dai dati raccolti ed elaborati sembra allineata su un valore di 10-11 kg di frutti per entrambe le forme di allevamento. La distribuzione percentuale dei frutti per categorie commerciali relative alla pezzatura sembra favorire la forma tradizionale del fusetto che, diversamente, risulta più debole nella potenzialità di conferire caratteristiche cromatiche ottimali dei frutti. Sul fronte dei costi e della remunerazione produttiva la forma "Guyot", rispetto al tradizionale fusetto, sembra avvantaggiarsi, con un punto di pareggio tra spese e guadagni collocato ad un livello di remunerazione più contenuto (0.35 Vs 0.42 euro per kg di prodotto). Anche dal punto di vista del Tempo di Ritorno del Capitale (TRC), ovvero il numero di anni necessari per ripagare l'investimento effettuato, sembra emergere una tendenza più favorevole per la forma "Guyot".

Il quadro complessivo che emerge dall'azione dedicata alle tecniche di conservazione, soddisfa ampiamente le aspettative e ci restituisce una serie di informazioni particolarmente utili dal punto di vista operativo. Sull'epoca di raccolta la seconda metà di settembre sem-

bra corrispondere ad un giusto compromesso. La possibilità di procrastinare di 7-10 giorni la raccolta consente di acquisire una migliore colorazione e di incrementare la pezzatura dei frutti ma implica un rischio con-



3

creto di sovra maturazione che può compromettere la conservazione ottimale e l'impiego per destinazioni commerciali più ambiziose. La gestione idrico nutrizionale, non sembra avere condizionato l'evoluzione



del prodotto in fase di conservazione ma appare fin troppo evidente che l'esperienza valutativa di un anno non sia sufficientemente affidabile. L'impiego di 1 metylciclopropene in post raccolta, come pratica consolidata per talune varietà di mele a lunga conservazione, conferma anche su Candine® prerogative particolarmente interessanti nel miglioramento del profilo cromatico dei frutti, sulla consistenza ma soprattutto per una inaspettata riduzione sull'incidenza di butteratura. Il supporto nutrizionale a base di calcio pur contrastando la presenza di butteratura amara sui frutti non è sembrata avere particolare influenza sull'evoluzione post raccolta di questi.

Nell'ambito di questa azione è stata condotta, come pianificato in sede progettuale, una specifica valutazione relativa alla tipologia di packaging adattabile alla necessità di affrontare sbocchi commerciali impegnativi per distanza e che richiedano prolungati periodi di trasposto (container via mare). La mela Candine® in effetti ha trovato recentemente il gradimento di taluni mercati oltreoceano affrontati attraverso spedizioni via mare tramite container mantenuti in regimi specifici di refrigerazione. Gli elementi sui quali si è fatto leva sono stati: il formato del packaging (Bushel), l'adozione o meno dell'insacchettatura del prodotto e l'inserimento di assorbitori di etilene in fase di allestimento della confezione. L'obiettivo fissato era quello di confrontare la diversa dinamica di raffreddamento l'evolu-



zione del processo di maturazione dei frutti e l'incidenza di alterazioni biotiche (marciumi). In sintesi è stato possibile osservare che il raggiungimento della temperatura di stoccaggio è avvenuto in maniera molto più accelerata nella pedana con la tipologia di bushel connotata da una maggiore presenza di aperture. Diversamente, la variazione del tasso di umidità relativa, non è sembrato differenziarsi così marcatamente. I parametri qualitativi monitorati al termine del periodo di conservazione, che peraltro ha cercato di simulare le tempistiche di un trasporto via mare, evidenziano una sostanziale stabilità e uniformità.

La maggiore preoccupazione nell'affrontare spedizioni a così lungo raggio e con tempistiche così estese è data dalla possibile insorgenza di marciumi e dal-

la loro incidenza. Complessivamente le avversità biotiche al momento del controllo finale di metà gennaio, erano presenti su una percentuale di frutti tollerabile al di sotto del 2%. Pur non essendo state riscontrate differenze significative tra le tesi, resta evidente la tendenza per i campioni di frutti conservati nei bushel innovativi con un maggiore numero di aperture, che hanno consentito un arieggiamento più pronunciato del prodotto, ad avere una minore percentuale di frutti marci.

