

# ORTOFRUTTA NOTIZIE

Gennaio-Febbraio 2020



**DA APO CONERPO 16 MILIONI  
PER I DANNI ALLA FRUTTA**



**NATURITALIA, PIÙ EXPORT  
PER VALORIZZARE LA PRODUZIONE**



**UNA NUOVA PARTNERSHIP  
PER CONQUISTARE IL MERCATO**



# UNA FILIERA TUTTA ITALIANA



NATURITALIA AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ E DEL MERCATO



Naturitalia produce e distribuisce ortofrutta italiana, di stagione, sicura e rispettosa dell'ambiente. Grazie alla gestione completa della filiera è in grado di soddisfare al meglio le esigenze della moderna distribuzione e i gusti dei consumatori, in Italia e nel mondo.

**NATURITALIA, SPECIALISTA NELL'ORTOFRUTTA.**

**[www.naturit.it](http://www.naturit.it)**

  
**Naturitalia**  
THE FLAVOURS OF NATURE

NATURITALIA DISTRIBUISCE

 **Jingold**  
lo specialista del kiwi

## Sommario

- 4 Da Apo Conerpo 16 milioni per i danni alla frutta  
ALESSANDRO PANTANI
- 6 F.In.A.F. supporterà il progetto "Keepsafe"  
LISA MARTINI
- 7 Cirio protagonista della cucina di *MasterChef Italia*  
GIOVANNI BUCCHI
- 8 Naturitalia, più export per valorizzare la produzione  
AUGUSTO RENELLA
- 9 Una nuova partnership per conquistare il mercato  
ALESSANDRO PANTANI
- 10 Brio, nuove referenze per il marchio Alce Nero  
LUCA ZOCCA
- 11 Cesac, la crisi è alle spalle  
ALESSANDRO PANTANI
- 12 IKO 2019, il mondo del kiwi si confronta a Torino  
MONICA GUIZZARDI

*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

Green Deal Europeo: occorre difendere gli agricoltori

## In prima linea per la sostenibilità ma l'Europa supporti i produttori

**Davide Vernocchi**  
Presidente Apo Conerpo

**R**ecentemente è stata pubblicata la comunicazione della Commissione Europea sul "Green Deal Europeo", un documento che interessa tutti i settori dell'economia del continente, inclusa l'agricoltura. Al suo interno sono indicati obiettivi che non possiamo che condividere: come affermato già in più occasioni, sono gli agricoltori i primi a desiderare processi più sostenibili dal punto di vista ambientale, a cui riteniamo necessario aggiungere, in primis, quello economico e sociale. Come produttori, naturalmente, abbiamo a cuore l'ambiente, a partire dal campo, che rappresenta il nostro "ufficio di lavoro", dalla qualità dell'aria e dell'acqua. Proprio il mondo dell'ortofrutta è da anni impegnato su diversi fronti citati dal documento della Commissione Europea: abbattimento delle emissioni di Co2 attraverso lo stoccaggio del carbonio nel suolo con le nostre produzioni, riduzione dell'utilizzo di agrofarmaci in favore di sistemi di difesa che non utilizzino molecole di sintesi, risparmio idrico, fino all'applicazione di sistemi di economia circolare che permettano il riutilizzo di tutti i sottoprodotti della catena della produzione. Molto è stato fatto, in questi anni, grazie al contributo dell'OCM e dei fondi della Comunità Europea anche se, per nostra responsabilità, probabilmente molto poco del nostro impegno è stato comunicato al consumatore.

Ritengo tuttavia che nel documento della Commissione manchi una riflessione adeguata sull'altra faccia della medaglia: il nostro impegno come produttori sul fronte della sostenibilità ha un costo importante che tutto il comparto ortofrutticolo non può sostenere da solo. La sostenibilità economica delle imprese agricole deve diventare un caposaldo imprescindibile del Green Deal europeo oppure, nel giro di pochi anni, il rischio è che le produzioni agricole, nel tentativo di attenersi agli indirizzi indicati nel documento, subiscano un ridimensionamento importante. D'altro canto credo sia necessario fare attenzione agli "slogan" ad effetto: la lotta alle emissioni come si concilia con le importazioni di frutti esotici come banane e ananas? Ognuno di quei frutti per raggiungere gli scaffali della distribuzione fa viaggi di oltre 20mila chilometri: la Commissione Europea pensa di proibire l'importazione per evitare l'enorme produzione di Co2 necessaria al trasporto?

Si tratta di un'iperbole, naturalmente: come produttori siamo pronti a fare la nostra parte ma è necessario che l'impegno verso un futuro più green e sostenibile non poggia interamente sulle nostre spalle. Siamo abituati alla fatica e all'impegno quotidiano ma certi pesi non si possono portare da soli. Occorre, in primis, un sostegno ulteriore alla ricerca sia a livello nazionale che comunitario, affinché i "tempi della scienza" possano accelerare e avvicinarsi a quelli imposti dai cambiamenti climatici, ma è necessario, soprattutto, che gli Stati e la Comunità Europea pongano in essere, in tempi brevi, strumenti di sostegno concreti alle produzioni che hanno subito danni imponenti, come è accaduto in Italia negli ultimi 12 mesi. A questo si deve aggiungere un reale processo di valorizzazione dell'ortofrutta europea, della sua qualità, sicurezza dei processi produttivi, tracciabilità e sostenibilità.

