

# ORTOFRUTTA NOTIZIE

Settembre 2016

**"Fruit24!" migliora  
l'alimentazione quotidiana**

**Opera, bilancio positivo  
per il primo anno di attività**

**Pesche, la produzione  
europea diminuisce del 5%**



### Sommario

- 4 "FRUIT24!" migliora l'alimentazione quotidiana  
LAMBERTO MAZZOTTI
- 5 Areflh: Simona Caselli è il nuovo presidente  
LISA MARTINI
- 6 Prospettive interessanti per le patate italiane  
GABRIELE FERRI
- 7 La melicoltura di pianura garantisce alta qualità  
UGO PALARA
- 8 Nuovo look per i Cotti a Vapore Valfrutta  
ANNALITA MORUZZI
- 9 Sempre più ricca la gamma di ortofrutta bio Alce Nero  
MARIO PARISI
- 10 Opera, bilancio positivo per il primo anno di attività  
UFFICIO STAMPA OPERA
- 12 Pesche, la produzione europea diminuisce del 5%  
GIAMPIERO REGGIDORI

Le foto sono dell'archivio Apo Conerpo

#### Apo Conerpo

Via B. Tosarelli, 155  
40055 Villanova di Castenaso (BO)  
Tel. 051 781837 - Fax 051 782680  
E-mail: info@apoconerpo.com  
Internet: www.apoconerpo.com

Sapore e freschezza le priorità per i consumatori

## La qualità "apre" le porte del mercato globale

Daide Vernocchi  
Presidente Apo Conerpo

**N**ei punti vendita specializzati e nei moderni supermercati oggi si possono ammirare coloratissime esposizioni di prodotti ortofrutticoli che attraggono i consumatori grazie al loro splendido aspetto, talora quasi troppo perfetto. Un fattore senza dubbio importante per conquistare i clienti, ma spesso insufficiente per fidelizzarli. Sì, perché se l'ortofrutta viene comprata "con gli occhi" poi, però, nel consumo quotidiano sono altri i sensi, quali l'olfatto e il gusto, a determinarne il gradimento. Una recente indagine condotta dal Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) ha evidenziato come sia la freschezza il primo fattore di scelta indicato dai consumatori (il 64% di quelli selezionati) quando devono acquistare frutta e verdura. E se l'aspetto esteriore costituisce senza dubbio una garanzia che il prodotto sia fresco, la piena conferma arriva poi dal suo profumo e dal suo sapore.

Su queste sensazioni che possono offrire emozioni ai clienti, è fondamentale puntare per ridare nuova vitalità all'andamento dei consumi di ortofrutta che negli ultimi 10 anni hanno registrato cali di circa il 18% e che solamente nel primo trimestre del 2016 hanno dato segnali di una leggera inversione di tendenza, aumentando del 3% (60.000 tonnellate in più) rispetto allo stesso periodo del 2015 (dati Macfrut Consumers' Trend).

Si tratta di un cambio di rotta importante, ancor più in considerazione della perdurante crisi economica, a lungo atteso ed auspicato dagli operatori, che deve essere colto come stimolo per un ruolo sempre più incisivo dei produttori nel rilancio del settore. Occorre quindi evitare che ciò rimanga un fatto episodico e a tal fine, come produttori, dovremo far conoscere e apprezzare sempre più le caratteristiche e le qualità organolettiche delle nostre produzioni, cogliendo anche il frutto di tanti anni di sperimentazione condotta in ambiti quali quello agronomico, della sostenibilità ambientale, della sicurezza alimentare, del miglioramento varietale, cercando di valorizzare le caratteristiche pedoclimatiche e le potenzialità dei territori curati dai nostri soci frutticoltori.

Gli elevati standard qualitativi ottenuti in campagna vengono poi accresciuti nelle fasi a valle attraverso cui si articola la filiera cooperativa; infatti la cernita e il confezionamento vengono effettuati da personale specializzato con l'utilizzo di attrezzature tecnologicamente all'avanguardia, la conservazione avviene in impianti modernissimi, la commercializzazione e la consegna al punto vendita è gestita da Apo Conerpo attraverso cinque società controllate in grado di soddisfare in termini di qualità e servizio le richieste dei distributori e del consumatore per stimolarli a continuare ad acquistare i prodotti ortofrutticoli. Ed è anche in questo modo che il nostro Gruppo può continuare a crescere sulla strada dell'internazionalizzazione, che rappresenta uno degli obiettivi prioritari anche per i prossimi anni, conquistando nuovi mercati e valorizzando così al massimo le produzioni conferite dai soci.



PROMUOVENDO IL CONSUMO DI ORTOFRUTTA FRESCA

# “FRUIT24!” migliora l'alimentazione quotidiana

Lamberto Mazzotti  
Centro Stampa

Frutta e verdura costituiscono un alleato davvero prezioso per il benessere psico-fisico, come dimostrano numerosi studi scientifici.

