

ORTOFRUTTA NOTIZIE

Maggio 2017



**A Bologna il summit
dell'ortofrutta europea**

**Il frutteto del futuro
si presenta al pubblico**

**Batteriosi del kiwi:
la convivenza è possibile**

Sommario

- 4 Bologna ha ospitato il summit dell'ortofrutta europea
LISA MARTINI
- 6 Nuove varietà di uve apirene per Naturitalia
AUGUSTO RENELLA
- 7 Agrintesa, 10 anni all'insegna della crescita e dello sviluppo
CRISTIAN MORETTI
- 8 Alla Fungar di Rimini il premio Welfare Index PMI 2017
LISA MARTINI
- 9 I Sughii Rustici Cirio, il sapore più autentico del pomodoro
ANNALITA MORUZZI
- 10 Il frutteto del futuro si presenta al pubblico
GIUSEPPE PALLOTTI
- 11 Batteriosi del kiwi: la convivenza è possibile
GIAMPIERO REGGIDORI
- 14 INDUSTRIA 4.0: se ne parla tantissimo... vediamo di agire!
PAOLO CASADEI

Grazie all'accordo siglato con Edagricole, i soci di Apo Conerpo possono sottoscrivere un abbonamento on line al settimanale Terra e Vita a condizioni economiche particolarmente favorevoli, con un prezzo scontato del 30%.

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

Dopo il 2015, anche il 2016 ha fatto registrare un aumento

Prosegue il trend positivo dei consumi di ortofrutta

Davide Vernocchi
Presidente Apo Conerpo

Prosegue il trend positivo per i consumi di ortofrutta fresca in Italia: dopo l'aumento del 3% registrato nel 2015, infatti, anche il 2016 è stato caratterizzato da un segno più. In base ai dati Gfk elaborati dal Centro Servizi Ortofrutticoli per Macfrut Consumers' Trend, l'anno scorso gli acquisti di prodotti ortofrutticoli nel nostro Paese si sono attestati complessivamente a 8,27 milioni di tonnellate, con un incremento del 2,1% per la frutta e dello 0,6% per gli ortaggi, per una spesa totale di oltre 1,37 miliardi di euro (+1,4%) a fronte di prezzi stabili nell'ultimo triennio. Per quanto riguarda la frutta fresca, le mele hanno chiuso il 2016 confermando il primo posto nella graduatoria dei consumi con 825.000 tonnellate (+2% rispetto al 2015), seguite dalle arance con poco meno di 550.000 tonnellate (+2%), dalle banane con 453.000 tonnellate (in linea con l'anno precedente) e dalle pere con 393.000 tonnellate (+4%). Tra gli ortaggi invece il primato va alle patate, i cui consumi hanno registrato un aumento del 3%, seguite dai pomodori (+1%). Fra le specie da segnalare, poi, gli asparagi, che raggiungono le 23.000 tonnellate con un incremento del 13%.

L'aumento costante, seppur abbastanza contenuto, dei consumi di ortofrutta fresca in atto nel mercato nazionale nell'ultimo biennio rappresenta un elemento senza dubbio positivo e testimonia, tra l'altro, il profondo cambiamento degli stili di vita alimentare degli italiani, sempre più attenti alla salute ed al benessere, ma è anche il frutto degli importanti sforzi in termini di investimenti effettuati dal mondo produttivo organizzato in questi anni con l'obiettivo di migliorare la qualità dei prodotti offerti al consumatore non solo per quanto concerne la sicurezza alimentare ma anche gli aspetti organolettici. Purtroppo, non sempre il mercato ha riconosciuto ai produttori il giusto valore, in termini di prezzo, di questo impegno, che parte dalla azienda agricola ma si articola in tutti i passaggi della filiera cooperativa e vede poi la RICERCA come elemento cardine per conseguire questi obiettivi.

Se questa inversione di tendenza dei consumi lascia spazio all'ottimismo, per poter collocare agevolmente le produzioni dei nostri soci e ampliare i mercati di sbocco risulta però sempre più indispensabile portare avanti politiche di internazionalizzazione finalizzate all'export, in una fase storica in cui il mercato diventa sempre più protezionistico con gli accordi commerciali fra l'Europa e il resto del mondo che subiscono spesso dei rallentamenti. In questo scenario, non è più sufficiente fare sistema, occorre una vera e propria pressione di rappresentatività dell'ortofrutta italiana ed europea che tuteli i produttori ma anche i consumatori.

Per aumentare la forza di penetrazione in nuovi paesi, è necessario tra l'altro rafforzare le Organizzazioni di produttori a livello transnazionale, rendendo l'Ocm ortofrutta più dinamica e flessibile e aderente alle nuove sfide abbinando un'azione di tipo politico per l'abbattimento delle barriere all'esportazione.



A FINE MARZO SI È SVOLTA L'ASSEMBLEA GENERALE DI AREFLH

Bologna ha ospitato il summit dell'ortofrutta europea

Lisa Martini
Ufficio OCM e Progettazione Finaf

Una due giorni ricca di appuntamenti ha riunito l'organismo che rappresenta il 35% del fatturato europeo del settore, pari a 47 miliardi di euro, e raggruppa 3,4 milioni di aziende.

Si è svolta a Bologna il 23 e il 24 marzo l'Assemblea generale di Areflh, l'associazione delle Regioni Ortofrutticole Europee con sede in Francia, a Bordeaux, presieduta da **Simona Caselli**, assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna. Areflh riunisce 19 Regioni di Belgio, Francia, Grecia, Italia e Spagna e 22 Associazioni di organizzazioni di produttori tra cui Finaf che ha supportato questa iniziativa.