Senza questo sostegno, il rischio di perdere filiere importanti è concreto: ne pagherà le conseguenze, in primis, il consumatore che potrebbe non trovare più sui banchi frutta e verdura come oggi è abituato a vedere. E ne soffrirà l'ambiente, che si troverà privato del proprio baluardo, da sempre in prima linea per la difesa del territorio e della natura: l'agricoltore.



DELIBERATO UNO STRUMENTO STRAORDINARIO A SOSTEGNO DEI SOCI

# Da Apo Conerpo 16 milioni per i danni alla frutta

Alessandro Pantani  
Ufficio stampa Apo Conerpo

La OP ha messo in campo risorse importanti per sostenere i soci nell'acquisto dei mezzi tecnici per la difesa delle colture: previsti fino a 3000 euro all'ettaro per difendere i frutticoltori in crisi dopo la difficile annata 2019.

**U**no strumento straordinario per supportare i soci nell'annus horribilis della frutticoltura: **16 milioni di euro, disponibili a condizioni agevolate** fino a un massimo di 3000 euro per ogni ettaro da utilizzare per l'acquisto di mezzi tecnici così da permettere agli agricoltori di difendersi dalla cimice asiatica e dalle calamità naturali. È stato questo l'ultimo e fondamentale atto per il 2019 di Apo Conerpo: un passo ulteriore nel sostegno al

mondo della frutticoltura che mai come negli scorsi 12 mesi ha dovuto affrontare una situazione di crisi globale a causa del cambiamento climatico e dall'esplosione di insetti alieni e fitopatie.

"Cimice asiatica, moria del pero, maculatura bruna, eventi meteorologici straordinari: per la frutticoltura il 2019 è stato un anno tremendo - commentano



Davide Vernocchi, presidente di Apo Conerpo, e Roberto Cera, vicepresidente -. I danni superano i 588 milioni di euro: in attesa che le risorse promesse dal Ministro Belanova diventino disponibili e che l'Europa valuti le altre richieste effettuate, come Apo Conerpo abbiamo deciso di mettere in campo uno strumento ulteriore a sostegno dei nostri soci maggiormente colpiti in questa annata difficile, ed immediatamente disponibile".

## I CAPISALDI DELLO STRUMENTO

Lo strumento prevede un fondo complessivo di 16 milioni di euro a cui potranno accedere i più colpiti fra produttori delle cooperative socie di Apo Conerpo: "Abbiamo previsto un tetto massimo di 3000

euro all'ettaro per un totale non superiore ai 100.000 euro ad azienda – spiega Vernocchi – che i produttori di pere, susine, pesche, nettarine e mele potranno chiedere, tramite le nostre cooperative, per acquistare i mezzi tecnici che li aiuteranno ad affrontare la campagna 2020 e con un rimborso diluito e differito nei prossimi anni. Un gesto concreto che si affianca a quanto già fatto da Apo Conerpo in termini di sostegno alla ricerca scientifica, attività informativa e sollecitazione delle istituzioni per lo stanziamento di risorse specifiche a sostegno della frutticoltura e reso possibile dalla collaborazione con le nostre cooperative, il supporto di BPER ed Emilbanca ed il fondamentale intervento di UniPolSai”.

#### “SERVE LAVORO DI SQUADRA”

“Non abbiamo la pretesa di risolvere da soli il problema – proseguono Vernocchi e Cera -: questa è una battaglia che si può vincere solamente con il lavoro di squadra. Le Istituzioni sono in movimento: a livello nazionale, sono stati stanziati 80 milioni, di cui 40 per il 2019, per indennizzi a fondo perduto per i danni già subiti, di cui però attendiamo ancora



## Emilia-Romagna in prima linea contro la cimice

La Regione Emilia-Romagna ha recentemente approvato due bandi per contrastare i danni alle coltivazioni causati dalla cimice asiatica. In tutto sono 3,6 milioni di euro, di cui oltre 2,6 milioni per l'acquisto e la posa di reti anti insetto e 1 milione di euro per progetti innovativi indirizzati al contenimento e alla lotta alla diffusione del parassita.

Il primo bando, in particolare, presenta un'importante novità: il sostegno regionale arriverà all'80% della spesa ammissibile e non, come prima, al 50% grazie alla richiesta della Regione accolta in sede comunitaria. I finanziamenti andranno da un minimo di 2.500 euro e fino a un massimo di 250 mila euro. Saranno ammesse le spese per acquisto di reti anti insetto a completamento di impianti di copertura esistenti al momento della domanda, impianti di copertura di tipo monoblocco, reti anti insetto monofila, oltre a oneri per professionisti e spese di manodopera per l'installazione. Sono, naturalmente, previste premialità a seconda del potenziale agricolo a rischio o dalla zona a rischio di diffusione dell'infestazione (ad esempio sono previsti punti più alti per le coltivazioni comprese nei territori di Reggio Emilia, Modena, Bologna, Ferrara, Ravenna e Forlì-Cesena). Così come avranno un punteggio più alto le coltivazioni più appetibili per la cimice (pero, kiwi, melo e pesco), o le colture a produzione integrata o biologiche.