**P**rosegue a pieno ritmo il programma di “FRUIT24! L'occasione è sempre giusta per gustare l'ortofrutta”, il progetto triennale messo a punto da Apo Conerpo e co-finanziato dall'Unione Europea e dal Mipaaf, per promuovere il consumo di frutta e verdura fresca, esaltandone le ottime caratteristiche organolettiche e gli effetti benefici sulla salute. “L'obiettivo – dichiara il presidente di Apo Conerpo, Davide Vernocchi – è suggerire al consumatore un utilizzo consapevole di questi prodotti, sensibilizzandolo ed informandolo sull'importanza e la gradevolezza di introdurli nell'alimentazione quotidiana con originali menu legati ai differenti momenti della giornata nonché alle diverse stagioni”.

Presentato a fine maggio a Milano nel corso di un'affollata conferenza stampa, il progetto ha poi debuttato a RiminiWellness, la grande kermesse dedicata a fitness e benessere svoltasi a Rimini all'inizio di giugno. In particolare, “FRUIT24!” è stato presente all'interno di Fruit & Veg Fantasy Show, uno spazio innovativo dedicato all'alimentazione salutare e al consumo di frutta e verdura inserito nell'area del FOODWELL Expo di RiminiWellness. L'area riservata al progetto comprendeva una zona centrale dedicata a giochi, intrattenimento e relax e una grande frutteria per

la degustazione di un'ampia gamma di prodotti ortofrutticoli.

All'interno dello spazio espositivo “FRUIT24!”, oltre alla distribuzione di materiale informativo, sono state proposte gustose ricette Wellness ideate dalla blogger Bettina in cucina.

Il Fruit & Veg Fantasy Show, che ha visto la partecipazione di atleti, nutrizionisti e campioni sportivi, si proponeva di promuovere la conoscenza dei prodotti ortofrutticoli in chiave divertente, fornendo al tempo stesso al con-



sumatore ampie informazioni sotto il profilo nutrizionale e scientifico.

A questo proposito, i nutrizionisti sono tutti concordi: la frutta è un “must” nell'alimentazione quotidiana ad ogni età e in ogni stagione, ma soprattutto in estate. La calura può infatti essere affrontata con un abbondante e variato consumo di frutta. Ecco quindi che per reintegrare i sali minerali persi dall'organismo con le alte temperature, i consumatori hanno ogni giorno un alleato importante nella frutta estiva e soprattutto nelle pesche: disponibili da maggio-giugno fino ad ottobre, sono le regine indiscusse della

stagione più calda dell'anno.

**Hanno innumerevoli proprietà nutrizionali: sono depurative e digestive, apportano benefici per la circolazione sanguigna e sono utili contro il mal di testa.** Inoltre sono in grado di ridurre la ritenzione idrica perché diuretiche e ricche di acqua (91%), con proprietà leggermente lassative grazie alla presenza di fibre e pectina.

Per tutte queste caratteristiche le pesche – nelle loro tipologie, a polpa gialla, bianca, nettarina o noce, pesca

Saturnina o “tabacchiera”, pesca percoca, pesca merendella, pesca di Bivona, pesca di Leonforte, pesca di Verona, pesca di Canale e Bandissero, in genere tutte con gli stessi valori nutrizionali – sono le compagne ideali dei caldi giorni d'estate. E “FRUIT24!” intende proprio far leva anche su questi aspetti per aumentare i consumi di pesche, e in generale di tutti i prodotti ortofrutticoli, in particolare tra i giovani, per migliorare gli stili di vita alimentari.

“Per raggiungere le finalità del progetto – conclude Vernocchi – adottiamo molteplici strumenti: innanzitutto i punti vendita della Distribuzione Moderna, del Normal Trade e della Ristorazione commerciale costituiscono il canale privilegiato. Fiere ed eventi dedicati all'alimentazione e al benessere rappresentano un altro volano fondamentale per diffondere il messaggio di FRUIT24!. La campagna prosegue anche sul sito ufficiale ([www.fruit24.it](http://www.fruit24.it)) e sui social network e prevede infine la distribuzione ai consumatori di apposito materiale informativo”.

ELETTA DALL'ASSEMBLEA SVOLTASI A FINE GIUGNO A BRUXELLES

# Areflh: Simona Caselli è il nuovo presidente

Mario Parisi  
Centro Stampa

Eletta dall'Assemblea dell'associazione svoltasi a fine giugno a Bruxelles, ha sottolineato l'esigenza di fare rete per dare forza a un comparto importante dell'agricoltura europea che vede l'Italia e l'Emilia-Romagna in posizione di leadership.

Si è svolta a Bruxelles il 22 Giugno scorso l'**Assemblea Generale di AREFLH**, l'associazione con sede a Bordeaux, in Francia, che riunisce le principali realtà produttrici di frutta e ortaggi: ben 25 Regioni, in rappresentanza di Italia, Spagna, Francia, Portogallo, Belgio e Grecia unitamente alle Op/Aop più significative di questi territori.