UNA CONFERENZA SULLA PAC

Una conferenza dibattito sul tema della Pac: **"Bilancio intermedio e prospettive post 2020"** ha inaugurato le due giornate di incontro, cui hanno partecipato ospiti relatori di alto livello quali l'europarlamentare **Paolo de Castro** vicepresidente della Comagri, **Raimondo Serra**, funzionario presso la Dg Agri, **Leonardo di Gioia**, coordinatore della Commissione per l'agricoltura della Conferenza Stato-Regioni italiane, e **Felice Assenza**, rappresentante del Ministero italiano delle politiche agricole. La Presidente Caselli ha illustrato inoltre come il ruolo di coordinamento dell'organizzazione tra

produttori ed istituzioni in ambito transnazionale stia portando i primi risultati, dal momento che la Commissione Europea ha fornito risposta affermativa alla richiesta avanzata da Areflh di prevedere la compartecipazione da parte della UE ai costi di intervento dei fondi di mutualizzazione per la gestione del rischio delle Organizzazioni di produttori. La proposta dovrebbe essere inserita dalla Commissione nel futuro Regolamento Omnibus e potrebbe diventare un importante strumento di tutela per i produttori in particolare a fronte di crisi di mercato.

Infine nel corso del dibattito è emersa come esigenza importante, anche da parte delle OP/AOP socie, il rafforzamento del ruolo delle Associazioni di Organizzazioni di produttori, ruolo sminuito dal Regolamento 543/2011, il quale non aveva più riconosciuto in capo ad esse la possibilità di presentare un Programma Operativo Unico. Dal 2013 il nuovo Regolamento (UE) 1308/2013 ha nuovamente sottolineato l'importanza delle AOP reintroducendo per esse la possibilità di presentare un programma unico per tutte le OP socie. Tale indicazione non ha però trovato concreta applicazione nell'Atto delegato e di Esecuzione attualmente in via di emanazione.

A tal proposito Areflh nell'ambito del "Gruppo di esperti OCM" organizzerà un confronto per definire come rappresentare questa necessità al competente servizio della Commissione.

L'Assemblea dell'Areflh ha rappre-



sentato anche un momento di confronto tra alcune delle principali regioni nel panorama dell'ortofrutticoltura che hanno relazionato in merito all'importanza del ruolo della filiera nell'ambito dell'economia regionale.

I 20 ANNI DELL'OCM ORTOFRUTTA

L'ultimo tema discusso al termine del dibattito ha riguardato il ventesimo anniversario dell'Ocm ortofrutta, quale strumento strategico per lo sviluppo della filiera ortofrutticola europea, da parte di **Jose Garcia Alvarez Coque**, direttore del Gruppo internazionale dell'economia e dello sviluppo che nella sua presentazione ha tracciato un quadro positivo del sistema Ocm. Infine, l'assemblea generale ha celebrato la nascita di una nuova squadra amministrativa: il segretario generale **Jacques Dasque** ha effettua-



to il passaggio di consegne a **Pauline Panegos** che diviene nuovo segretario generale ed è stato presentato **Andrea Tivoli**, nuovo rappresentante di Areflh a Bruxelles. Un team

rinforzato dunque che, insieme alle Regioni ed alle OP/AOP socie, avrà il compito di affrontare le importanti sfide offerte dalle cruciali riforme dei prossimi anni.

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

IN ANTEPRIMA ALLA RASSEGNA MACFRUT IN PROGRAMMA A RIMINI

Nuove varietà di uve apirene per Naturitalia

Augusto Renella
Marketing R&D Manager Naturitalia

Saranno presentate alla clientela italiana ed internazionale nel corso della più importante manifestazione dedicata all'ortofrutta, che punterà i riflettori anche su altri prodotti di punta dell'ampia gamma della società commerciale del Gruppo Apo Conerpo, come le drupacee, il kiwi Jingold e le pere a marca Opera.

Anche quest'anno, Macfrut rappresenta per Naturitalia un'occasione di grande rilievo per proporre alla clientela italiana ed internazionale le ultime novità di una gamma completa di ortofrutta di qualità, genuina e dalle ottime caratteristiche organolettiche, ottenuta nelle aree più vocate del Paese. Con questo spirito, la business unit di Apo Conerpo (stand n. 075 - padiglione D3), parteciperà alla rassegna riminese, che dal 10 al 12 maggio richiamerà tra i padiglioni del quartiere fieristico i maggiori operatori del settore nonché i rappresentanti delle istituzioni regionali e nazionali.

Le drupacee costituiscono una delle produzioni di punta della ricca e qualificata gamma di ortofrutta fresca della società, ottenuta nelle aree più vocate delle regioni del Nord, del Centro e del Sud Italia con una copertura integrale dell'intero calendario.

Nel corso del Macfrut, Naturitalia presenterà la propria offerta di queste specie e le novità per la prossima stagio-

ne nell'ambito di una conferenza dal titolo "Pesche, Nettarine, Albicocche e Susine Naturitalia. Uno sguardo al prodotto, ai territori di produzione e al mercato". Durante l'incontro la società di ricerche Nielsen presenterà lo studio realizzato in Italia sul mercato delle drupacee. Tra le novità della prossima stagione le Pesche e Nettarine gusto dolce, nate dalla ricerca delle migliori varietà selezionate per il gusto, grazie al basso contenuto di acidità della polpa.

Oltre alle drupacee, l'offerta di Naturitalia si arricchisce di nuove varietà di uve senza semi prodotte in Puglia tramite una delle cooperative associate; grazie a queste nuove cultivar, il sistema Naturitalia si specializza ulteriormente nella produzione di Uve apirene con la coltivazione di varietà tradizionali e le nuove cultivar in licenza dal breeder S.N.F.L.