**Note:** l'attività sperimentale illustrata è stata condotta nell'ambito di un progetto di Sviluppo Rurale – Azione 16.2.01 - Supporto per progetti pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agricolo e agroindustriale” **DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE N. 2286/2021 - FOCUS AREA 3°**

1 Frutteto di Regalyou® allevato a Guyot

2 Mele Candine® suddivise per classi cromatiche

3 Allestimento di frutti per prova di conservazione

4 Pedane allestite con diverse tipologie di Bushel

# GLOMERELLA LEAF SPOT (GLS); UN NUOVO PERICOLO PER LA MELICOLTURA DEL NORD ITALIA

A cura di **Paolo Caramori**

**G**lomerella Leaf Spot (GLS) è una patologia fungina che nell'annata prece-

dente ha provocato danni non indifferenti nei meleti del Trentino-Alto Adige, Piemonte, Veneto ed Emilia-Romagna. Proprio in quest'ultima regione risalgono le prime segnalazioni di infezioni da GLS nel 2019. Un fungo che da anni è presente nelle mele coltivate in paesi sub-tropicali, Sud America, Messico, sud degli Stati Uniti, Cina meridionale. La ricerca per l'identificazione microbiologica del patogeno, in Italia, è iniziata nel centro di sperimentazione fitopatologico di Laimburg - provincia di Bolzano-, alla fine del 2020. Dalle molteplici analisi delle spore fungine si è evidenziato- pubblicato in bibliografia nel gennaio 2021- che il fungo in questione appartenesse al genere *Colletotrichum Gloeosporioides*. L'inizio dell'infezione da GLS avviene successivamente a precipitazioni abbondanti in estate, accompagnate da temperature elevate, costantemente sopra le medie del periodo come negli ultimi anni. La temperatura ottimale per l'inoculo si aggira tra i 26° ed i 30°, con bagnature fogliari maggiori alle 10 ore; il vento e l'acqua delle piogge diffondono le spore ed i conidi del fungo. Tra le varietà di mele più sensibili alla *Glomerella* abbiamo le Gala, la Golden Delicious, la Granny Smi-

th, la Story Inored e quelle appartenenti al gruppo Cripps Pink; la Fuji e le Red Delicious risultano abbastanza resistenti alla patologia.

## Come si manifesta l'infezione



## da Glomerella nei meleti?

All'inizio troviamo delle macchie necrotiche di forma irregolare sulle foglie, di colore nocciola scuro; ne consegue una clorosi generalizzata su tutta la superficie della foglia stessa ed una sua precoce caduta a terra. Generalmente nell'arco di qualche settimana gli alberi di melo mostrano una defogliazione quasi completa; contemporaneamente sui frutti compaiono delle piccole macchie bruno-rossastre, di piccolo diametro di 1-2 mm. leggermente infossate. In prossimità della raccolta queste macchie si tramutano in lesioni anulari che approfondiscono all'interno della polpa e danno origine a marciumi circondati da un alone rossastro; questi frutti possono cadere a terra oppure mummificarsi rimanendo attaccati alla pianta. La sopravvivenza del fungo nei mesi invernali avviene tramite i frutti e le foglie cadute sul terreno, sulle gemme frut-



tifere e all'interno dei cancri rameali sotto corteccia degli alberi di melo.

## Come possiamo difenderci?

Per ridurre il potenziale di inoculo buona norma sarebbe quella di eliminare innanzitutto tutte le foglie ed i frutti caduti in autunno/inverno. Anche la potatura può essere utile per aumentare la circolazione dell'aria all'interno della vegetazione riducendo così la bagnatura fogliare. Dopodiché, la difesa chimica prevede trattamenti fungicidi con sostanze attive a carattere preventivo di copertura, normalmente utilizzate con buoni risultati contro la ticchiolatura, tra le quali ricordiamo il Dithianon, il Captano, il Fosfito di K ed il Flua-zinam; molto importante è che questi interventi debbano protrarsi nel tempo, anche nei mesi di Agosto e Settembre, rispettando chiaramente i tempi di carenza della sostanza impiegata. Di fronte a questa patologia emergente la collaborazione già in atto tra gli Istituti di ricerca nazionali ed internazionali, i Centri di sperimentazione ed Università diventerà fondamentale per poter contrastare nel prossimo futuro la *Glomerella Leaf Spot*.



**E** un bilancio estremamente positivo quello che Apofruit traccia all'indomani delle giornate divulgative sul kiwi organizzate in Calabria durante l'estate.