Oltre ad apportare alcune modifiche allo Statuto, che hanno garantito una maggiore partecipazione dei produttori, l'Assemblea ha anche provveduto al rinnovo delle cariche sociali, eleggendo come presidente **Simona Caselli, Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna**, che succede a Maristel Serret i Aleu della Regione Catalogna, mentre alla vicepresidenza e alla presidenza del collegio dei produttori è stato chiamato **Jean Luis Moulon (Idfel Val de Loire)**.

All'interno del nuovo Consiglio di Amministrazione è stata inoltre eletta **Lisa Martini, referente della Aop F.In.A.F.**, la più grande Aop transnazionale d'Europa.

La nuova Presidenza ed il rinnovo delle cariche pone

l'Italia, ed in particolare l'Emilia Romagna, in una posizione strategica nel tavolo di discussione dei principali temi per il settore ortofrutticolo ad oggi in via di definizione a livello comunitario tra cui:

- l'implementazione degli atti delegati per l'approvazione della nuova OCM;
- la Ricerca e l'innovazione;

- la promozione, in quanto chiave di volta per sostenere i consumi e raggiungere nuovi mercati.

È pertanto auspicabile che con le modifiche statutarie che hanno rafforzato la partecipazione dei produttori, Areflh possa migliorare ulteriormente la sua azione di coordinamento tra la produzione e le istituzioni, in modo da riuscire a lavorare in rete con altre istituzioni ampliando le prospettive dell'Associazione e rendendola più attiva nel presentare istanze di interesse dei paesi mediterranei alla Commissione Europea a vantaggio dei produttori.

Scopo della nuova Presidenza e del nuovo Board direttivo è infatti quello di ampliare il raggio d'azione di



Areflh, rendendola attrattiva anche per altre regioni ed Organizzazioni di Produttori, in modo da allargare la base sociale anche a Paesi nuovi (Germania, Polonia ecc..) che possano portare avanti momenti di confronto sui temi riguardanti l'ortofrutta e svolgere un'importante azione sinergica con le istituzioni.

In occasione dell'Assemblea di Areflh sono stati inoltre programmati alcuni interventi di Parlamentari europei e di rappresentanti della Commissione Europea, in particolare di: **Paolo De Castro** Parlamentare Europeo, **L. Mas Pons** (D.G. Agri) Commissione Europea, **Josep – Maria Terricabras** Parlamentare Europeo.

I temi trattati da questi relatori hanno spaziato dall'OCM del settore ortofrutticolo agli accordi TTIP fino al programma comunitario "Frutta nelle scuole". La Aop F.In.A.F., in qualità di prima Aop transnazionale nel panorama europeo, sostiene l'importanza di tali momenti di incontro tra i Paesi protagonisti nel settore ortofrutticolo e ne riconosce la valenza strategica in ambito comunitario.



GRAZIE AD UN MIX DI ELEMENTI PARTICOLARMENTE FAVOREVOLI

# Prospettive interessanti per le patate italiane

Gabriele Ferri  
Direttore Generale *Naturitalia*

Terminata con ottimi risultati la campagna patate 2015/2016, che è riuscita anche a condizionare positivamente la commercializzazione delle novelle, ora l'attenzione è tutta per le rese del prodotto del nord Europa che da sempre influenza le quotazioni che si realizzano nel nostro paese.

Si è conclusa con buoni risultati commerciali la vendita delle patate novelle siciliane e anche la produzione campana ha registrato un buon andamento: contrariamente a quanto si è verificato nelle ultime annate, quest'anno è stato possibile collocare l'intera produzione sul mercato con quotazioni soddisfacenti.

Analizzando i dati relativi alle superfici destinate a questo straordinario tubero dai cinque principali produttori di patate dell'Europa occidentale (Gran Bretagna, Francia, Belgio, Paesi Bassi e Germania), si osserva un aumento delle superfici, che raggiungono quota 553.000 ettari (+4,9% rispetto alla campagna precedente).

Il paese che registra il maggior incremento delle superfici è il Belgio, con quasi 10.000 ettari coltivati in più rispetto al 2015 (+12%), mentre in Olanda si riscontra l'aumento minore (+1,5%).

Per conoscere con esattezza le reali rese di queste importanti aree produttive e, di conseguenza, l'approccio commerciale che tali Paesi intendono seguire,

occorre attendere la fine della raccolta. Ciò che sappiamo di certo al momento è che le condizioni meteorologiche primaverili hanno inciso sulle semine in Gran Bretagna, provocando ritardi di quasi due settimane. In Francia, alla primavera molto piovosa è poi seguita un'estate decisamente calda e nelle aree di produzione delle patate precoci si sono ottenute rese per etta-

effetto dell'aumento delle superfici coltivate (+6-7%). Terminando con il Friuli l'analisi della situazione produttiva nazionale, si evince anche in questo areale una resa peggiore rispetto alle aspettative.