Le uve apirene di Naturitalia sono disponibili da Luglio a Novembre nelle varietà bianca, rossa e nera.

Un altro fiore all'occhiello della



gamma Naturitalia su cui si accenderanno i riflettori riminesi è il kiwi Jingold, nelle tipologie a polpa verde e gialla, graditi dai consumatori per le caratteristiche organolettiche d'eccellenza, in particolare per i frutti della linea di prodotto maturo al punto giusto, molto apprezzati dalla clientela.

Standard particolarmente elevati contraddistinguono anche le pere a marca Opera, leader per qualità ed assortimento, distribuite in Italia ed all'estero, sostenute da importanti investimenti pubblicitari in Italia.

Questi frutti garantiscono un livello qualitativo decisamente alto perché nascono e crescono nel territorio da sempre più vocato per la coltivazione del pero, cioè nel cuore fertile delle pianure del Nord Italia, prevalentemente in Emilia Romagna, ma anche in alcune micro-zone selezionate della Lombardia e del Veneto. Ma la qualità deriva anche dalla competenza e dalla pluridecennale esperienza dei 1.000 frutticoltori che hanno voluto Opera e che con impegno e passione lavorano ogni giorno, da decenni, per far crescere ogni pera buona e sana da mangiare, rispettosa dell'Ambiente e bella da vedere.



NATA PER PROGETTARE E COSTRUIRE, MA SOPRATTUTTO PER AGGREGARE

Agrintesa, 10 anni all'insegna della crescita e dello sviluppo

Cristian Moretti
Direttore Generale Agrintesa

Anche se non sempre è stato possibile assicurare la giusta redditività alla base sociale, va riconosciuto ai soci, alla cooperativa ed ai collaboratori un incessante impegno per la valorizzazione della produzione ortofrutticola e del territorio. Bisogna quindi essere orgogliosi di questo decennio, avendo ben presente che oggi Agrintesa, realtà di punta del Gruppo Apo Conerpo, è conosciuta come una azienda forte e leader del comparto. Da qui la volontà e la spinta per vincere insieme le sfide future.

Facendo un passo indietro nel tempo con la mente, si può affermare che i soci, i consigli di amministrazione e le direzioni delle tre cooperative che hanno dato vita ad Agrintesa ebbero la lungimiranza di comprendere come gli scenari produttivi e di mercato del terzo millennio stessero cambiando e quanto fosse necessario specializzare la produzione delle rispettive strutture anche attraverso progetti finalizzati alla riduzione dei costi e all'aumento dell'aggregazione.

In questi 10 anni, il comparto ortofrutticolo ha registrato cambiamenti davvero radicali, palesati, da un lato, in interessanti opportunità commerciali quali l'apertura di nuovi mercati, lo sviluppo di nuove specie e varietà o di linee di prodotto innovative, l'applicazione di pratiche agronomiche tese al rispetto dell'ambiente ed al miglioramento della produzione, il cambiamento delle abitudini e delle preferenze dei consumatori. Dall'al-

tro lato, abbiamo assistito ad una competitività sempre più spinta tra le diverse aree di produzione, spesso sfociata in pericolose crisi di mercato o gravi difficoltà a valorizzare correttamente determinati prodotti.

Le decisioni prese nel 2007 sono state compiute nei tempi giusti, anticipando questi mutamenti che sono stati poi affrontati con un'azienda strutturata e in grado di fronteggiare con successo le nuove sfide. Nata alla vigilia della pesante crisi economica mondiale, oggi Agrintesa ricopre un ruolo sempre più importante nel

sempre specie di riferimento per il territorio romagnolo. Nello stesso tempo, si è registrata la crescita di altre specie, come albicocche, susine, ciliegie e kiwi verde e giallo a dimostrazione della determinazione della base sociale a condividere le riconversioni varietali suggerite da Agrintesa, dal mercato e dai nuovi stili di consumo. Innumerevoli i progetti produttivi avviati in questi anni, che hanno interessato in particolare kiwi giallo, susine nelle varie tipologie, albicocche tardive, kaki a polpa soda, melo, l'introduzione di nuove varietà di pero, l'impianto di nuovi cloni di vigneto. Parallelamente a questi piani di trasformazione, portati avanti dai soci, la cooperativa ha ristrutturato e concentrato i propri stabilimenti ortofrutticoli di lavorazione, che prima della fusione erano 15, mentre oggi sono soltanto sei.

Nel decennio si sono registrati investimenti per nuove ed efficienti strutture come Bagnacavallo, ma si è perseguito anche l'obiettivo di specializzare i centri di confezionamento per prodotto e mercato. Questo ha consentito di ridurre sensibilmente i costi relativi, ante fusione, e di poter servire al meglio la clientela, sempre più esigente in termini di qualità e servizi richiesti. Uno dei patrimoni indiscussi di Agrintesa riguarda le risorse umane: in questi 10 anni attraverso percorsi interni e l'inserimento di nuovi collaboratori è cresciuta molto la professionalità e la capacità gestionale di tutto il personale della cooperativa, che ha raggiunto in alcuni casi livelli di assoluta eccellenza.



panorama ortofrutticolo, a conferma della lungimiranza delle scelte effettuate. L'esperienza di questi 10 anni può essere letta come un esempio di integrazione tra un modello di reale partecipazione associativa e i progetti di moderna imprenditorialità agricola di dimensione globale.