A fare il punto sono **Mirco Zannotti** ed **Ernesto Fornari**, rispettivamente presidente e direttore generale di Apofruit. "Nella mattinata del 16 luglio scorso – spiegano – abbiamo organizzato una giornata divulgativa sul kiwi giallo Dorì®, cui è seguita l'assemblea nel pomeriggio. Il giorno dopo, un'analoga giornata divulgativa è stata organizzata sul kiwi Dulcis™. Entrambi gli appuntamenti in campo, si sono tenuti presso aziende agricole nostre associate e hanno visto la presenza di nostri tecnici specializzati, per illustrare le caratteristiche e le peculiarità delle due cultivar". Zannotti poi puntualizza: "La Calabria sta diventando sempre più un territorio strategico per la nostra cooperativa. Già oggi, infatti, sono una settantina i soci della piana di Gioia Tauro che fanno riferimento alla nostra Op, ma stiamo notando una positiva vivacità nelle adesioni, per cui contiamo di incrementare presto il numero dei produttori".

## KIWI IN CALABRIA: APOFRUIT PIANIFICA DI TRIPLICARE I QUANTITATIVI IN TRE ANNI

MIRCO ZANOTTI ED ERNESTO FORNARI, RISPETTIVAMENTE PRESIDENTE E DIRETTORE GENERALE, COMMENTANO: "LE GIORNATE DIVULGATIVE SU DORÌ® E DULCIS™ HANNO DATO RISCONTRI MOLTO POSITIVI".

Fornari aggiunge: "Dorì® e Dulcis™, unitamente a G3 e Hayward, sono due varietà di kiwi potenzialmente molto interessanti per un territorio come quello calabrese. Stiamo parlando di due cultivar ad alto contenuto di innovazione, che si distinguono dalle altre per avere un minore fabbisogno di ore di freddo per favorire il germogliamento e la fioritura della pianta. Ma non solo: Dorì® si presenta anche come kiwi precoce, in grado di anticipare la stagione che continua poi con G3, prosegue con Dulcis™ e termina con Hayward. E questo è un fattore positivo non solo per il produttore, che diversifica il

rischio del proprio investimento, ma anche per la manodopera". "Siamo molto soddisfatti – concludono poi Zannotti e Fornari – che anche tra i soci di questo territorio siano state apprezzate le modalità con cui è presente la nostra cooperativa, ovvero con personale tecnico in pianta stabile, e con una sede sul territorio. Del resto, vogliamo crescere anche in questo areale, tanto che puntiamo nel giro di un triennio a triplicare la produzione di kiwi, passando dagli attuali 30.000 a circa 90.000 quintali".



# PATATE: IN SICILIA DIFFICOLTÀ PRODUTTIVE, MA BENE SUI MERCATI

MASSIMILIANO LAGHI: “DIFFICOLTÀ IN CAMPAGNA SOPRATTUTTO IN APERTURA DI STAGIONE”. MIRCO ZANELLI: “PREZZI ALTI E SODDISFAZIONE PER LE LIQUIDAZIONI AI SOCI”

**E** un bilancio dai due volti quello che ha contraddistinto la campagna 2024 delle patate in Sicilia. Dal punto di vista produttivo, infatti, sono proseguite le difficoltà che si erano manifestate in gran parte anche nel 2023. Sul fronte commerciale, invece, i prezzi sono stati elevati durante l'intera stagione e questo fattore ha ampiamente ricompensato la mancanza di prodotto nei campi.

A illustrare l'andamento in campagna è Massimiliano Laghi, direttore tecnico e qualità di Apofruit, che spiega: “Nel 2024, in Sicilia, sono stati piantati a patate circa 140 ettari da parte dei nostri associati, di cui oltre l'80% per conto del Consorzio Selenella, di cui la nostra cooperativa fa parte. Una piccola percentuale ha previsto anche prodotto bio-

logico. A causa del cambiamento climatico, ovvero soprattutto della grande siccità che ha colpito l'isola, la produzione è calata complessivamente del 20% rispetto alle attese. L'irrigazione, infatti, che pure si è resa necessaria, non ha permesso di recuperare i livelli produttivi attesi alla vigilia. I maggiori problemi li abbiamo registrati in particolare a inizio stagione, quando abbiamo cominciato a raccogliere le prime novelle. Tale situazione ha sviluppato ulteriormente, peraltro, l'insidia del cosiddetto “ferretto”, che già si era manifestata nella campagna precedente e, nelle raccolte tardive, abbiamo riscontrato

problemi di tignola della patata. In ogni caso – conclude Laghi – continueremo a sviluppare questa coltura in Sicilia anche in vista della campagna 2025, tanto che

contiamo di aumentare ulteriormente le superfici, in linea con la grande richiesta che si è registrata negli ultimi anni”.