Il quadro che si ricava dalle informazioni attualmente in nostro possesso ci induce ad ipotizzare una stagione commerciale interessante, che presu-

tabilmente non raggiungerà le ottime quotazioni dell'annata precedente ma potrebbe riservare sorprese positive per effetto di rese buone, ma non straordinarie, che unite ad un mercato completamente vuoto di prodotto novello ed a scorte inesistenti di prodotto vecchio in tutto il nord Europa dovrebbe consentire la realizzazione di buone quotazioni. I primi risultati di vendita sono stati decisamente interessanti anche se le quantità esitate nei mesi di luglio e

agosto sono state piuttosto contenute come normalmente accade in questo periodo; si sono però esportate quote di prodotto in Francia favorendo l'allineamento delle quote di destoccaggio. Se come ci auguriamo le previsioni produttive saranno confermate dai dati consuntivi, e le aspettative di consumo si confermeranno su livelli in linea con le medie delle ultime annate, otterremo risultati che faranno realizzare una buona resa per ettaro in grado di remunerare adeguatamente sacrifici ed investimenti sempre considerevoli sostenuti dalla produzione.



ro inferiori alle aspettative.

In Italia la raccolta si è conclusa con rese discrete ed un prodotto di buona qualità in tutte le zone; in Veneto le rese sono risultate superiori all'annata precedente, situazione che pare confermata anche nell'areale bolognese. Per quanto riguarda il Fucino, si raccolgono indicazioni di produzioni inferiori alla media che potrebbero vanificare l'effetto dell'aumento delle superfici dal quale si attendevano quantità superiori.

Anche la produzione calabrese non ha dato le rese attese annullando l'incremento produttivo previsto per

CON LE NUOVE GALA E I CORRETTI SISTEMI DI IMPIANTO

# La melicoltura di pianura garantisce alta qualità

Ugo Palara  
Direttore Tecnico Agrintesa

Le mele Gala hanno rapida ed elevata produttività; il frutto è dolce e aromatico, con polpa soda, di tessitura fine, croccante, succosa; sono un ottimo dessert di mezza estate.

Gala è la mela estiva per eccellenza; anche se in pianura può essere più facilmente soggetta a difetti qualitativi (colpi di sole, insufficiente colorazione, soprattutto in assenza di reti antigrandine scure), con i corretti sistemi di impianto e, soprattutto, con la scelta dei cloni migliorativi, più intensamente colorati, rappresenta oggi una delle varietà con maggiori potenzialità anche nella Pianura Padana. Sono oltre 50 i cloni di Gala conosciuti a livello internazionale ed ogni anno la lista si allarga; la maggior parte è oggetto di privativa comunitaria, anche se in taluni casi la loro distinguibilità non è

particolarmente evidente. Sulla base del tipo di colorazione di copertura i cloni di Gala possono essere classificati da slavati a striati, fino a forme ambivalenti, ma le attuali logiche di mercato premiano soprattutto la merce con una maggiore estensione e intensità del colore di copertura.

Un altro elemento discriminante è la stabilità genetica vista la tendenza di Gala (varietà bicolore) alla regressione colorimetrica; il fenomeno è generalmente più accentuato nei tipi striati, ma nessun clone in realtà può essere considerato stabile. L'unica soluzione per contenere il problema della regressione è la prevenzione attraverso un attento monitoraggio delle piante madri prima del prelievo delle marze. Agrintesa, cooperativa di punta del Gruppo Apo Conerpo, da tempo crede nel rilancio delle mele Gala di pianura e a questo scopo da alcuni anni incentiva



l'impianto di nuovi meleti con i cloni più performanti dal punto di vista estetico e produttivo. Tra i diversi presenti sul mercato, si segnalano in particolare: **Galaval\***: mutazione di Galaxy di origine francese, si distingue per la colorazione uniforme e precoce, ma con estensione leggermente inferiore ad altri cloni proponibili. Pianta di buona vigoria che induce una migliore pezzatura dei frutti.

**Devil Gala\***: di origine italiana, presenta frutti leggermente appiattiti, ma di colore rosso molto intenso, che compare molto precocemente; ciò non deve indurre raccolte anticipate; la pianta presenta vigoria intermedia.

**Dark Baron®Gala 2013\***: di origine alto-atesina, è un mutante intensamente e precocemente colorato; pianta con vigoria medio-debole; frutto leggermente appiattito.

**Gala Schniga®SchniCo Red\***: mutante migliorativo di Gala Schnitzer, di recente introduzione, caratterizzato da frutti con colorazione estesa, uniforme e molto precoce.

**Gala Star®Galafab\***: clone intensamente colorato, di origine francese, con pianta medio-debole.

## Agrintesa "coltiva" la responsabilità sociale

La cooperativa **Agrintesa** è la prima organizzazione ortofrutticola/vitivinicola emiliano-romagnola ad ottenere la certificazione SA 8000 per la responsabilità sociale, uno standard internazionale che garantisce il rispetto dei diritti dei lavoratori, la tutela contro lo sfruttamento dei minori, la sicurezza e salubrità sul posto di

lavoro. "Siamo orgogliosi di essere fra le prime aziende del settore ad avere conseguito la certificazione SA 8000" – dichiara **Cristian Moretti, direttore generale di Agrintesa**. "Il raggiungimento di questo importante traguardo costituisce un riconoscimento dell'azione svolta in questi anni da Agrintesa per garantire la massima attenzione ai luoghi ed alle condizioni di lavoro e il rispetto dei diritti dei dipendenti. Una scelta che ha sempre indirizzato la nostra mission aziendale".