Gran parte degli obiettivi indicati dal Piano Industriale sono stati raggiunti. In questi 10 anni è cambiato sensibilmente il catasto dei soci di Agrintesa con riduzioni significative delle superfici coltivate a pesche e nettarine, da

AZIENDA SOCIA DELLA OP FUNGHI DELLE TERRE DI ROMAGNA

Alla Fungar di Rimini il premio Welfare Index PMI 2017

Lisa Martini
Ufficio OCM e Progettazione Finaf

Il riconoscimento testimonia l'impegno profuso dalla azienda in favore delle iniziative volte alla conciliazione lavoro-famiglia, tra le quali la condivisione e socializzazione favorite all'interno dello staff aziendale e l'attenzione alla genitorialità.

Se l'è aggiudicato una delle aziende socie della OP Funghi delle Terre di Romagna, per l'esattezza l'azienda agricola Fungar di Rimini, il primo premio per le migliori pratiche di welfare aziendale WELFARE INDEX PMI 2017 promosso da Generali Italia insieme a Confagricoltura e Confindustria, patrocinato dalla Presidenza del Consiglio, con l'obiettivo di diffondere la cultura del welfare aziendale come leva di crescita per le piccole e medie imprese.

In seno alla OP Funghi delle Terre di Romagna, Organizzazione di Produttori di Coriano (RN) specializzata nella produzione e vendita dei funghi coltivati e da diversi anni socia della AOP FINAF, la Fungar di Rimini, azienda specializzata nella coltivazione di funghi prataioli e pleurotus (oltre 15mila metri quadri di fungaia sulle colline di Coriano e una produzione annua di circa 3 milioni di chili), si è distinta su 3.422 aziende partecipanti provenienti da tutta la Penisola, *"per aver saputo rispondere con politiche di welfare mirate ai bisogni dei propri dipendenti, circa 70 in tutto, l'80% dei quali sono donne, mamme, provenienti dalla Cina, e a loro sono rivolti i principali servizi di welfare attivi in azienda"*, come cita la motivazione della giuria.

Loredana Alberti, presidente della



OP Funghi delle Terre di Romagna e da quasi quarant'anni alla guida dell'azienda agricola Fungar, si è detta orgogliosa del premio ricevuto per l'impegno profuso in favore delle iniziative volte alla conciliazione lavoro-famiglia, dall'orario flessibile per seguire i figli nell'arco della giornata, all'organizzazione di corsi di lingua italiana e all'assistenza per il disbrigo di pratiche burocratiche (dal permesso di soggiorno al ricongiungimento familiare), fino al supporto per la stipula di contratti di locazione e acquisto casa.

Le iniziative di condivisione e socializzazione favorite all'interno dello staff aziendale e l'attenzione alla genitorialità, declinata con orari flessibili e autonomia organizzativa, pongono l'accento sull'importanza del ruolo sociale svolto dalle imprese, e ancora di più dalle imprese agricole grazie al profondo e naturale legame con il territorio, che rimane un cardine di queste attività anche nei confronti delle nuove e mutate esigenze ambientali e sociali.



“COME FATTI IN CASA”, GENUINI E DAL GUSTO CORPOSO

I Sughii Rustici Cirio, il sapore più autentico del pomodoro

Annalita Moruzzi
Centro Stampa

Da sempre specialista assoluto del pomodoro 100% italiano, Cirio propone una nuova gamma di sughii pronti: 6 nuove ricette con ingredienti selezionati e genuini per riscoprire i buoni sapori della cucina italiana.

Preservare il bello delle tradizioni, valorizzare i sapori più semplici e veri che evocano sensazioni e ricordi piacevoli, non solo al palato, è parte prioritaria del ruolo che Cirio riveste nel settore alimentare italiano.

Un brand storicamente dal “Cuore Italiano”, specialista da sempre nelle conserve di pomodoro di alta qualità, dove la materia prima – coltivata nelle aree più vocate del paese – è elemento distintivo e saliente che esalta il gusto tradizionale della buona cucina made in Italy, amata in tutto il mondo.

E dalla lunga esperienza di Cirio nel pomodoro – oltre 160 anni – nasce la grande novità dei **Sughii Rustici**, una gamma di prodotti incentrata sulla naturalità e corposità della migliore polpa di pomodoro: la Polpa Rustica, dalla consistenza grossolana, come fatta in casa, dove il pomodoro si sente e si vede perché i pezzi sono vistosi, grossi e irregolari.

I Sughii Rustici sono “come fatti in casa”, tipici proprio di una lavorazione casalinga e artigianale, preparati utilizzando i pomodori esclusivamente 100% italiani scelti e garantiti da Cirio e con ingredienti altamente selezionati e di elevata qualità: al pomodoro viene abbinato l’olio extravergine di oliva e la carne è 100% di provenienza italiana, sfumata con vino bianco, per rievocare

care i sughii fatti in casa. Un insieme di genuinità che si sposa alla perfezione, con effetti eccezionali per il palato grazie al gusto intenso e ricco che scaturisce da ricette dal forte appeal in quanto espressione della cultura gastronomica italiana. Ideale per preparare in modo semplice e veloce i primi piatti della tradizione, la nuova gamma dei Sughii Rustici Cirio comprende 3 sughii di verdure e 3 sughii di carne.



I Sughii Rustici Cirio di Verdure sono: **Pomodoro del Campo** in una versione classica che propone i migliori pomodori maturati al sole, insaporiti in un soffritto di sedano, carote e cipolle con olio extravergine di oliva; **Basilico dell'Orto** con pomodoro, olio extravergine di oliva e basilico per un sugo intenso e profumato genuinamente di casa; **Verdure del Contadino**, con tutto il sapore delle verdure grigliate: peperoni verdi e gialli, zucchine e melanzane.