A proposito dell'andamento sui mercati, Mirco Zanelli, direttore commerciale di Apofruit, conferma: “Anche la

campagna 2024 delle patate siciliane si è confermata molto positiva. Rispetto al 2023, i listini hanno subito meno sbalzi e sono stati più regolari durante tutto il periodo di vendita nei circuiti della Grande Distribuzione italiana, da fine marzo fino a tutto il mese di giugno. Il livello dei prezzi si è quindi mantenuto sempre elevato, con un recupero del valore, rispetto all'annata 2022, di circa il 50% (mentre già nel 2023 le quotazioni si erano alzate nettamente). L'auspicio è naturalmente di ripetere un'analogha performance anche nella prossima campagna”.







# KIWI DULCIS™: LA NUOVA VARIETÀ DI KIWI A POLPA VERDE SI FA STRADA

A cura di **Fabio Marocchi**

**D**ulcis™ è il nuovo nome commerciale della selezione Ac 459 011. Come già descritta in precedenti articoli, fa parte della specie *A. chinensis* ed è un frutto che a maturazione viene raccolto a polpa verde. Le sue caratteristiche peculiari sono: *colore della polpa verde brillante, aroma e sapore nuovi e inconfondibili, buon calibro dei frutti, alto contenuto di sostanza secca ed una buona capacità di conservazione dei frutti*. Come già descritto in precedenti articoli, il brevetto varietale è di proprietà delle Università di Bologna ed Udine e di New Plant (società a cui partecipa Apofruit insieme ad altre 2 OP), a quest'ultima sono affidati i diritti di sfruttamento commerciale della varietà.

Dal momento della sua proposta ai soci (circa 2 anni fa), i produttori soci di Apofruit Italia hanno piantato in Italia 161 ha ad oggi. Le richieste sono per altri 60 Ha da impiantare nel corso del 2025. Solo nel territorio laziale abbiamo piantato una superficie di 73 Ha.

Come si può vedere dai numeri questa nuova varietà sta riscuotendo successo non solo in campo con nuovi importanti investimenti, ma anche sul mercato. Le richieste per questo nuovo kiwi sono in crescita anno dopo anno grazie al suo sapore e caratteristiche sopradescritte. Il ritorno medio sulla prima per i soci Apofruit Italia è stato di 1,8 €/kg. Ricordiamo alcune caratteristiche agronomiche degli ultimi anni:

- Germogliamento tra il 22 e 28 marzo.
- Fioritura tra il 10 e 15 maggio.
- Raccolta tra il 15 e 30 ottobre.
- Germogliamento naturale superiore al 60%.
- Alta fertilità con 6/8 fiori per germoglio
- Fabbisogno in freddo inferiore alle 500 ore.
- Alta tolleranza alla PSA.

Per queste caratteristiche nonostante il basso accumulo di ore di freddo del 2023/24 in genere il Dulcis™ ha avuto un buon germogliamento ed una buona fertilità, detto ciò, in areali a basso accumulo di ore di freddo

sarà importante intervenire con interruttori di dormienza per assicurarsi una buona produzione e produttività dell'impianto.

La pezzatura media con il corretto carico produttivo (300.000 frutti x Ha) e la corretta impollinazione si attesta intorno ai 110 grammi ed oltre. Nell'areale di Latina i primi frutteti commerciali hanno 6 anni. I risultati ottenuti sono stati molto buoni con ottime produzioni in termini di qualità e quantità costante nel tempo. La soddisfazione anche economica dei soci è strettamente correlata alla qualità del frutto raccolto. Pertanto, certi delle caratteristiche della varietà e della risposta del mercato, resta strategico mantenere un alto livello qualitativo, soprattutto in merito alla sostanza secca, primo parametro di valutazione per soddisfare le aspettative di gusto del consumatore, ed ottenere un reddito adeguato al produttore.



---

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