LA LINEA SI "VESTE" DEI VALORI DEL BRAND

# Nuovo look per i Cotti a Vapore Valfrutta

Annalita Moruzzi  
Centro Stampa

Italianità, regionalità, filiera produttiva, qualità, plus di prodotto e un pack in cartone più impattante "parlano" dell'identità del brand.

**D**a sempre Valfrutta "parla" di valori attraverso i suoi prodotti. È una marca fortemente legata alla produzione degli agricoltori associati e con una connotazione decisamente italiana che diventa elemento di comunicazione essenziale nel dialogo con il consumatore. Italianità significa offrire maggior garanzia di quali-

tà, freschezza, naturalità e privilegiare i territori dove le condizioni climatiche e ambientali sono ottimali per una miglior qualità dei prodotti. Valfrutta ha così realizzato un restyling dell'immagine dei propri prodotti introducendo, per trasparenza e maggior informazione verso il consumatore, precisi richiami all'origine territoriale e alla loro provenienza dalla filiera delle realtà cooperative associate. Tutto questo per ribadire il forte legame fra Valfrutta, i suoi



soci agricoltori ed il prodotto, fornendo una risposta concreta al crescente bisogno di garanzia e rassicurazione del consumatore. Il nuovo look della linea dei Cotti a Vapore Valfrutta riafferma con chiarezza questa strategia.

I nuovi Cotti a Vapore si presentano oggi sullo scaffale con un cluster in cartone, più impattante e più chiaro per il consumatore, esplicitando tutte le prerogative del prodotto e le informazioni essenziali con riferimento all'identità di Valfrutta. Tutti questi aspetti accrescono il valore del brand che con la linea dei Cotti a Vapore coniuga qualità, servizio, sicurezza, genuinità, attenzione alle territorialità e all'ambiente.

La gamma, composta da 10 referenze – Borlotti, Cannellini, Ceci, Lenticchie, Piselli Piccoli, Mais, Farro, Soia, Mix Mediterraneo, Piselli e Carotine – evidenzia oggi con ancora più chiarezza la provenienza italiana dei prodotti, con la regione di coltivazione. Grazie alla delicata cottura a vapore, i legumi e i cereali conservano intatte le proprietà nutritive ed assicurano un livello qualitativo superiore in termini di sapore, aspetto, consistenza ed aroma. In termini di servizio, i Cotti a Vapore Valfrutta sono conservati in lattine monodose senza liquido di governo e questo permette un consumo immediato del prodotto.

## Cirio presenta le nuove Salse Pronte "Cuor di pelato"

**S**empre molto attenta ai trend delle scelte di acquisto degli italiani, Conserve Italia ha ideato una nuova linea di prodotto, le Salse Pronte **Cuor di pelato** a marchio Cirio, pensate per tutti quei consumatori sempre più orientati ad acquistare prodotti di qualità pronti da cucinare in poco tempo.

La gamma si posiziona come l'unica salsa già pronta realizzata con il solo cuore di pelato: si tratta di una novità assoluta sul mercato, in grado di unire la freschezza dei migliori pomodori pelati alla comodità di avere salse già insaporite, ideali per un rapido condimento della pasta.

Due le ricette proposte, entrambe semplici e ricche di gusto, che si ispirano alla migliore tradizione culinaria italiana: la salsa **"Classica"** è insaporita con un trito di verdure, erbe aromatiche e olio extravergine di oliva, la **"Olive e Capperi"**

unisce al cuore di pelato le olive, i capperi e l'olio extravergine di oliva.

Le Salse Pronte Cuor di Pelato offrono la grande qualità dei pomodori pelati 100% italiani selezionati da Cirio, riconoscibili per il gusto fresco e l'inconfondibile dolcezza, dei quali si utilizza solo la parte migliore. I pomodori provengono da produzioni integrate certificate e da coltivazioni ecocompatibili che salvaguardano l'ambiente. Le due referenze sono commercializzate nella grande distribuzione in bottiglie di vetro da 350 grammi.



CON LE ZUCCHINE "GEMELLE", I POMODORI "RUSTICI" E IL KIWI "DORELLO"

# Sempre più ricca la gamma di ortofrutta bio Alce Nero

Mario Parisi  
Centro Stampa

Le nuove referenze fanno parte della Linea Top, dalle distintive qualità sensoriali.

Recentemente Alce Nero ha visto crescere la propria base sociale con l'ingresso di nuove importanti realtà dell'agroalimentare italiano tra cui Apo Conerpo.

**È** sempre più ricca la gamma di prodotti di ortofrutta biologica fresca Alce Nero, il marchio che da oltre trent'anni è espressione dell'agricoltura biologica.