I Sughii Rustici Cirio di Carne sono il **Ragù Rustico** con l’impiego solo di

carne selezionate 100% italiane; **Pan-cetta del Casale**, un’esclusiva ricetta con pancetta 100% italiana, funghi e peperoni grigliati per rispettare la tradizione della cucina campagnola; **Ragù di Montagna** con funghi e salsiccia 100% italiana in una ricetta dal gusto autentico e ricco.

Per questa nuova linea di sughii pronti è stato appositamente progettato un esclusivo vasetto Cirio, creato per rievocare le conserve fatte in casa, il cui vetro è decorato con pomodori a rilievo, rendendolo distintivo ed artigianale.

I Sughii Rustici consolidano il ruolo di Cirio nel mercato dei sughii pronti che è in crescita e che è estremamente coerente con il brand. Con questa proposta che risponde alle esigenze emergenti dal consumatore moderno, interessato alla qualità, ai sapori tradizionali ma anche al pratico utilizzo dei prodotti, Cirio punta al cuore del mercato come formato e gusti, ma soprattutto valorizza la qualità del pomodoro italiano coltivato con passione e grande attenzione dai produttori associati a Conserve Italia.

La nuova gamma dei Sughii Rustici Cirio viene prodotta nello stabilimento di Ravarino (Modena), specializzato in particolare nella produzione di conserve di pomodoro, nonché di sughii pronti, finora commercializzati soprattutto sui mercati esteri. Con una superficie totale di oltre 108 mila mq (dei quali 27 mila coperti), lo stabilimento ha una capacità di trasformazione complessiva di 80 mila tonnellate di materie prime (pomodoro, legumi secchi e frutta) ed occupa circa 250 dipendenti tra fissi e stagionali.

CON UNA GIORNATA DEDICATA ALL'INNOVAZIONE IN PROGRAMMA IL 28 GIUGNO

Il frutteto del futuro si presenta al pubblico

Giuseppe Pallotti
Ufficio Tecnico Apo Conerpo

L'iniziativa si inserisce tra le manifestazioni in campo organizzate da Terra e Vita per discutere e valutare le innovazioni riguardanti il settore frutticolo ed è organizzata in collaborazione con Apo Conerpo.

Nell'ambito delle manifestazioni in campo promosse da Terra e Vita per discutere e vedere le innovazioni riguardanti il settore frutticolo, il prossimo 28 giugno, presso la tenuta Zenzalino di Copparo (Fe), la testata giornalistica in collaborazione con Apo Conerpo organizzerà "Nova Agricoltura in Frutteto – Progettiamo il frutteto per il futuro", una giornata dedicata all'innovazione in frutticoltura.

L'obiettivo della manifestazione è richiamare l'attenzione sulla filiera frutticola nazionale di importanza strategica nel panorama agricolo nazionale grazie al suo peso di assoluto rilievo nella bilancia commerciale del nostro Paese. Purtroppo però da alcuni anni la compressione dei prezzi di vendita dei prodotti causa forti sofferenze al settore e gli operatori si sono trovati frequentemente a dover affrontare sfide molto difficili che spesso ne hanno messo in gioco la sopravvivenza. Inoltre, il panorama normativo decisamente complesso e l'attenzione sempre crescente al concetto di sostenibilità ed al rispetto dell'ambiente ne hanno moltiplicato le difficoltà. Il contenimento dei costi di gestione e la salvaguarda dell'ambiente, obiettivi apparentemente divergenti, devono

obbligatoriamente convivere e procedere a braccetto, pena lo svantaggio commerciale o peggio ancora l'esclusione delle produzioni dal mercato. Come fare convergere esigenze così diverse?

La strada è INNOVARE; non ci sono alternative. Solo l'innovazione, in tutte le sue forme, può consentire di rispettare l'ambiente e al contempo trovare le giuste soluzioni che permettano il contenimento dei costi di produzione.

Nuove varietà più produttive ma

de essere un momento di formazione e di discussione tra gli operatori del settore, che avranno anche modo di vedere e toccare con mano le innovazioni, e per dibattere sulle principali esigenze della filiera. Gli organizzatori stanno definendo gli ultimi dettagli della giornata, la cui partecipazione sarà libera e gratuita e divisa in due parti. Durante la mattinata, presumibilmente con inizio alle 9 e 30 ci saranno le visite guidate sul campo ai cantieri per potere osservare e valutare

le attrezzature per la gestione del sotto filare, della chioma, le novità per effettuare una difesa sostenibile, il vivaismo, la nutrizione e le attrezzature agevolatrici per la fase di raccolta. Nel pomeriggio, dopo una "merenda" offerta degli organizzatori, è prevista una breve parte convegnistica suddivisa in un workshop nel quale alcuni specialisti, ognuno per le proprie conoscenze, tratteranno la tematica "Innovazione, sostenibilità, precisione: i trend della frutticoltura moderna" e a seguire diversi attori della filiera dal produttore ad un rappresentante della GDO intratterranno i presenti con una tavola rotonda sul tema "La redditività dell'azienda agricola". Il materiale presentato durante la parte pomeridiana sarà pubblicato in uno speciale di Frutticoltura e su www.novaagricoltura.it, il sito web del progetto di Terra e Vita che coinvolge anche tutte le altre riviste Edagricole". Nel prossimo numero di Ortofrutta Notizie che sarà inviato nella prima settimana di giugno saremo più puntuali e precisi pubblicando il volantino dell'evento comprensivo del programma e di tutte le notizie utili.

