

# **aPOFRUIT**

## NOTIZIE

ANNO XXXII | N°3 Maggio - Giugno 2025

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

IL BILANCIO 2024  
CHIUDE CON  
**OLTRE 140 MILIONI**  
DISTRIBUITI AI SOCI

LIQUIDAZIONI  
INVERNALI:  
**+ 11,5% SUL 2023**

APRILIA:  
**GRANDE FESTA**  
PER I 65 ANNI



# SOMMARIO

---

3

IL BILANCIO 2024 CHIUDE  
CON **OLTRE 140 MILIONI**  
DISTRIBUITI AI SOCI

12

**DALL'EMILIA:**  
**PESCHE E NETTARINE,**  
UN'OPPORTUNITÀ  
PER EMILIA E VENETO

7

IL GRUPPO APOFRUIT  
PROTAGONISTA  
A **MACFRUT 2025**  
ALL'INSEGNA  
DELL'INNOVAZIONE

13

**DAL METAPONTO:**  
DRUPACEE IN PUGLIA:  
**PRODUZIONE**  
**SOTTOTONO** MA BUONE  
RISPOSTE DAL MERCATO

8

**SPECIALE:**  
**GRAZIE** A CHI HA  
CAMMINATO ASSIEME  
A NOI

14

**DALLA SICILIA:**  
PATATE IN SICILIA,  
È L'ANNO DEL **RITORNO**  
**ALLA NORMALITÀ**

11

**SPECIALE:**  
**ALMAVERDE BIO,**  
UN QUARTO DI SECOLO  
DI PASSIONE PER IL  
BIOLOGICO

15

**DALLAZIO:**  
**FESTA GRANDE AD**  
**APRILIA** PER I 65 ANNI  
DI APOFRUIT

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: Sofia Berselli

Progetto grafico: Claudio Piccinini

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

# IL BILANCIO 2024 CHIUDE CON **OLTRE 140 MILIONI** DISTRIBUITI AI SOCI

IL PRESIDENTE MIRCO ZANOTTI: “SIAMO IN CRESCITA DELL’11,5% RISPETTO AL 2023”. IL DIRETTORE GENERALE ERNESTO FORNARI: “SONO AUMENTATI I CONFERIMENTI, MA I MERCATI HANNO TENUTO. MOLTO POSITIVE ANCHE LE LIQUIDAZIONI INVERNALI”



## TASSO D'INTERESSE

Il Consiglio di Amministrazione, nella seduta del 19.06.2025, considerato l'andamento generale dei tassi ha deliberato di mantenere il tasso sul prestito sociale, con decorrenza dal 01.07.2025, come segue:

### **Prestito libero:**

0,70% lordo - 0,52% netto

### **Prestito vincolato:**

3,00% lordo - 2,22% netto

**V**a in archivio con risultati molto positivi il 2024 di Apofruit Italia, che segna di fatto una netta ripresa, specialmente sul fronte dei conferimenti dei soci, dopo un 2023 funestato da eventi climatici straordinari. A fare il punto della situazione è lo stesso presidente, **Mirco Zanotti**, che spiega: “Il bilancio dell’ultimo anno, che è stato presentato nelle assemblee dedicate in programma nei giorni scorsi, evidenzia un valore distribuito ai soci pari a 140 mi-

lioni e 837 mila euro, in crescita dell’11,5% rispetto all’anno precedente. I conferimenti totali dei soci raggiungono 1.580.000 quintali, segnando un +16,5% rispetto al 2023 e confermando una sostanziale tenuta del valore riconosciuto ai produttori anche a fronte di un significativo incremento produttivo. Il valore complessivo della produzione della cooperativa, in termini di ricavi – prosegue Zanotti – passa dai 274 milioni di euro del 2023 ai 298 milioni nel 2024. A livello di Gruppo, considerando anche le società

controllate (Canova, Canova Spagna, Canova Francia, Vivi Toscano, Mediterraneo Group e Piraccini Secondo), il valore sale da 351 milioni a 379 milioni di euro. Questi risultati testimoniano la solidità del gruppo e la capacità di massimizzare la valorizzazione dei prodotti conferiti dai soci, anche in situazioni di mercato spesso molto complesse e sfidanti”.