Sugli scaffali della GD italiana ed estera e nei migliori negozi specializzati arrivano tre nuove referenze, decisamente originali e gustose, che potranno incontrare l'apprezzamento dei fruitori amanti dell'alta qualità e dei sapori innovativi: si tratta delle zucchine "Gemelle", dei pomodori "Rustici" e del kiwi "Dorello", che si aggiungono al peperone italiano biologico "Delicato", caratterizzato dalla colorazione rossa e gialla e dal gusto dolce più facilmente digeribile, presentato nei mesi scorsi. Con la prima novità Alce Nero propone delle zucchine tonde biologi-

che, dalla tipica forma sferica e dalla buccia liscia di colore verde salvia. Coltivate in Italia, sono meno comuni di quelle tradizionali, allungate, e grazie alla loro grande versatilità possono essere utilizzate in cucina in numerose e gustosissime ricette. Si prestano in particolare ad essere farcite, ma possono essere consumate sia cotte, meglio al vapore o in forno per esaltarne il sapore, sia crude, per gustare appieno la loro polpa rinfrescante.

Non meno interessante è la proposta dei pomodori "Rustici", un ori-



il suo gusto gradevolmente dolce, con una nota tropicale, lo rendono una delizia unica, ancor più buona se gustata appena tolta dal frigo o in una fresca macedonia estiva.

Tutti questi nuovi prodotti sono rigorosamente ottenuti nel rispetto del disciplinare di produzione biologica e appartengono alla linea Top Alce Nero che presenta qualità sensoriali particolarmente distintive. "Il progetto di ortofrutta fresca top è stato sviluppato da BRIO assieme ad Alce Nero di cui è socia dal 2011" - dichiara **Andrea Bertoldi, direttore generale dell'azienda veronese**, leader nella produzione di ortofrutta fresca bio e aderente al Gruppo Apo Conerpo.

Vale la pena infine ricordare che l'offerta Alce Nero comprende anche tutte le altre referenze che, secondo la stagionalità, completano la gamma di ortofrutta, la cui bontà e genuinità sono garantite da molteplici fattori quali il grande amore per la terra, la salvaguardia dell'ambiente, la tutela della biodiversità e il rapporto diretto con gli agricoltori.



ginale assortimento di pomodori di varietà non comuni, tra cui il cuor di bue rosa, i frutti a pera rossi, i ciliegini gialli e neri e una vera rarità come il pomodoro giallo striato di verde, variopinta testimonianza della grande biodiversità culturale italiana. Conclude la panoramica delle novità, il kiwi giallo "Dorello" che si contraddistingue per il suo colore dorato chiaro luminoso e la buccia vellutata di colore marron brillante. La polpa soda e



IL CONSUNTIVO 2015/2016 APROVATO DALL'ASSEMBLEA DEI SOCI

# Opera, bilancio positivo per il primo anno di attività

Ufficio Stampa Opera

La cooperativa ha gestito oltre 200.000 tonnellate di pere delle principali varietà, rifornendo più di 1.000 clienti e realizzando un fatturato superiore ai 151 milioni di euro.

L'Assemblea generale ordinaria dei soci di Opera, tenutasi il 28 luglio, ha approvato all'unanimità il bilancio consuntivo relativo all'esercizio 2015/2016 (1° maggio 2015 - 30 luglio 2016). Il primo anno di attività della cooperativa si è svolto in un contesto di mercato caratterizzato da numerosi aspetti non favorevoli, tra cui la produzione ottenuta nella Ue e in Italia in linea con la media del triennio precedente, ma con frutti di pezzatura molto modesta; l'embargo

russo e le crescenti tensioni politiche ed economiche in Nord Africa; la forte concorrenza da parte di Belgio ed Olanda; il trend negativo dei consumi, solo per citare i principali problemi.

In questo difficile scenario, Opera ed i suoi soci hanno gestito 209.255 tonnellate di pere delle principali varietà, rifornendo oltre 1.000 clienti in 48 nazioni, con un incremento delle esportazioni di oltre il 25% rispetto alla campagna precedente, e realizzando un fatturato pari a 151,4 milioni di euro.

Ma soprattutto Opera, durante l'esercizio 2015/2016, ha avviato 2 importanti processi evolutivi:

1. lo sviluppo organizzativo, che progressivamente porterà i soci ad affrontare il mercato in qualsiasi area geografica come un'azienda realmente unica;



2. la progettazione della propria futura politica di marca.

I risultati ottenuti nel corso dell'esercizio appena concluso - anche se sostanzialmente allineati con le previsioni iniziali di massima (fatturato previsto > 150 milioni di euro) - certamente non sono ancora sufficienti per generare le indispensabili condizioni di diffusa sostenibilità economica della coltivazione del pero in Italia.

Ed è proprio per questo che al termine del primo anno di attività - molto impegnativo, pieno di imprevisti e difficoltà, ma straordinariamente coinvolgente - l'Assemblea dei soci di Opera ha ribadito l'assoluta convinzione che la strada imboccata non abbia alternative. I soci di Opera sono infatti sempre più convinti che il risultato della reale sostenibilità economica per un elevato numero di aziende agricole impegnate nella coltivazione del pero si possa raggiungere soltanto attraverso l'aggregazione di un'offerta di pere la più ampia possibile; il miglioramento continuo dell'efficienza e dell'efficacia dell'organizzazione dell'azienda; il miglioramento costante del profilo organolettico della frutta e del servizio ai clienti;



l'introduzione ed il sostegno nel tempo di una politica di marca coerente e la conseguente migliore valorizzazione della nostra produzione.