Il secondo bando, con una dotazione finanziaria pari a 1 milione di euro e scadenza il 30 marzo 2020, andrà a finanziare i piani di innovazione per il contenimento, la resilienza e la lotta alla diffusione della cimice. Possono partecipare i Goi - Gruppi operativi per l'innovazione - che potranno candidare progetti di sviluppo e collaudo di nuovi processi, prodotti, servizi, pratiche e tecnologie così come la loro sperimentazione e l'adattamento ai contesti geografici e ambientali. Il sostegno regionale può arrivare al 90% per progetti di costo compreso tra i 100 mila e i 350 mila euro.

con impazienza modalità e tempistiche di utilizzo, non sufficienti ma certamente utili se fruibili facilmente ed in tempi brevi, mentre la Regione Emilia Romagna si è attivata immediatamente con numerose iniziative che vanno dai bandi PSR per le reti antinsetto, ai contributi conto interessi per i finanziamenti di conduzione, all'investimento di un milione di euro per la ricerca. Sono tutti tasselli essenziali di un puzzle complesso in cui Apo Conerpo ha deciso di dare un ulteriore contributo oltre a quanto fatto finora, nell'attesa che le risorse nazionali e, auspicabilmente, quelle comunitarie diventino realmente disponibili”.

La battaglia continua quindi, ma

con un'arma in più a sostegno delle produzioni che rappresentano un'eccellenza per il nostro Paese: “Occorre accelerare e sostenere i progetti di ricerca per la difesa – conclude Vernocchi – approntando strategie efficaci per le prossime campagne e accelerando le misure per il riequilibrio biologico, con l'utilizzo di antagonisti naturali della cimice asiatica come la vespa samurai. Ma soprattutto, nell'attesa che queste misure raggiungano i risultati sperati, dobbiamo garantire tutti insieme, dalle Istituzioni alle OP, un adeguato sostegno economico e finanziario ai produttori”. E su questo fronte Apo Conerpo ha dimostrato di essere in prima linea.

OBIETTIVO: COSTRUIRE UNA RETE EUROPEA SULLE TECNICHE DI POST-RACCOLTA

# F.In.A.F. supporterà il progetto "Keepsafe"

Lisa Martini  
Ufficio OCM e progettazione F.In.A.F.

Il sostegno al progetto è avvenuto tramite AREFLH: al centro lo scambio di informazioni sulle best practices per garantire un elevato livello qualitativo del prodotto con il minor utilizzo possibile di prodotti chimici.

**N**ell'ottica di una sempre maggiore sensibilità verso le tematiche ambientali e attenzione all'accrescimento dei livelli qualitativi delle produzioni, la A.O.P. F.In.A.F., la più grande Associazione di Organizzazioni di Produttori in ambito Europeo, ha espresso, tramite l'invio di una lettera di endorsement, il proprio supporto al progetto KEEPSAFE.

Il supporto al progetto è avvenuto tramite AREFLH, l'associazione delle regioni e dei produttori europei dell'ortofrutta, per la costruzione di una rete europea di conoscenza sulle principali e più innovative tecniche



di post-raccolta nel settore ortofrutticolo di cui F.In.A.F. fa parte.

Il progetto mira principalmente a favorire lo scambio di informazioni sulle best practices relative ai trattamenti di post-raccolta, al fine di garantire un elevato livello qualitativo del prodotto, assicurandone l'appetibilità sul mercato e salvaguardando in tal modo il reddito dei produttori ortofrutticoli, preoccupandosi al contempo di incentivare tecniche innovative che consentono il minor utilizzo possibile di trattamenti chimici, grazie alla messa in atto di pratiche eco-sostenibili.

Pertanto attraverso il progetto KEEPSAFE, ci si prefigge di porre in essere le seguenti azioni:

- Creazione di un network sul tema del post-raccolta, composto da una community di stakeholder formata da: produttori, loro associazioni, enti di ricerca ecc...;
- Creazione di una piattaforma digitale al fine di agevolare lo scambio di informazioni;
- Sviluppo di materiale informativo facilmente accessibile come: video, tutorial ecc..., sulle best practices relative alle tecniche di post-raccolta;
- Acquisizione di conoscenze orientate alle migliori pratiche e messa in atto di ampia diffusione delle stesse, in par-



ticolare sulle tecniche maggiormente innovative;

- Sviluppo di un data-base come strumento a supporto delle decisioni.
- Il tema del post-raccolta è molto importante, in quanto incide in maniera significativa, sia sul versante della qualità delle produzioni e quindi sulla loro competitività, sia sul loro impatto ambientale, in quanto metodi innovativi di gestione dei frutti nella fase post-raccolta consentono la messa in atto di tecniche di conservazione più eco-sostenibili, finalizzate a prolungare la shelf life dei prodotti ortofrutticoli riducendo l'utilizzo della chimica.

Il tema dunque riveste carattere trasversale e presenta un'importanza strategica nel settore ortofrutticolo, per questo la AOP F.In.A.F., si è impegnata nel supporto al progetto KEEPSAFE, configurandosi come punto di incontro, sviluppo di sinergie e confronto, anche a livello transnazionale, di buone pratiche tra le OP associate, che vedono nella innovazione e nell'aggregazione un importante fattore di crescita.

IL POMODORO SCELTO COME PRODOTTO UFFICIALE

# Cirio protagonista della cucina di *MasterChef Italia*

Giovanni Bucchi  
Ufficio stampa Conserve Italia

Il più noto cooking show della tv italiana sceglie le referenze del brand di Conserve Italia: il pomodoro Cirio sarà protagonista dell'edizione che terminerà a marzo 2020.

**C'**è solo pomodoro Cirio di Conserve Italia nella dispensa di *MasterChef Italia*. Il più noto cooking show della tv, giunto alla nona edizione, ha scelto il marchio ultracentenario emblema del made in Italy come prodotto ufficiale per le sfide tra i giovani talenti aspiranti al titolo. Prodotta da Endemol Shine Italy, la trasmissione va in onda in esclusiva su Sky Uno ogni giovedì alle 21.15. A giudicare i piatti degli aspiranti *MasterChef* ci sono gli chef stellati del cooking show Bruno Barbieri, Antonino Cannavacciuolo e Giorgio Locatelli.