## La liquidazione invernale

Una delle componenti più consistenti del bilancio annuale della cooperativa è data sempre dal-

la liquidazione invernale, che il direttore generale, **Ernesto Fornari**, commenta sottolineando: “La liquidazione invernale rappresenta il momento più rilevante per la nostra cooperativa e interessa oltre 898.000 quintali di prodotto conferito, con un controvalore di 73 milioni e 600 mila euro, anch’esso in aumento dell’11,5% rispetto all’anno precedente. Questa liquidazione si distingue quindi per volumi e valori superiori alle attese iniziali, grazie anche alla politica di visione che da tempo si è data la cooperativa. Oltre a un’attenta gestione del prodotto conferito e alla partnership con le principali insegne della distribuzione organizzata, prosegue infatti una grande attività di ricerca e sviluppo di nuove varietà in diversi ambiti (ad esempio kiwi, agrumi, mele etc.) che ci permettono di mantenere elevato anche il livello di competitività, incontrando le esigenze del moderno consumatore”.



## LA PAROLA AI SOCI

### KIWI, CAMPAGNA MOLTO POSITIVA A LATINA

Nell’areale di Latina è stata molto soddisfacente la campagna 2024 del kiwi e la conseguente liquidazione. Daniele Guerra, co-titolare insieme alla moglie Paola Lombi della società agricola “Costa d’Oro” di Borgo Santa Maria, spiega: “Il G3 ci è stato liquidato mediamente a 1,95 euro il chilo, mentre il Bo-Erica a 1,38 euro il chilo. Dal prossimo anno, inoltre, entreremo in produzione anche con Dulcis™. Mediamente – ha concluso Guerra – la liquidazione è stata superiore di circa 10 centesimi il chilo rispetto a quella precedente”.



## I dettagli

**Mirco Zanelli**, direttore commerciale di Apofruit, è poi entrato nel dettaglio della liquidazione invernale, la più importante in termini di volumi e di valore di tutte le quattro effettuate durante l’anno (Apofruit Italia è una delle poche cooperative che programma ancora quattro liquidazioni per i propri soci). “Per quanto riguarda il kiwi Hayward – interviene Zanelli – la campagna si è conclusa poco dopo la metà di maggio, dopo un andamento più complesso rispetto al 2023 ma che ha avuto un esito ugualmente positivo e al di sopra delle attese iniziali. A fronte di un’annata produttiva più abbondante per la cooperativa grazie all’ingresso di nuovi soci, i risultati economici si confermano solidi.

## LA PAROLA AI SOCI

### KIWI GIALLO E VERDE, BENE ANCHE AL SUD

A confermare che le liquidazioni 2024 sul kiwi verde e giallo sono state soddisfacenti pure al Sud è Giuseppe Zuccarella, titolare dell’omonima azienda agricola ubicata nei territori di Pisticci e Bernalda, entrambi in provincia di Matera. “Di kiwi G3 abbiamo 23 ettari – spiega Zuccarella – e ci sono stati riconosciuti mediamente, per tutti i chili, circa 1,70 euro il chilo. Per il kiwi verde Hayward, invece, ci siamo attestati su circa 1,55 euro il chilo. Considerando la carenza idrica che abbiamo registrato a un certo punto della stagione, la ritengo una liquidazione sostanzialmente positiva”.



Il conferimento si è attestato infatti sui 134.000 quintali nel 2024 rispetto ai 120.000 del 2023. Le quotazioni medie liquidate sono: Emilia-Romagna 1,60 euro/kg, Latina 1,50, Calabria 1,47, Veneto 1,57 e Metaponto 1,47. Per il biologico: Romagna 1,82, Latina e Calabria 1,77, Veneto 1,82 e Basilicata 1,77 euro/kg. Il kiwi Dulcis, al secondo anno di commercializzazione, ha confermato risultati positivi: liquidazione media in Emilia-Romagna 1,85 euro/kg, Lazio, Basilicata e Calabria a 1,75. Il kiwi giallo G3 Zespri®, con un conferimento complessivo di oltre 173.000 quintali, ha subito una leggera contrazione rispetto ai 187.000 quintali del 2023, dovuta a condizioni climatiche sfavorevoli avute in primavera. Tuttavia, la qua-