Pertanto i soci di Opera continueranno tutti insieme – con tenacia e con ancor maggiore determinazione – a perseguire gli obiettivi comuni.

Non c'è la certezza che sarà possibile raggiungere questi obiettivi, soprattutto perché non è affatto scontato che si potrà ottenere il necessario livello di aggregazione dell'offerta, ma i soci sono concordi nel ritenere che non esistano alternative al processo avviato. In conclusione dei lavori assembleari, il presidente di Opera, Adriano Aldrovandi, ha ringraziato vivamente tutti i soci, sia quelli promotori - cui deve essere riconosciuto il merito di aver avuto il coraggio di sfidare un insoddisfacente status quo organizzativo perdurante da troppi anni – sia quelli che si sono progressivamente uniti ai promotori per consentire ad Opera di diventare in

pochi mesi la più grande azienda di commercializzazione di pere del mondo.

Tutti i soci di Opera hanno svolto un ruolo di vitale importanza perché hanno contribuito fattivamente ad ogni attività dell'azienda e l'hanno sostenuta in tutti i sensi, con tenacia e convinzione.

Un ulteriore ringraziamento è stato diretto anche alle donne ed agli uomini che hanno svolto attività lavorativa per Opera e che sono stati impegnati nel complesso start-up dell'azienda e nello svolgimento di attività che in molti casi hanno dovuto essere pensate



e realizzate ex-novo.

Un sentito ringraziamento è stato infine diretto agli Amministratori Pubblici ed alle Associazioni di categoria che hanno accolto con favore e supportato la nascita e l'inizio delle attività di Opera.

# calibry Fruit

Il porta calibri  
per la raccolta della frutta

**RICHIEDI IL TUO  
CAMPIONE GRATUITO**

**www.calibry.it - Tel. 349.8798312**



IN ITALIA LA FLESSIONE SUPERA IL 10% RISPETTO AL 2015

# Pesche, la produzione europea diminuisce del 5%

**Giampiero Reggidori**  
Ufficio Produzioni Agricole Apo Conerpo

Le stime della produzione 2016 di pesche (comprese quelle piatte), nectarine e percoche messe a fuoco da Europech, prima in modo indicativo all'annuale meeting di Perpignan (Francia), svoltosi a fine aprile, in base all'andamento climatico e alle fioriture, poi tramite i rilievi post diradamento effettuati a metà giugno, indicano una diminuzione significativa rispetto al consuntivo del 2015.

pei, risultando meno caldo del 2015 e con piogge sparse, spesso a carattere temporalesco.

Parallelamente, si sono registrate più grandinate, soprattutto in Italia, che si sono verificate in anticipo rispetto alla media degli altri anni, vale a dire in maggio e in giugno.

Le previsioni del forum (molto aleatorie alla luce del periodo dell'anno in cui si svolge Europech, che analizza soprattutto gli andamenti delle fioriture in relazione al clima e le tenden-

ze delle superfici coltivate) sono state aggiornate al 14 giugno 2016. Riguardano Grecia, Italia, Francia e Spagna, i quattro paesi di riferimento per la coltivazione di questi frutti all'interno della UE. Complessivamente, rappresentano la quota maggiore di prodotto nell'Unione anche se la Turchia è un competitore in continua crescita, come pure per le produzioni precocissime risultano importanti i paesi del nord Africa che si affacciano sul Mediterraneo.

**I**l clima è risultato decisamente differente rispetto a quello dello scorso anno, soprattutto quello primaverile. L'inverno è stato meno freddo della media, poi si è registrato un debole anticipo di primavera con temperature superiori alle medie stagionali e successivamente, all'inizio delle fioriture (ancora una volta anticipate e anche di molto rispetto alle stagioni precedenti), un lungo periodo di piogge, con abbassamenti termici che sono proseguiti anche per più di un mese. In Spagna, Grecia e altre aree europee dove si coltiva il pesco si sono anche registrate alcune gelate primaverili. Nonostante questo mix di fattori, la maturazione ha comunque mostrato un anticipo generale sia per le varietà precoci che per quelle medie e anche le tardive, seppur meno rispetto alle altre cultivar, sono maturate più presto del solito.

L'andamento climatico estivo, almeno fino a questo momento (31 luglio), è stato in linea con le caratteristiche tipiche che questa stagione presenta abitualmente nei paesi euro-



*Selezione nectarine allo studio.*

I filmati dei workshop di Europech 2016 sono pubblicati sul sito internet che raccoglie i Forum di Medfel (<http://www.medfel.com/ff>).