Conserve Italia ha fornito a *MasterChef Italia* l'ampia gamma di prodotti Cirio a base di pomodoro, che fanno bella mostra nella dispensa della popolare cucina televisiva e vengono utilizzati dai concorrenti nelle avvincenti sfide a colpi di ricette, fino alla grande finale prevista per

marzo 2020.

"Cirio è da sempre sinonimo del migliore pomodoro italiano e con la sua storia di oltre 160 anni è uno dei marchi più longevi e celebri del made in Italy agroalimentare - dichiara Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia -. La partecipazione a *MasterChef Italia* conferma l'elevata qualità del pomodoro coltivato dai nostri soci e lavorato nei nostri stabilimenti, particolar-

mente apprezzato dai consumatori che, anche quest'anno e per la quarta volta consecutiva, lo hanno premiato attribuendogli il Quality Award".

"Siamo molto contenti di essere stati scelti come marca di pomodoro ufficiale da *MasterChef Italia*, un programma televisivo in linea con la nostra continua ricerca della massima qualità", commenta Federico Cappi, direttore marketing retail di Conserve Italia. "Una qualità che passa attraverso il valore della nostra filiera cooperativa, formata da migliaia di soci agricoltori che lavorano materia prima italiana, rigorosamente controllata e tracciata".

"*MasterChef Italia* rappresenta una vetrina prestigiosa per il pomodoro Cirio - aggiunge Cappi - un marchio che è capace di sposare alla perfezione il senso di convivialità e la passione per la cucina, riuscendo così a unire e appassionare spettatori di ogni età".

La partecipazione di Conserve Italia a *MasterChef Italia* con il pomodoro a marchio Cirio è accompagnata da una doppia pianificazione pubblicitaria prevista in concomitanza con i mesi di messa in onda della trasmissione: allo spot *Non si può fare a meno di Cirio*, che viene trasmesso sulle reti Sky, si affiancano anche due video promo (formato da 6 e 15 secondi) sul canale Youtube per annunciare che Cirio è il pomodoro scelto da *MasterChef Italia*. Per celebrare questa collaborazione, è stata realizzata anche una personalizzazione del packaging sulle principali linee di prodotto attraverso il banner "Cirio, pomodoro scelto da *MasterChef Italia*".



mente apprezzato dai consumatori che, anche quest'anno e per la quarta volta consecutiva, lo hanno premiato attribuendogli il Quality Award".

"Siamo molto contenti di essere stati scelti come marca di pomodoro ufficiale da *MasterChef Italia*, un programma televisivo in linea con la nostra continua ricerca della massima qualità", commenta Federico Cappi, direttore marketing retail di Conserve Italia. "Una qualità

*si può fare a meno di Cirio*, che viene trasmesso sulle reti Sky, si affiancano anche due video promo (formato da 6 e 15 secondi) sul canale Youtube per annunciare che Cirio è il pomodoro scelto da *MasterChef Italia*.

Per celebrare questa collaborazione, è stata realizzata anche una personalizzazione del packaging sulle principali linee di prodotto attraverso il banner "Cirio, pomodoro scelto da *MasterChef Italia*".

SI PUNTA AI MERCATI EXTRA EUROPEI, IN PARTICOLARE ASIA E AMERICHE

# Naturitalia, più export per valorizzare la produzione

Augusto Renella  
Marketing R&D Manager Naturitalia

Oltre ai kiwi Jingold e alle pere Opera, Naturitalia prevede di sviluppare i mercati dell'Estremo Oriente con le esportazioni di mele accompagnate da attività di marketing mirate.

**N**ei prossimi anni Naturitalia, business unit di Apo Conerpo, intende aumentare la propria presenza nei mercati extra europei con alcune delle proprie produzioni di punta come il kiwi a marca Jingold, le pere a marca Opera ed altri prodotti ortofrutticoli a vocazione globale del proprio assortimento.

I mercati oggetto delle attività di sviluppo saranno principalmente l'Asia, il Nord America ed alcuni paesi del centro e del Sud America.

Alcuni dei prodotti ortofrutticoli ita-

liani incontrano un buon livello di interesse nei mercati internazionali grazie alla qualità dei prodotti ed al valore aggiunto dato dal *made in Italy* nel mondo, sinonimo di qualità e sicurezza alimentare.

In particolare, si prevede di sviluppare la presenza commerciale sul mercato dell'estremo oriente con le esportazioni di mela, in partnership con imprese italiane, per posizionare negli scaffali della distribuzione organizzata locale la qualità e i valori del prodotto tricolore in termini di territori di produzione, caratteristiche organolettiche e sicurezza alimentare. Lo sviluppo commerciale sarà accompagnato da attività di marketing per promuovere il paniere dei prodotti ortofrutticoli ed avvicinare con sempre maggiore efficacia i consumatori dei paesi più lontani, agevolando nel contempo i distributori che,



grazie alla diversificazione dell'offerta merceologica e attraverso campagne promozionali mirate, potranno consolidare l'importante ruolo di collegamento tra la produzione ed i consumatori.

Il sistema Naturitalia distribuisce grazie alle cooperative associate circa 400 mila tonnellate di frutta e verdura ed è fortemente focalizzata sull'internazionalizzazione e lo sviluppo di nuovi sbocchi nell'ottica di aumentare la sua quota di mercato e creare valore per gli agricoltori associati.