lità è stata elevata, con una percentuale di frutti di prima categoria pari all'84%, in aumento del 2 % rispetto al 2023, e i buoni risultati ottenuti hanno fatto sì che le liquidazioni ai produttori si siano attestate tra le più alte registrate dai soci su questo prodotto: in Emilia-Romagna 2,27 euro/kg, nell'areale di Latina 2,20, in Veneto 2,25, in Basilicata 2,10 e in Calabria 2,12. Per il biologico, l'areale calabrese è stato liquidato a 2,36 euro/kg, Latina a 2,30 e Scanzano (Basilicata) a 2,28 euro/kg. Il kiwi giallo Sorreli, coltivato principalmente in Calabria in regime biologico, è stato liquidato a 1,55 euro/kg. Sul fronte delle mele, il mercato ha mantenuto un buon equilibrio. Nonostante le difficoltà climatiche durante la raccolta in alcuni importanti areali di produzione, le performance della categoria prima si sono allineate a quelle del 2023. Le principali varietà del gruppo presentano le seguenti liquidazioni: Rosy Glow (Pink Lady®) 0,74 euro/kg in convenzionale e 1,30 in biologico, Cripps Red (Joya®) rispettivamente a 0,54 e 1,00 euro/kg, Regal You- Candine® a 0,64 per il convenzionale e 0,75 euro/kg per il biologico, Granny Smith

a 0,48 euro/kg in convenzionale, Golden a 0,43 euro/kg in convenzionale e 0,70 euro/kg per il bio, Fuji a 0,60 euro/kg in convenzionale.

Le pere, dopo un 2023 disastroso, sono tornate su volumi più significativi: 51.000 quintali contro i 19.000 dell'anno precedente. Tuttavia, l'aumento dell'offerta ha determinato un

nonostante l'incremento delle produzioni (i volumi complessivi sono stati pari a 190.000 quintali, in aumento rispetto ai 160.000 del 2023), il mercato ha mantenuto una buona stabilità. Le politiche portate avanti dalla Cooperativa tramite l'incremento della valorizzazione della Dop, la partecipazione sempre più significativa nel



ridimensionamento delle quotazioni. Per la varietà Abate 55+, le liquidazioni sono state di 1,28 euro/kg per il convenzionale e di 1,57 per il bio; le Kaiser 60+ si sono posizionate rispettivamente a 0,75 e 0,93 euro/kg; le Conference 55+ a 0,73 e 0,95. La nuova varietà Pera Fred, solo convenzionale, è stata liquidata a 1,19 euro/kg. Per le patate, l'Emilia-Romagna resta il principale areale produttivo insieme a Veneto e Abruzzo. Anche in questo caso,

Consorzio Selenella e la collaborazione con Coltore hanno contribuito al buon esito commerciale: le Primura Dop sono state liquidate a 0,57 euro/kg, le altre varietà a 0,50 euro/kg in Emilia-Romagna, 0,48 euro/kg in Veneto e a 0,46 euro/kg in Abruzzo. Nel biologico, i valori si attestano a 0,65 euro/kg in Emilia-Romagna e a 0,60 euro/kg in Abruzzo.

Anche le cipolle, nonostante il forte incremento produttivo, con oltre 83.000 quintali

## LA PAROLA AI SOCI

### MELE, GRANDE SODDISFAZIONE IN TRENTINO

A testimoniare che la liquidazione invernale 2024/25 è stata molto positiva per le mele, lo conferma dal Trentino Marco Cont, titolare dell'omonima azienda agricola di Aldeno. "Ho dieci ettari - spiega - di cui 6 a mele e 4 a

vite, tutti in biologico. Per quanto riguarda la produzione di mele invernali, le Candine® mi sono state liquidate 0,50 euro per tutti i chili e 0,75 la prima. Le Rosy Glow 0,92 euro tutti i chili e la prima a 1,28. Per le Golden, tutti i chili a 0,39 euro e la prima a 0,69. Le Red Delicious 0,40 euro tutti i chili e 0,56 euro la prima, le Granny Smith 0,39 euro tutti i chili e 0,52 euro la prima. Di questa liquidazione - conclude Cont - mi ritengo molto soddisfatto".





## LA PAROLA AI SOCI

### PERE, È L'ANNO DEL RISCATTO

Il 2024 delle pere è tornato su livelli decisamente soddisfacenti. Lo conferma Luigi Bosi, titolare dell'omonima azienda agricola di Crevalcore (BO), che osserva: "Nella mia azienda di 10 ettari di terreno, 6 sono a pere e 4 a seminativo. Per quanto riguarda le varietà invernali, le Abate sono state liquidate a

1 euro tutti i chili con punte di 1,70 per la prima, le Decana a 0,70 tutti i chili con la prima arrivata a 1,20 euro il chilo, le Kaiser a 0,60 tutti i chili con punte di 1 euro il chilo per la prima. Da quest'anno, inoltre, entrerà in produzione anche con la pera Fred. La ritengo una liquidazione molto soddisfacente, specialmente appunto per quanto riguarda le varietà di pere che rientrano nella liquidazione invernale".