NOVA AGRICOLTURA IN FRUTTETO
Tenuta Zenzalino | Via Bologna | Copparo (FE)

Progettiamo il frutteto del futuro

Un percorso guidato tra innovazione e sostenibilità

NOVA AGRICOLTURA IN FRUTTETO È:

Vivaismo • Innovazione varietale • Irrigazione • Difesa • Frutticoltura di precisione • Meccanizzazione • Disegno del frutteto

1a Edizione 28 Giugno 2017

meno esigenti e resistenti alle principali fitopatie, la gestione sostenibile della difesa con agrofarmaci, la produzione integrata e biologica, l'utilizzo di bioagrofarmaci, la protezione delle colture dagli agenti atmosferici, il risparmio del "bene acqua" attraverso l'espansione rapida della microirrigazione, l'utilizzo di attrezzi agevolatori per le operazioni di potatura e raccolta, le macchine sostitutive di prodotti chimici per il diserbo sono solo alcuni degli elementi che possono fare la differenza in una frutticoltura sostenibile e al tempo stesso remunerativa.

L'evento del 28 giugno prossimo inten-

MA NON SI PUÒ ABBASSARE L'ATTENZIONE

Batteriosi del kiwi: la convivenza è possibile

Giampiero Reggiori
Ufficio Produzioni Agricole Apo Conerpo

Durante la seconda parte dell'inverno 2016/17, con la risalita anticipata delle temperature, in gennaio 2017, nonostante le scarse piogge cadute dal mese di dicembre, sui tralci potati si sono riscontrate infezioni della PSA (*Pseudomonas syringae* pv *actinidiae*) non attese. Negli ultimi due inverni infatti, in seguito all'andamento climatico, la situazione non era risultata così preoccupante.

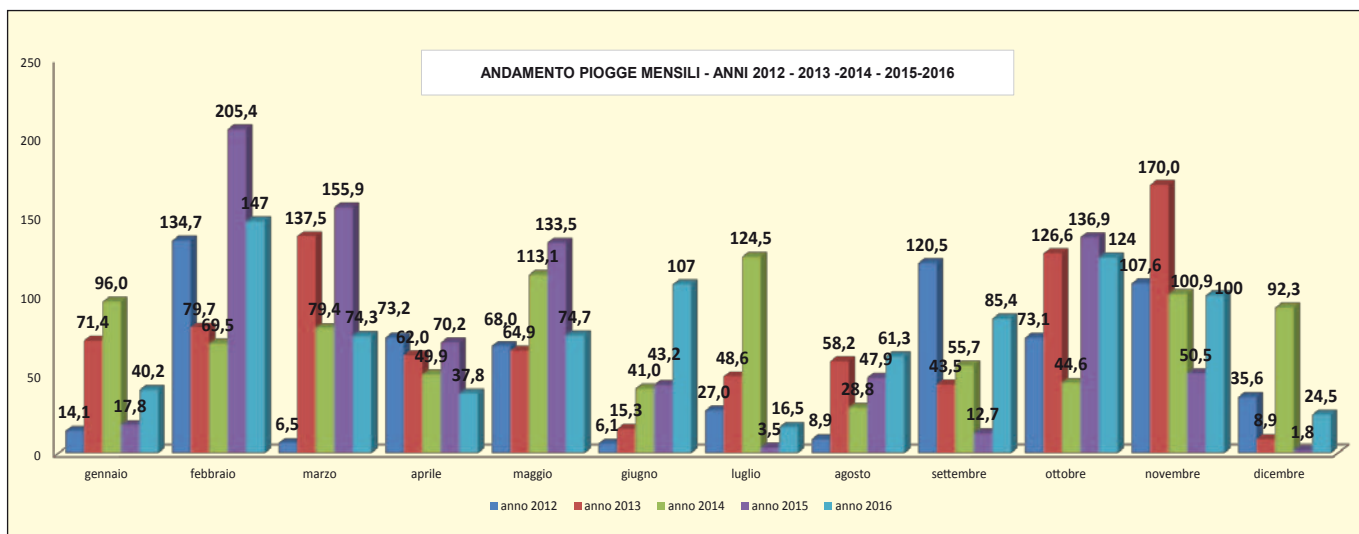
Oggi la PSA è ancora presente, con un'incidenza che spazia da una sola pianta fino a varie piante per singolo frutteto, su quasi il 60% degli impianti. Fortunatamente, però prevalgono gli impianti con solo qualche tralcio/pianta colpita rispetto a quelli con molte piante infette.

Un risultato che è merito soprattutto del costante monitoraggio e controllo dei frutteti che obbliga all'estirpazione immediata delle piante se si vuole contenere la diffusione. Infatti gli estirpi sono andati diminuendo dagli anni della comparsa fino ad interessare soltanto 6-7 ettari negli ultimi due anni. Un ruolo importante nel contenimento dell'infezione l'ha avuto anche l'andamento climatico che, pur con periodi molto piovosi e umidi, non ha favorito più di tanto le infezioni durante la fase silente invernale. Durante l'inverno 2016/17 si sono susseguiti diversi giorni con abbassamenti termici (le minime) sotto zero gradi °C, un fenomeno che un tempo era la normalità e oggi non più. Il sospetto, convalidato dalle ricerche e relative osservazioni sull'epidemiologia della batteriosi, svolte durante i progetti di studio realizzati dalla sua comparsa

(in Italia e all'estero), è che la discesa sotto zero gradi centigradi durante l'inverno renda più attivo il batterio che si predispone poi ad agire con la ripresa dell'attività linfatica nei tralci.

Il batterio predilige poi temperature fra 10 e 20 °C (periodo primaverile e autunnale) al punto che in estate rimane quiescente se è presente o non si diffonde da una zona infetta ad una esente. Vive nell'intera pianta (foglie e radici) ma non nei frutti. Purtroppo vive ancor meglio nel polline con il quale si fa trasportare.