Sostenibilità, sviluppo commerciale, innovazione, tracciabilità e comunicazione sono alcune delle attività che Naturitalia intende mettere in campo nei prossimi anni per continuare a crescere e sostenere il sistema delle cooperative agricole associate, con una gamma d'offerta per raggiungere nuovi mercati, grazie alla qualità certificata dei prodotti e alla moderna organizzazione dell'intera filiera.



ALEGRA, VALFRUTTA FRESCO E BRIO COMMERCIALIZZERANNO LE REFERENZE DI P.O.A.

# Una nuova partnership per conquistare il mercato

Alessandro Pantani  
Ufficio stampa Alegra

Con l'adesione ad Apo Conerpo, la cooperativa pugliese P.O.A. ha scelto le business unit della O.P. per commercializzare i propri prodotti in Italia e all'estero, con particolare attenzione al biologico.

**U**na produzione ampia e di eccellenza, proveniente da colture tradizionali e biologiche sviluppate in un territorio particolarmente vocato da un'azienda che recentemente è entrata a far parte della grande famiglia di Apo Conerpo. La sintesi del nuovo rapporto fra Alegra, Valfrutta Fresco e Brio (business unit della O.P.) con la cooperativa P.O.A. - Produttori Ortofrutticoli Associati, è tutta qui. Ed è, a dispetto proprio della sintesi, una grande novità: P.O.A. è, infatti, una realtà storica del panorama ortofrutticolo foggiano, specializzata nella coltivazione di diverse referenze, dal pomodoro ai broccoli, dal cavolfiore alla bietola, dalle melagrane ai carciofi e

agli asparagi che vengono coltivati sia secondo il disciplinare di produzione integrata sia secondo quello biologico. Proprio a quest'ultima referenza, in crescita a volume e valore sul mercato nazionale, P.O.A. dedica una superficie di 150 ettari, pari a quasi il 10% di tutta la produzione italiana.

## UNA SINERGIA VINCENTE

In conseguenza dell'adesione ad Apo Conerpo, P.O.A. ha scelto di avvalersi delle business unit della O.P. come partner commerciali a coronamento di un percorso pluriennale di collaborazioni su diversi fronti. A partire da gennaio 2020, quindi, sia le referenze tradizionali che biologiche (in particolare broccoli e asparagi, ma non solo) prodotte da P.O.A. saranno commercializzate da Alegra, Valfrutta Fresco e Brio: quest'ultimo, naturalmente, si focalizzerà sul comparto bio attraverso il marchio Alce Nero con una particolare attenzione alla GDO nazionale ed estera, soprattutto verso Austria, Germania e Scandinavia, nazioni storicamente alto consumatori di prodotti biologici e, per questo, anche molto esigenti sotto l'aspetto qualitativo.



## LA SCELTA DELL'AGGREGAZIONE

Come anticipato, la società cooperativa agricola P.O.A. da pochi mesi a questa parte si è associata ad Apo Conerpo. La scelta della coop pugliese di entrare nel

mondo dell'aggregazione emiliano romagnola non è scontata anzi, rappresenta un'interessante novità nel settore ortofrutticolo, un comparto dove spesso l'individualismo impedisce alle aziende di mantenere un'adeguata competitività sul mercato. Questa alleanza, viceversa, crea benefici ad entrambi le parti: sul fronte di P.O.A., l'adesione ad Apo Conerpo permetterà di entrare in una delle realtà più importanti della cooperazione europea, di avvalersi di tutti i servizi che la OP offre ai suoi associati e consentirà alla Cooperativa di accedere ai benefici previsti dall'UE per le realtà produttive che scelgono di aderire ad un'Organizzazione di Produttori. In particolare, P.O.A. potrà avere accesso a risorse preziose e importanti da investire in innovazione, permettendo così alla Cooperativa e alle realtà consociate di proseguire nel percorso di miglioramento continuo che ha caratterizzato la realtà pugliese fino a qui.

Per quanto riguarda Apo Conerpo, infine, l'ingresso di P.O.A. permetterà alla OP di qualificare ulteriormente il proprio assortimento con prodotti di alto livello particolarmente richiesti dal consumatore.



PER CACO E MELAGRANA DUE CONFEZIONI 100% PLASTIC FREE

# Brio, nuove referenze per il marchio Alce Nero

Luca Zocca  
Marketing Communication Consultant Brio S.p.A.

Negli scorsi mesi sono approdate sul mercato diverse referenze biologiche proposte da Alce Nero insieme a Brio: la Melagrana Chiccosa, le Clementine senza semi e il Caco Rojo Brillante.

**F**reschezza, gusto e stagionalità: sono queste le caratteristiche principali delle referenze che Brio, business unit di Apo Conerpo specializzata nei prodotti biologici, propone a scaffale con il marchio Alce Nero. Negli ultimi mesi, in particolare, tre referenze sono andate ad arricchire la gamma di ortofrutta fresca: le Clementine Bio, la Melagrana Chiccosa e il Caco Rojo Brillante hanno fatto la comparsa a scaffale nei mesi autunnali collocandosi, sia per qualità che per scelte di pack, nel segmento premium del comparto.