nel 2024 contro i 44.000 del 2023, hanno raggiunto risultati in linea con le aspettative. Nel convenzionale, la cipolla rossa è stata liquidata a 0,32 euro/kg, la bianca a 0,30, la dorata a 0,25; nel biologico, rossa e bianca sono state liquidate a 0,55 euro/kg e la gialla a 0,45. Per quanto riguarda gli agrumi, con una produzione biologica

per oltre il 90% e provenienti soprattutto da Basilicata e Calabria, sono stati conferiti 80.000 quintali tra clementine, mandarini, arance e limoni, in aumento rispetto ai 70.000 del 2023. I prezzi si sono mantenuti su livelli soddisfacenti principalmente grazie all'estensione della campagna, con gli investimenti su nuove varietà

precoci e tardive di clementine, che stanno gradualmente diminuendo il picco produttivo dei Clementino Comune, e su nuove varietà di arance bionde. Questi i risultati delle principali varietà sulle produzioni biologiche di clementine: Clemenu Ruby 1,61 €/kg, Orogross 1,63 €/kg, Caffin 1,53 €/kg, Loretina 1,41 €/kg, Sra89 0,88 €/kg, Hernandina 0,84 €/kg, Comune 0,65 €/kg. Per i mandarini il Valley Gold a 0,96 €/kg, il Mandalate 0,74 €/kg e il Tango-Tangold a 1,34 €/kg. Per le arance: Navelina a 0,66 €/kg, New Hall 0,62 €/kg, Lane Late 0,67 €/kg, Fukomoto 0,79 €/kg, Cara-Cara 0,71 €/kg, Tarocco 0,78 €/kg, Valencia 0,68 €/kg. Infine, nel gruppo dei limoni, a causa di concentrazioni produttive e all'aumento dei volumi disponibili si è registrata, per la prima volta, una riduzione dei valori medi di liquidazione, con medie che vanno da 0,50 €/kg a 0,88 €/kg in base alle varietà e al periodo di raccolta. La presenza di un mix varietale diversificato e la capacità di presidiare più areali, dal Trentino alla Sicilia - conclude Zanelli - si confermano elementi distintivi della strategia Apofruit, che garantiscono resilienza e valorizzazione lungo tutta la filiera".

# IL GRUPPO APOFRUIT PROTAGONISTA A **MACFRUT 2025** ALL'INSEGNA DELL'INNOVAZIONE

**È** stata un'edizione di Macfrut del tutto speciale quella del 2025 per il Gruppo Apofruit. A testimoniarlo sono gli stessi Gianluca Casadio, responsabile marketing di Apofruit, e Paolo Pari, direttore marketing di Canova, l'azienda del gruppo specializzata nel biologico che commercializza i propri prodotti col marchio Almaverde Bio.

“Proprio in occasione di Macfrut 2025 – spiega Casadio – abbiamo iniziato il tour itinerante per celebrare i 65 anni di Apofruit Italia, che si concluderà a settembre dopo avere toccato tutti gli areali in cui siamo pre-



senti. L'importante traguardo raggiunto è stato condiviso da tanti nostri clienti e fornitori, che abbiamo avuto occasione di incontrare in fiera per consolidare le nostre partnership commerciali e programmare ulteriori sviluppi futuri.

Paolo Pari ha aggiunto: “Anche quest'anno Macfrut si è confermata una vetrina irrinunciabile per una realtà come la nostra.

Peraltro, si è avvertito presso il nostro stand il “traino” delle celebrazioni dei 65 anni di Apofruit, che ha richiamato diversi clienti e partner commerciali specialmente nei primi due giorni della fiera. Come Canova, abbiamo presentato gran parte della nostra gamma di ortofrutta biologica, che continua a ricevere numerosi apprezzamenti sia in Italia sia all'estero”.



## DA APOFRUIT UN PREMIO SPECIALE A ZESPRI® E PINK LADY®

In occasione delle celebrazioni per il 65° anniversario, Apofruit ha voluto rendere omaggio a due partner storici che hanno segnato una svolta nella crescita della cooperativa, e che continuano tutt'oggi ad accompagnarla: **Zespri®**, leader mondiale del kiwi, e **Star Fruits**, il consorzio di vivaisti che detiene e promuove il marchio

della mela **Pink Lady®**.