Il periodo di maggior infezione e diffusione è quello primaverile, seguito dalla quiescenza estiva e dalla ripresa di attività e diffusione in autunno-inizio inverno. Può tranquillamente rimanere asintomatico nella pianta per lunghi periodi, sia su piante in coltivazione che sul materiale di moltiplicazione vivaistica, quando infet-





Impianto di kiwi con rete antigrandine.

tato. È necessaria la massima sanità degli ambienti di moltiplicazione del materiale vegetale.

Continuano gli studi sugli antagonisti biologici: esistono e crescono in relazione all'intensità dell'infezione di PSA della quale sono avversari naturali. Sono presenti ovviamente sulle piante del frutteto infetto, ma lo sono anche su varie colture e infestanti circostanti e interni ai frutteti colpiti dalla PSA. È logico che quando si parla di batteriosi si spera di poter far affidamento anche sulla comparsa e crescita di antagonisti naturali nell'ambiente per il contrasto. E tale speranza vale anche in questo caso, per quanto non sarà risolutiva, ma nel tempo rappresenterà una chiave di volta per la convivenza con la PSA. Gli ultimi studi confermano poi la suscettibilità varietale come dimostrano i differenti livelli di aggressività fra le varietà già in coltivazione.

Ad esempio Hort 16 A (gialla chinesica) è colpita pesantemente rispetto ad Hayward (verde deliziosa, la più coltivata), sebbene anche quest'ultima non sia stata risparmiata, specialmente in Piemonte.

Sono allo studio selezioni meno suscettibili; in particolare gli studi si sono concentrati sulle varietà a polpa

gialla e quelle entrate in coltivazione sembrano dimostrarsi più tolleranti e comunque gestibili.

Per quelle resistenti (che come tali, in termini scientifici, non ci saranno, ma si rimarrà nel campo della tolleranza) saranno necessari molti anni di studio in più, ma già la tolleranza è un

bel passo in avanti.

Ancora importantissima la gestione agronomica del frutteto. La fertilizzazione deve dar modo alla pianta di consumare l'essenziale perché, specialmente per l'azoto, l'eccesso (con l'idea di ottenere pezzature esagerate o mantenere un'alta resa ad ettaro), indebolisce la pianta e la rende più sensibile. Sensibilità che comunque è maggiore con la pianta squilibrata, quindi anche in carenza. L'irrigazione deve essere razionale sia come sistema (non bagnare la pianta) che come quantità nel tempo.

È quindi preferibile la microirrigazione e, quando si tratta di minirrigatori, il sistema sottochioma, con turni frequenti e quantità giornaliere legate al consumo. Gli attuali strumenti e i vari servizi erogati a supporto della razionalità irrigua sono in essere da tempo.

La potatura crea punti d'inserimento delle infezioni, per cui è meglio (quella invernale) farla presto e disinfettare i tagli. Il sistema di allevamento è poco influente, anche se è bene mantenere aerazione del frutteto.

Per quanto concerne i fitoregolatori, impiegati come da corretta prassi



Pianta colpita da PSA.

indicata da tempo, non determinano influenze, anche se per le auxine sono emersi alcuni risultati non positivi da rivedere. Continuano le osservazioni su frutteti coperti con reti antipioggia: si registra una riduzione delle infezioni con le coperture totali, ma gli effetti produttivi e qualitativi sono diversi e presentano ancora oscillazioni dei dati, da tenere in osservazione.

In merito alla difesa con agrofarmaci (di sintesi o di origine naturale), è confermato che il rame è il miglior batteriostatico preventivo. Occorre eseguire ripetuti interventi, ma a dosi di principio attive basse, anche alla luce delle norme di contenimento delle quantità di questo ione. Si può utilizzare Acibenzolar-S-methyl (Bion 50) per l'integrazione della difesa con inserimento del *Bacillus amyloliquefaciens* (Amilo-X).

Altri principi attivi/antagonisti sono allo studio e con qualche nuova promessa d'efficienza. Siamo purtroppo ancora in quella fase (non si capisce perché certe cose debbano durare all'infinito) nella quale dobbiamo ricorrere alla richiesta di "uso eccezionale" (art. 53 del Regolamento

Il Biologico campione di regolarità

I numeri parlano chiaro e confermano ancora una volta che il settore del biologico spicca per sicurezza e rispetto delle norme. Nel corso del 2016, l'ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari - l'autorità di controllo del ministero delle Politiche agricole - ha svolto 38.756 ispezioni di aziende agricole e alimentari italiane, prelevando 9.554 campioni da sottoporre ad analisi chimiche. Confortanti i risultati per i prodotti biologici (che, nel 2016, sono entrati nel 74% delle case italiane): su nessuno dei 109 campioni di frutta e ortaggi né dei 27 di prodotti lattiero caseari (latte, yogurt, burro, formaggi) è stata trovata la minima traccia di residui di pesticidi né di altre sostanze (additivi, coadiuvanti tecnologici) non ammesse nella produzione biologica.

"L'assoluta regolarità di prodotti ortofrutticoli e lattiero caseari biologici non è una sorpresa, e giustifica la costante crescita del numero di consumatori che li sceglie: solo nel 2016 1 milione e duecentomila famiglie in più hanno messo in dispensa prodotti bio" - dichiara Paolo Carnemolla, presidente di FederBio.



1107/2009), perché diversi dei prodotti indicati non sono ancora "registrati" sulla coltura per la PSA.