## UNO SCRIGNO PIENO DI RUBINI

La melagrana "Chiccosa", di varietà Wonderful caratterizzata dal colore rosso rubino intenso, si differenzia dalle altre varietà per alcune particolari qualità: i **chicchi** (arilli), solitamente amari e fibrosi, sono invece poco lignificati e dal sapore agrodolce, risultando insieme facili da sgranare, gradevoli da gustare e adatti



anche per la preparazione di succhi e prodotti derivati. Caratterizzata da un

## inconfondibile

sapore, la Melagrana Chiccosa si presta a svariati usi in cucina: può essere gustata al naturale, anche al cucchiaino, con succo di limone, oppure come guarnizione o ancora come condimento in macedonie di frutta e insalate fredde in abbinamento a verdure, cereali quali orzo e farro, cous cous o frutta secca, ma anche come bevanda, in forma di succo o di estratto.

A caratterizzarla è anche l'innovativo e distintivo packaging "plastic-free": una vaschetta con maniglie interamente in carta riciclata senza l'utilizzo di plastica, 100% riciclabile, che contiene due frutti, in vendita a peso egalizzato 750g oppure a peso variabile.

## IL CACO CHE SI MANGIA CON LA BUCCIA

Packaging affine (da due frutti, dal peso complessivo di 600 grammi) è quello proposto anche per il Caco Rojo Brillante, una varietà pregiata dalla polpa soda e croccante, coltivato in Italia tra Calabria, Emilia Romagna e Veneto. Caratteristico per il colore arancio intenso si presenta con la buccia liscia, l'as-



senza di semi al suo interno e con un gusto delicato e dolce ma non stucchevole. Adatto per essere gustato a fine pasto ma anche come snack a merenda, è ideale per la preparazione di dolci, mousse, sorbetti e prelibate confetture.

## LA REGINA DEI MESI INVERNALI

A completare il panel delle referenze Brio approdate sul mercato in questi mesi provengono le clementine, italiane e 100% biologiche, quindi non trattate con conservanti o prodotti chimici di sintesi.



Prodotte in Calabria, regione vocata e di eccellenza per la coltivazione di questo agrume, le clementine Brio commercializzate con marchio Alce Nero sono prive di semi, succose ed aromatiche, facili da sbucciare, ideali anche come snack. Gradevole da gustare, questo "piccolo agrume" si presta per la preparazione di spremute ed estratti garantendo un buon livello di succo. Importante sottolineare come queste clementine provengano da soci produttori certificati Global Gasp o SA 8000, standard internazionali che garantiscono il rispetto dei diritti dei lavoratori, la tutela contro lo sfruttamento dei minori, la sicurezza e la salubrità sul posto di lavoro.

INAUGURATI SEI NUOVI SILOS NELL'IMPIANTO DI MEDICINA (BO)

# Cesac, la crisi è alle spalle

Alessandro Pantani

Il 2019 si chiude nel segno del consolidamento per la cooperativa di Conselice: conferimenti positivi nonostante il maltempo e nuovi investimenti suggellano la fine della crisi. Grazie anche al contributo dei fondi del PSR il 13 dicembre sono stati inaugurati sei nuovi silos dedicati ai cereali pregiati.

**È** l'anno delle ritrovata stabilità per Cesac, cooperativa romagnola con sede a Conselice (RA) e sei stabilimenti dislocati fra le province di Ferrara e Bologna: l'assemblea dello scorso 13 dicembre ha mostrato conferimenti stabili e buon rendimento per il prodotto dei soci. Le difficoltà della scorsa estate possono dirsi superate, quindi, come dimostra anche l'importante investimento di 670.000 euro per sei nuovi silos realizzati nello stabilimento di Medicina (Bo) e dedicati alla valorizzazione delle partite cerealicole più pregiate conferite dai soci.

"L'ampliamento dell'impianto di Medicina - ha commentato il presidente Michele Filippini nel corso dell'inaugurazione avvenuta davanti a soci e autorità - è il segno del ritrovato stato di salute di Cesac, caratterizzata da una rinnovata vitalità in tutte le nostre attività. L'opera che inauguriamo oggi è stata realizzata grazie a un importante investimento della cooperativa e al contributo di fondi del PSR per

l'innovazione nel settore dei cereali". Le nuove strutture hanno una capacità di 437 metri cubi ciascuno, pari a 340 tonnellate che si aggiungono ai silos esistenti che possono contenere 7.200 tonnellate di prodotto: "L'investimento che abbiamo scelto di effettuare - prosegue Filippini - permetterà a Cesac di operare con sempre maggiore efficacia nella differenziazione dei conferimenti. I nuovi silos consentiranno di valorizzare sempre meglio il prodotto dei soci attraverso uno stoccaggio che mantenga separate le partite più pregiate rispetto alla massa del prodotto di base. Questa attenzione è, da sempre, il marchio di fabbrica di Cesac nel settore dei cereali e rappresenta uno dei valori che i nostri clienti apprezzano maggiormente".

Lo sforzo complessivo messo in campo da Cesac è di 670.000 euro di cui 234.000 euro finanziati nell'ambito della misura 4.2.01 del PRSR che prevede risorse per investimenti rivolti ad imprese agroindustriali in

approccio di sistema ed investimenti in innovazioni tecnologiche nel settore dei cereali: "Questa operazione - spiega Filippini - è parte di un progetto molto più ampio. A beneficiare della richiesta di finanziamenti di cui è capofila la O.P. Grandi Colture non è stata solamente Cesac: grazie alle azioni messe in campo dalla nostra cooperativa, numerosi fra i nostri soci hanno avuto accesso a risorse per investimenti complessivamente pari a 1.154.000 euro con un contributo del PSR di 404.000 euro". Essenziale, per la realizzazione del progetto, il contributo di BCC Felsinea, Banca di Credito Cooperativo, che ha consentito a Cesac di accedere ai finanziamenti necessari.