“A partire dai primi anni 2000 – ha spiegato **Ernesto Fornari**, direttore generale di Apofruit – l'ingresso nei club di prodotto ha permesso alla nostra cooperativa di offrire ai propri soci varietà eccellenti di ortofrutta, in grado di garantire qualità e redditività. Grazie alle collaborazioni con Zespri® e Pink Lady®, tutti noi abbiamo appreso il valore delle grandi marche, passando appunto dalla vendita generica alla commer-

cializzazione a marchio”.

In due diverse occasioni, che sono coincise con le visite di Zepri e Pink Lady® presso la sede di Apofruit Italia, sono stati premiati l'amministratore delegato Zespri® per l'Emisfero Nord, **Nick Kirton**, assieme al suo staff, nonché il direttore generale di Star Fruits **Renaud Pierson** assieme a **Mélanie Bordet**, direttrice della divisione sviluppo delle varietà per Star Fruits. “Un riconoscimento simbolico ma significativo – ha concluso Fornari – per chi, insieme a noi e ai nostri soci, ha contribuito a costruire una visione moderna e all'avanguardia del settore ortofrutticolo”.



# GRAZIE A CHI HA CAMMINATO ASSIEME A NOI

**U**n celebre proverbio africano dice che da soli si va più veloci, ma insieme si va più lontani. In occasione delle celebrazioni organizzate per i primi

65 anni del Gruppo Apofruit, la cooperativa intende rivolgere un sincero e caloroso ringraziamento a tutti gli sponsor, ai clienti, ai fornitori e alle istituzioni che, nel tempo, hanno scelto di affiancarla fino al

raggiungimento di questo traguardo prestigioso e importante. Il loro sostegno è stato determinante anche per la realizzazione stessa delle iniziative celebrative, permettendo quindi di condividere questo momento con soci, collaboratori e comunità locali coinvolte. In queste pagine, alcuni scatti dalle iniziative finora organizzate nei diversi territori in cui il Gruppo Apofruit è presente.

## 📍 *Cesena - 4 maggio*





*Rimini - 6 maggio*





📍 *Aprilia - 27 giugno*



# ALMAVERDE BIO, UN QUARTO DI SECOLO DI PASSIONE PER IL BIOLOGICO

DALLA ROMAGNA AL CARRELLO DEGLI ITALIANI: STORIA DI UN BRAND CHE HA INNOVATO L'AGROALIMENTARE CON GUSTO, SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ

Il 20 giugno scorso, al Grand Hotel da Vinci a Cesenatico, Almaverde Bio – primo marchio per il biologico in Italia, fondato all'interno di Apofruit Italia – ha celebrato i suoi primi 25 anni con un evento coinvolgente e molto partecipato, che ha saputo unire istituzioni, clienti, soci, produttori e media in un racconto corale del biologico italiano.

Almaverde Bio è una storia di successo nata in Romagna e cresciuta con determinazione e passione nel corso del tempo. Il compianto prof. Giorgio Celli, entomologo dell'Alma Mater e noto divulgatore scientifico, pose i fondamenti scientifici. Apofruit consolidò fin da subito la base produttiva. La Regione Emilia-Romagna supportò il cambiamento. Nacque così Canova, società di Apofruit specializzata in ortofrutta biologica. Almaverde Bio, contestualmente, divenne il marchio della omonima società consortile, che ancora oggi associa, con l'obiettivo di valorizzare il brand, imprese specializzate nei vari segmenti della filiera del bio, dall'ortofrutta fresca, alla IV gamma, alla frutta secca, passando per i trasformati di frutta e verdura e surgelati di Frutttagel, ai prodotti ittici di Circeo Pesca, alle uova di Eurovo, alle farine di Molino Spadoni, alle polpe, omogeneizzati di frutta e gastronomia vegetale di Futura.



Il consumatore di biologico – sottolinea il presidente di Almaverde Bio, Ernesto Fornari – vuole un prodotto sano e sicuro ma anche sorprendente, buono, innovativo. I numeri ci danno ragione: abbiamo un fatturato 2024 di 37,5 milioni di euro, con + 8,7% rispetto al 2023 e le prime valutazioni del 2025 sono altrettanto confortanti”.

Arianna Izzi di Immedia, conduttrice della serata, ha ripercorso le tappe della storia del marchio, definendolo “un brand pioniere, che ha cambiato il volto dell'agroalimentare italiano portando il biologico nel carrello di milioni di famiglie”.