### LE STIME PRODUTTIVE 2016

In relazione alle previsioni produttive 2016 relative ai quattro paesi di riferimento, riportiamo, a pagina 14, la tabella riassuntiva. A fianco dei dati, abbiamo indicato lo scostamento percentuale della previsione 2016 rispetto alla produzione consuntiva del 2015. Non proponiamo alcun commento sia per motivi di spazio, sia perché i dati sono già organizzati per paesi e regioni produttive, sia perché quando leggerete queste pagine saremo alla fine della stagione di raccolta e quindi in procinto di poter verificare i dati consuntivi.

Complessivamente, per il comparto delle pesche, nettarine, percoche e pesche piatte si prevede una contrazione produttiva pari al 5% circa



*Dispenser per confusione sessuale nel pesco.*

Cercate uno specialista che possa affiancare la vostra azienda nella tutela dei crediti commerciali in Italia e nel mondo?



### Assicurazione dei Crediti, Cauzioni e C.A.R - Recupero Crediti

La gestione dei crediti è un elemento chiave per garantire valore all'impresa. La missione di Coface è di agevolare le attività commerciali delle imprese a livello globale attraverso una gamma completa di prodotti e servizi versatili ed efficienti di assicurazione e gestione dei crediti.

L'offerta di Coface è progettata per consentire alle aziende di gestire e proteggere con cura i propri crediti e di lavorare in tutta sicurezza, in Italia e all'Estero.

#### Agenzia Generale dell'Emilia Romagna

##### Sede Legale: Ravenna

CREDITPARTNER Srl  
Via Antonio Meucci 1 (scala C)  
48100 Ravenna  
tel. 0544 408911  
ravenna@coface.it

##### Presidente CreditPartner srl

Mario Boccaccini

**coface**  
FOR SAFER TRADE

**Europech 2016 - Pesche, Nettare, Percoche e Piatte**  
(Aggiornamento previsione al 14 giugno 2016)

Paesi	Consuntivo 2015 (Tons)	Previsione 2016 (Tons)	Variazione prev. 2016 su cons. 2015 (%)	Pesche Piatte 2015*	Pesche Piatte 2016*
<b>GRECIA:</b>					
Macedonia	519.300	538.500	3,7%	-	-
Altre aree Grecia	26.700	29.000	8,6%	-	-
<b>Totale</b>	<b>546.000</b>	<b>567.500</b>	<b>3,9%</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>SPAGNA:</b>					
Andalusia	113.310	109.420	-3,4%	250	290
Valencia	35.900	25.625	-28,6%	1.950	3.900
Murcia	149.000	118.000	-20,8%	75.000	75.000
Catalogna	277.216	265.400	-4,3%	103.500	108.500
Rioja/Navarra/Aragona	414.714	421.657	1,7%	72.662	77.460
Estremadura	111.673	108.612	-2,7%	9.865	10.865
Altre aree Spagna	32.391	31.230	-3,6%	0	0
<b>Totale</b>	<b>1.134.204</b>	<b>1.079.944</b>	<b>-4,8%</b>	<b>263.227</b>	<b>276.015</b>
	<i>piatte escluse*</i>	<i>piatte escluse*</i>			
<b>ITALIA</b> (pesche/nettarine e piatte comprese)					
Piemonte/Lombardia/Liguria	160.457	141.824	-11,6%		
Veneto/Friuli/Trentino	66.231	61.734	-6,8%		
Emilia Romagna	321.290	283.801	-11,7%		
Italia centrale	71.700	71.221	-0,7%		
Italia Sud	788.826	700.513	-11,2%		
<b>Totale</b>	<b>1.408.504</b>	<b>1.259.093</b>	<b>-10,6%</b>		
<b>FRANCIA:</b>					
Languedoc/Roussillon	90.850	92.001	1,3%		
Rhone-Alpes	39.420	31.520	-20,0%		
Provenza/Costa Azzurra	64.860	62.123	-4,2%		
Sud-Ovest	22.011	20.943	-4,9%		
<b>Totale</b>	<b>217.141</b>	<b>206.587</b>	<b>-4,9%</b>		
<b>Totale generale</b>	<b>3.305.849</b>	<b>3.113.124</b>	<b>-5,8%</b>	<b>Totale senza pesche piatte ES</b>	
	<b>263.227</b>	<b>276.015</b>	<b>4,9%</b>	<b>Pesche piatte ES (Spagna)</b>	
	<b>3.569.076</b>	<b>3.389.139</b>	<b>-5,0%</b>	<b>Totale con pesche piatte</b>	

rispetto al consuntivo 2015. L'Italia è il paese con la maggior contrazione, specialmente al Nord, mediamente intorno al 10,6% sull'anno scorso. Concorrono alla diminuzione della produzione italiana, specialmente al Nord, il calo della superficie (maggior

componente) e il clima sfavorevole in fioritura (anche se in minor parte). Al Sud le superfici coltivate non diminuiscono e, anzi, negli ultimi anni mostrano anche un aumento. Si rinnovano gli impianti, ma manca ancora la strategia organiz-

zativa per affrontare con maggiore aggressività il mercato. Il rinnovamento varietale è sempre in corso e le nuove cultivar, oltre ad essere migliori dal punto di vista qualitativo, hanno anche una resa ad ettaro più alta rispetto al passato.