## CONFERIMENTI STABILI NONOSTANTE IL MALTEMPO

L'inaugurazione dei nuovi silos dello stabilimento di Medicina suggella un anno complessivamente positivo per Cesac: "I conferimenti totali per il 2019 sono pari a 632.581 quintali, sostanzialmente in linea con i dati del 2018 - prosegue Filippini -, nonostante un anno climaticamente molto difficile per tutte le coltivazioni. A ciò si aggiunge la conferma di aver garantito un buon rendimento di prodotto per tutti i nostri soci: come in passato, infatti, abbiamo garantito una remunerazione ai soci superiore a quella dei nostri competitor".



STABILI LE ESPORTAZIONI ITALIANE IN UE E NELLE AMERICHE

# IKO 2019, il mondo del kiwi si confronta a Torino

Monica Guizzardi  
Responsabile Ufficio Tecnico Apo Conerpo

Al centro della manifestazione gli andamenti produttivi, l'export, le problematiche colturali e fitosanitarie e le attività promozionali e divulgative comuni.

Il Summit Internazionale dedicato al kiwi si è tenuto quest'anno a Torino, a Settembre 2019, organizzato da CSO Italy di Ferrara. Un'occasione preziosa per le delegazioni provenienti da tutto il mondo (oltre all'Italia, Francia, Grecia, Spagna, Portogallo, Stati Uniti, Cile e Nuova Zelanda), che si ritrovano annualmente per condividere le previsioni di produzione nei diversi Paesi, i dati

a consuntivo, le problematiche colturali e fitosanitarie della coltura e per progettare attività promozionali e divulgative comuni.

I dati relativi alle previsioni di produzione di kiwi danno l'Italia in calo produttivo, -6% sul 2018, pari al -20% rispetto alla produzione media nazionale del triennio 2014-'17. Il calo riguarda la produzione di kiwi verde mentre quella del kiwi giallo continua a salire (+16% sul 2018), grazie all'entrata in produzione di nuovi impianti.

## LE PREVISIONI DI PRODUZIONE

Analizzando l'andamento delle superfici investite a kiwi verde (poco

meno di 24.900 di ettari in produzione) emerge una contrazione pari al 2% degli ettari rispetto al 2018 (stime CSO Italy). Alcune delle principali aree produttive italiane del Nord, per quanto riguarda il kiwi verde, nel 2018 registrano riduzioni di superfici sensibili rispetto all'anno precedente (-14% in Piemonte, -8% in Veneto), mentre la Calabria registra un incremento di ettari in produzione pari al 5%, piazzandosi (con il 12% del totale) al 4° posto tra le aree produttive di kiwi verde dopo Lazio (28%), Piemonte (17%) ed Emilia Romagna (16%). Per quanto riguarda le previsioni di produzione degli altri Paesi europei si sottolinea che la Spagna (+6%) e la Francia (+1%) fanno registrare un incremento delle proprie produzioni, il Portogallo prevede di produrre il 21% in meno, mentre in Grecia è prevista una produzione sostanzialmente stabile (vedi Tab.1). La Grecia si conferma così, a livello europeo, secondo Paese produttore dopo l'Italia, con circa 9.200 ettari stimati in produzione, in aumento rispetto all'anno precedente.

Relativamente all'andamento produttivo dell'Emisfero Nord (che riunisce i quantitativi di Italia, Francia, Portogallo, Spagna, Grecia, California, Giappone e Corea del Sud) è attesa una produzione commercializzabile di 776.000 ton, il 3% in meno rispetto al 2018.

## LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL KIWI ITALIANO

Quali sono i principali mercati di destinazione del prodotto italiano?

Emisfero Nord (escluso Cina, Iran e Turchia) - Kiwi: Storico Produzioni						
dati in tonnellate	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	Prev. 2019/20	var. % 2019/20 su 2018/19
Italia	575.096	451.742	369.096	393.400	371.000	-6
Francia	60.000	62.000	58.000	55.000	55.300	+1
Portogallo	29.700	23.700	35.400	34.000	27.000	-21
Spagna	15.000	13.500	15.500	16.900	18.200	+8
Grecia	198.700	216.500	220.000	220.000	220.000	=
<b>Totale Europa</b>	<b>878.496</b>	<b>767.442</b>	<b>697.996</b>	<b>719.300</b>	<b>691.500</b>	<b>-4</b>
USA/California	24.000	28.500	34.900	33.300	34.000	+2
Giappone	33.000	34.000	16.000	30.000	30.000	=
Corea del Sud	11.000	11.000	19.000	20.500	20.500	=
<b>EN escl. Cina, Turchia e Iran</b>	<b>946.496</b>	<b>840.942</b>	<b>767.896</b>	<b>803.100</b>	<b>776.000</b>	<b>-3</b>
EN kiwi giallo	33.086	40.295	44.517	70.060	81.400	+16
EN kiwi verde	913.410	800.147	723.479	732.328	694.100	-5

Fonte IKO - CSO Servizi

Tab. 1 - Produzioni dell'Emisfero Nord: Europa, Usa, Giappone e Corea del Sud - escluso Cina, Turchia ed Iran - fonte IKO.

Oltre il 70% del kiwi viene esportato ed il trend delle esportazioni non si discosta, per il 2018/19, dalle precedenti annate: destinazione principale è rappresentato dal mercato UE, con il 67%, seguito dal Nord America (9%), Sud e Centro America (7%) (Graf. 1).