L'intervento del direttore, Paolo Pari, ha raccontato l'evoluzione della comunicazione del brand attraverso campagne pubblicitarie televisive creative, con linguaggi innovativi e strategie mirate. Poi, uno dei momenti più attesi della serata: il dialogo sul biologico tra l'attore Giovanni Storti e i vertici dell'azienda. “Il biologico non è solo un'etichetta, è un atto d'amore verso la terra, verso chi la coltiva e verso noi stessi – ha

dichiarato Storti –. Dietro ogni prodotto Almaverde Bio ci sono storie di persone, di rispetto per la biodiversità, di scelte consapevoli e coraggiose”.

Nel corso della festa, tanti applausi anche per sei figure simbolo del successo di Almaverde Bio che sono salite sul palco per essere premiate, accolte da Stanislao Fabbrino, presidente di Frutttagel e vicepresidente di Almaverde Bio che ha sottolineato “l'importanza di aver creduto fin dall'inizio in un progetto tanto innovativo quanto necessario”.

Tra i premiati, si annoverano Martino Benzoni presidente di Canova, Giorgio Alberani direttore commerciale di Frutttagel, Gabriele Longanesi titolare di Futura, Leonardo Spadoni titolare di Molino Spadoni, Mauro Monaldi titolare di Circeo Pesca, Emiliano Di Lullo direttore marketing di Eurovo, Renzo Piraccini primo presidente di Almaverde Bio, a cui si deve la messa a terra, 25 anni fa, del progetto.

# PESCHE E NETTARINE, UN'OPPORTUNITÀ PER EMILIA E VENETO

Di **Paolo Caramori** - Tecnico Agronomo

La peschicoltura sta attraversando un periodo di crisi, caratterizzato da una significativa riduzione delle superfici coltivate e da difficoltà economiche dei produttori. I dati non mentono: l'Italia, negli ultimi 10 anni, ha perso circa il 35% delle superfici investite a pesco. Produciamo poco più di 900.000 tonnellate, un terzo di quello che produce la Spagna, la nostra competitor più temibile a livello di export. Il calo più notevole lo troviamo specialmente in Emilia-Romagna e Veneto, mentre il sud Italia rimane abbastanza stabile, con la Campania in prima posizione per produzione. Le cause che hanno determinato tutto ciò sono molteplici:

1. Spagna, Grecia e Turchia producono con costi nettamente inferiori ai nostri, per cui il loro prodotto sui mercati europei è molto concorrenziale;
2. Eventi climatici estremi sempre più frequenti, con piogge eccessive, gelate e grandinate stanno compromettendo le rese e la qualità dei frutti;
3. Danni elevatissimi da parte di fitofagi sempre più virulenti come la cimice asiatica e la forficula;
4. Un aumento esponenziale dei costi di produzione, inclusi quelli legati alla manodopera e ai fitofarmaci;
5. Difficoltà di reperire manodopera per le operazioni colturali.

Dobbiamo reagire e cambiare passo. I presupposti per un forte rilancio della peschicoltura ci sono. Dal 2023 a oggi riscontriamo una ripresa dei consumi e un aumento delle vendite a volume. I mesi al consumo del frutto salgono a 5, da maggio a settembre, con un buon incremento di quest'ultimo. Territori del basso Veneto - province di Verona e Rovigo - e dell'Emilia - province di Bologna, Modena, Reggio Emilia - offrono le condizioni ideali per produrre bene e di qualità. Aree dove la coltura del pero la faceva da padrone, ora si trovano in forte crisi, per i motivi che tutti noi sappiamo. Parliamo di zone con terreni fertili e organici, con acqua disponibile in quantità e agricoltori di sicura professionalità. Oggi abbiamo a disposizione varietà di pesche e nettarine sia a pasta gialla sia bianche più resilienti e con caratteristiche organolettiche migliorate in dolcezza e croccantezza, per non parlare delle nuove varietà di pesche piatte o platicarpe. Ricordiamo qualche nome di varietà molto interessanti:

- Nettarine a polpa gialla: Atanais, Najirene, Dorabelle, Clarisse, Romagna Big, Alma 2, Febe, Dulciva;
- Nettarine a polpa bianca: Boreal, Magique, Vahine;
- Pesche a polpa gialla: Royal Glory, Royal Maid, Pampana, Arizona, Sweet Dream, Corindone.