Nell'attività vivaistica è conferma-

to che la moltiplicazione del materiale vegetale in ambiente protetto, con molta attenzione all'igiene degli ambienti moltiplicativi stessi, comprese le attrezzature, è di fondamentale importanza nella prevenzione e riduzione del rischio diffusione.

Si ribadisce quindi che prevenire, con pulizia continua dei frutteti, asportazione dei materiali vegetali infetti ed eliminazione totale, è meglio che curare. Risulta quindi importante seguire i protocolli predisposti sul piano agronomico, attuare difesa preventiva con agrofarmaci (rame in testa) e antagonisti naturali. Occorre evitare impollinazioni artificiali non controllate dal punto di vista fitosanitario e basarsi soprattutto su quella naturale, agevolandola, e curare l'igiene nella moltiplicazione del materiale vivaistico. La convivenza può continuare, ma non possiamo abbassare la tensione.

La situazione in corso ne è la prova. Aggiungiamo, per precisazione, che i diversi fenomeni di "moria del kiwi", registrati in particolare in Veneto e in parte in Piemonte, non sono ascrivibili alla batteriosi.



Tralcio colpito da PSA.

DA QUESTO PROCESSO GRANDI VANTAGGI PER L'ECONOMIA

INDUSTRIA 4.0: se ne parla tantissimo...vediamo di agire!

Paolo Casadei
Gruppo Sistema

Il tema sta occupando tutti gli spazi disponibili nei convegni, nei siti aziendali, nelle comunicazioni istituzionali e aziendali.

Dopo la Macchina a Vapore (1784), l'Elettricità ed il Motore a scoppio (1870), l'Informatica (1970), siamo oggi all'Industria 4.0, che non è un oggetto ma un processo attraverso il quale le aziende ripensano e digitalizzano i loro processi produttivi. È certamente un fatto positivo che ci sia sensibilità su questo argomento e, soprattutto, che chi ha la possibilità di incidere sulle decisioni aziendali si adoperi per far comprendere gli indubbi vantaggi che processi evolutivi di questo tipo apportano alle Aziende ed all'economia in genere.

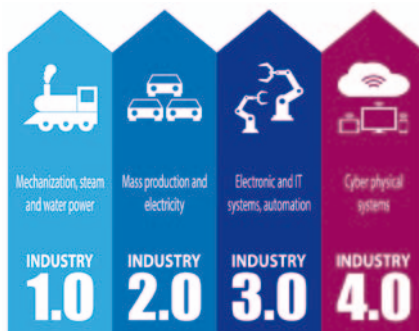
Le indagini effettuate nei diversi Paesi mettono ancora una volta in evidenza il ritardo che l'Italia ha già accumulato nei confronti di altri; dall'altro lato, si rileva che le Istituzioni, le Associazioni di categoria e le Aziende di maggiori dimensioni hanno iniziato a destinare cospicue risorse a questo tema.

Là dove i progetti Industry 4.0 sono stati realizzati, si registrano significativi benefici in termini di aumento del fatturato, riduzione dei costi ed incremento della produttività. Le ricerche già effettuate hanno messo in evidenza che esiste una relazione, non casuale, tra il grado di maturità digitale dell'impresa e le sue performance aziendali.

Riteniamo che il compito di un operatore dell'Information Technology come Gruppo Sistema sia mettere a disposizione delle Aziende l'esperien-



za trentennale in ambito ICT e le competenze acquisite, la conoscenza delle aziende del territorio, i loro pregi, le carenze di carattere organizzativo e la diversa propensione all'innovazione, per consentire loro di trarre il maggior beneficio da questa eccezionale opportunità. Teniamo conto che non è un tema ad uso esclusivo delle grandi aziende perché piccole dimensioni non sono sinonimo di piccoli problemi di gestione, anzi... Gli argomenti che caratterizzano il perimetro nel quale si colloca la definizione Industria 4.0 sono stati declinati da Gruppo Sistema (info@grupposistema.it) tenendo sempre il focus sui processi aziendali sia operativi che decisionali al fine di individuare le COMPONENTI DI VALORE che ciascuna azienda è in grado di esprimere, per procedere poi a DIGITALIZZARE le operazioni che attraversano tutta l'organizzazione aziendale. Ecco la paro-



la magica: DIGITALIZZAZIONE.

Nel campo dell'informatica, con digitalizzazione si intende il processo di trasformazione di un'immagine, di un suono, di un documento in un formato digitale, interpretabile da un computer; per fare un esempio: un disco in vinile su cui è registrata una canzone rappresenta un sistema di riproduzione analogica di un suono; la stessa canzone riprodotta tramite un computer rappresenta il formato digitale.

All'interno dei processi aziendali, sono numerosi gli ambiti in cui è possibile intervenire digitalizzando le operazioni, creando così i presupposti per l'automazione che produce i suoi effetti in termini di maggiore efficienza, precisione, sicurezza e, soprattutto, possibilità di valutazioni ed analisi su enormi quantità di dati. Tenzialmente, e sempre con riferimento ai processi, la digitalizzazione opera su due direttrici:

Orizzontale e cioè all'esterno dell'azienda attraverso l'integrazione dei processi che coinvolgono Clienti, Fornitori, Partner, con un'intensa generazione di dati che derivano dalla collaborazione di tutto il network.

Verticale quando tocca tutte le fasi della creazione di valore all'interno dell'Azienda e perciò le fasi di Ricerca e Sviluppo, Acquisti, Produzione, Logistica, Vendita e Post Vendita.

L'obiettivo è quello di digitalizzare ed integrare pienamente tutto l'ecosistema con interventi sia sull'organizzazione che sui prodotti, dotandoli di funzionalità digitali. Indubbiamente è un tema affascinante sul quale torneremo con approfondimenti interessanti.