Il rilancio della peschicoltura passa attraverso diverse strategie, tra le quali ricordiamo il miglioramento genetico,

la valorizzazione delle produzioni locali e il coinvolgimento della grande distribuzione. In sintesi, le strade da perseguire per il rilancio possono essere:

- Promuovere le denominazioni di origine (DOP) e le produzioni tipiche come la "Pesca e Nettarine di Romagna IGP", cercando di aumentare la competitività ed il valore del prodotto;
- Coinvolgere la grande distribuzione stabilendo collaborazioni con le catene e promuovendo il consumo di frutta fresca;
- Realizzare campagne di comunicazione per sensibilizzare i consumatori sui benefici del consumo di frutta fresca;
- Espansione verso nuovi mercati sia interni che esteri.

La nostra cooperativa crede fortemente in questo progetto e si sta impegnando per realizzarlo.



**L**a campagna 2025 delle drupacee in Puglia — in particolare pesche, nettarine e albicocche — si presenta per il quinto anno consecutivo come un’annata produttivamente sottotono. Tuttavia, i prezzi tengono e non mancano quindi, circa a metà percorso, le prospettive per una chiusura in positivo della campagna. A confermarlo è **Rocco Cascavilla**, responsabile tecnico per l’area Sud di Apofruit, che spiega: “La riduzione media della produzione di drupacee è stimata quest’anno tra il 20% e il 25% rispetto alla norma. Le cause principali sono riconducibili alla carenza idrica che affligge l’areale ormai da tempo e che continua a condizionare lo sviluppo vegetativo delle piante. Inoltre, quest’anno si è aggiunta la gelata tardiva del 20 marzo scorso, che ha colpito in maniera più o meno severa le diverse varietà. Nel dettaglio — prosegue Cascavilla — le pesche mostrano un calo produttivo più contenuto, attorno al 10-15%, a seconda della varietà e delle zone. Le nettarine hanno subito una flessione leggermente più marcata, stimata tra il 15% e il 20%. Le albicocche risultano invece le

## DRUPACEE IN PUGLIA: PRODUZIONE SOTTOTONO MA BUONE RISPOSTE DAL MERCATO

più penalizzate, con un calo tra il 25% e il 30%, in gran parte dovuto proprio alla sensibilità al gelo primaverile. Del resto, l’ultima vera annata di piena carica produttiva per tutte le specie è stata il 2019. Dal 2020 in poi, tra eventi climatici estremi, siccità, gelate e fasi di fioritura non favorevoli, non si è mai riusciti a esprimere completamente il potenziale produttivo dell’areale”.

Sul fronte commerciale, però, arrivano segnali incoraggianti. “I prezzi — sottolinea ancora Cascavilla — si stanno mantenendo alti, soprattutto nelle varietà extra precoci e precoci, e risultano superiori a quelli del 2024. Anzi: dal 2020 i listini sono sempre stati soddisfacenti o più che soddisfacenti, grazie alla generale scarsità di prodotto sia a livello nazionale che europeo. Il problema produttivo della Pu-

glia, infatti, si riflette in un contesto ben più ampio”.

Il panorama produttivo gestito da Apofruit nell’area Sud comprende tra gli 800 e i 1.000 ettari di drupacee, suddivisi tra le province di Foggia e Barletta-Andria-Trani. Di questi, circa il 65% della produzione è certificata in biologico, e una parte significativa di aziende ha adottato certificazioni avanzate e molto richieste dai mercati esteri, come Bio Suisse, Naturland e Biodinamico. Nel 2024 il conferimento totale si è attestato intorno ai 100.000 quintali di drupacee, mentre il potenziale teorico si aggira intorno ai 120.000 quintali.



## PATATE IN SICILIA, È L'ANNO DEL **RITORNO ALLA NORMALITÀ**



I 2025 ha segnato, per la produzione delle patate in Sicilia, l'anno del ritorno a una sostanziale normalità, nonostante alcuni imprevisti dal punto di vista meteorologico. A fare il punto della situazione è lo stesso **Mirco Zanelli**, direttore commerciale di Apofruit, che spiega: “Nella produzione di patate precoci in Sicilia, il 2025 rappresenta un ritorno ai livelli attesi, dopo un 2024 particolarmente problematico. La campagna commerciale è ancora in

corso con gli ultimi quantitativi, ma si possono già trarre le prime conclusioni. Dal punto di vista produttivo, appunto, si è registrato un netto recupero dei volumi, che ha archiviato di fatto la difficile situazione del 2024. Una situazione attesa anche in ottica di Consorzio Selenella, di cui Apofruit fa parte. A causare qualche problema nell'ultima fase di raccolta è stato l'andamento meteo, con abbondanti piogge che hanno aumentato, di conseguenza, le lavorazioni necessarie sul prodotto prima di immetterlo in commercio. I prezzi di mercato, al momento, si sono tenuti comunque su livelli soddisfacenti; se, da un lato, non ci sono stati i picchi dello scorso anno, generati dalla particolare carenza dell'offerta, il livello dei listini si è mantenuto vivace fino a

giugno, per un risultato complessivo appunto molto promettente considerando il netto aumento dei quantitativi. Per la programmazione della prossima campagna – conclude Zanelli – sarà poi determinante anche osservare l'andamento del mercato con il prodotto proveniente dagli altri areali in cui siamo presenti come Gruppo. Sulla base di questo, già a settembre potremo valutare se stabilizzare e implementare ulteriormente l'offerta siciliana per il prossimo anno, che nel 2025, appunto, si è rivelata nel suo complesso in linea con le attese e soddisfacente”.

# FESTA GRANDE AD APRILIA PER I 65 ANNI DI APOFRUIT

Il 28 giugno scorso ad Aprilia, davanti a rappresentanze istituzionali locali, fornitori, partner commerciali e base sociale del territorio, Apofruit ha celebrato il traguardo dei 65 anni di attività. La cooperativa romagnola, del resto, vanta una presenza più che ventennale in questo territorio, essendo attiva fin dal 2003, anno in cui risale l'ingresso della storica cooperativa Vael all'interno del Gruppo, con uno stabilimento di lavorazione specializzato nel kiwi, nonché della cooperativa Pac e la contestuale aggregazione dei centri di ritiro facenti capo ai referenti Tronchin e Gentili.

Presenti per l'occasione i vertici di Apofruit, con il presidente Mirco Zanotti e il direttore generale Ernesto Fornari. Oltre a soci, fornitori e collaboratori, all'evento hanno preso parte anche Vittorio Sambucci (foto 2), consigliere della Regione Lazio con vicepresidenza della Commissione Agricoltura, e Cristian Maretti (foto 1), presidente di Legacoop agroalimentare. "Siamo orgogliosi di condividere con i nostri soci e le rappresentanze istituzionali della comuni-

tà locale questo traguardo", ha commentato il presidente Zanotti, aggiungendo: "Il rapporto tra Apofruit Italia e Aprilia, nel tempo, si è affinato all'insegna dello sviluppo della migliore vocazione frutticola di questo territorio. Oggi, infatti, qui sono lavorati e movimentati oltre 80.000 quintali di kiwi di tutte le principali varietà, sia giallo sia verde, compresa anche la recentissima novità Dulcis, prima cultivar al 100% italiana. Siamo inoltre fieri, come cooperativa, dell'impatto sociale positivo di Apofruit sul territorio, dal momento che nello stabilimento vi lavorano 12 dipendenti fissi e oltre 110 stagionali, per almeno otto mesi l'anno". Il direttore generale, Ernesto Fornari, ha rilevato: "L'areale di Aprilia è stra-



tegico per Apofruit Italia anche in ottica futura. In questo territorio stiamo infatti continuando a investire e, già dal 2026, molto probabilmente ci saranno ulteriori novità, con l'inserimento in lavorazione di una varietà di kiwi rosso. Inoltre, sempre per quanto riguarda la presenza di Apofruit nel Lazio, è importante ricordare anche lo stabilimento che abbiamo in affitto all'interno del CAR di Roma (Guidonia), dove viene lavorata tutta l'ortofrutta biologica destinata a Lazio, Umbria e Toscana".

Vittorio Sambucci ha commentato: "È per me un duplice onore, da agricoltore della provincia di Latina e da consigliere regionale del Lazio, poter celebrare con Apofruit un traguardo così importante che racconta una storia fatta di impegno, fiducia, duro lavoro e cooperazione."

Cristian Maretti ha chiosato: "Celebrando i primi 65 anni di Apofruit, festeggiamo anche una realtà cooperativa che prosegue pure sul nostro territorio la ricerca e lo sviluppo di nuove soluzioni per rendere sempre più sostenibili, dal punto di vista produttivo, le colture dei soci. Al contempo, offre la possibilità di una reale e maggiore competitività con altri paesi europei".

La tappa di Aprilia rappresenta un ulteriore momento di condivisione del percorso che Apofruit ha saputo costruire in oltre sei decenni, fondendo innovazione e coesione sociale, crescita economica e radicamento nei territori.

**1** Cristian Maretti, presidente di Legacoop agroalimentare

**2** Vittorio Sambucci, consigliere della Regione Lazio con vicepresidenza della Commissione Agricoltura



---

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)