## PROBLEMATICHE FITOSANITARIE

Le problematiche fitosanitarie sono stato oggetto di confronto e discussione tra i delegati intervenuti all'incontro; di seguito la sintesi delle comunicazioni sulle attività in corso.

**PSA - *Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae***

**Francia:** Si stanno conducendo indagini per verificare l'insorgenza di fenomeni di resistenza al rame da parte del battere patogeno e si stan-



no effettuando saggi di sostanze attive, micro-peptidi e microrganismi (AureoGold) per verificarne l'efficacia.

**Grecia:** La situazione è stabile, con

poche piante infette per appezzamento. L'Università di Atene e Salonicco sta conducendo un monitoraggio (con mappatura delle piante sintomatiche) e studi sul parassita, in

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

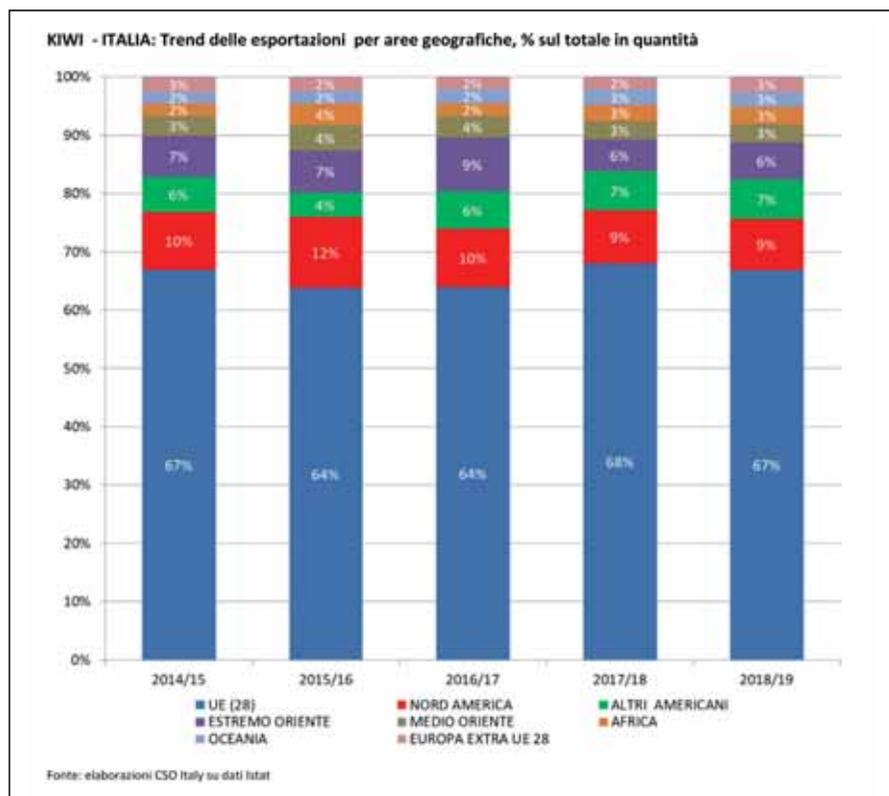


Grafico 1 – Esportazione di kiwi italiano, le principali destinazioni.

particolare di modelli previsionali. Al momento non si registrano danni di natura economica; l'insetto, oltre che su altre specie frutticole, è stato rinvenuto su kiwi giallo.

**Portogallo:** Si segnala l'attività di un gruppo di ricercatori per la ricerca del microbiota del kiwi e dei possibili antagonisti da utilizzare nel controllo biologico ed integrato, inserita nel portale portoghese "i9kiwi" (visibile all'indirizzo <https://i9kiwi.pt>).

**Spagna:** Non si segnalano casi di batteriosi.

**Cile:** il rischio PSA avanza, soprattutto in alcune zone più umide (e quindi più produttive). In Cile la fascia produttiva è lunga 800 km, da Nord a Sud, e le condizioni climatiche variano notevolmente da zona a zona. Si sta studiando un antagonista naturale ed endemico che dovrebbe avere un'efficacia nei confronti di *P. syringae* proteggendo nel contem-

po le api e riducendo la necessità di trattamenti a base di rame. In fase di studio l'utilizzo di composti a base di alghe che incrementano la capacità di reazione della pianta. La normativa che sovrintende l'attività agricola è in fase di modifica e tutte le operazioni burocratiche necessarie per procedere all'impianto ed al reimpianto dovrebbero essere semplificate, in modo da dare nuovo impulso alla coltivazione di kiwi.

**Nuova Zelanda:** il territorio neozelandese vede la presenza diffusa di PSA, ad eccezione delle zone a Nord ed a Sud del Paese (zone estreme). È stato predisposto e attualmente in atto un articolato programma di bio-sicurezza che prevede, tra l'altro, lo sviluppo di modelli di rischio, di test di laboratorio semplici per evidenziare la resistenza al rame, la messa a punto di strategie di difesa chimica con prodotti alternativi, la formazione degli agricoltori ad un approccio integrato

per la difesa. Ad esempio l'utilizzo di AureoGold (a base di *Aureobasidium* spp., un lievito diffuso in natura) non può essere abbinato al trattamento con rame, perché viene disattivato.

**Cimice asiatica – *Halyomorpha halys***

**Francia:** Sono state realizzate catture di adulti di cimice asiatica sia nelle zone produttive a sud-est del Paese (ad esempio quelle del bacino dell'Adour) ma, al momento, i danni sono trascurabili. È stato istituito un gruppo di lavoro per il monitoraggio del parassita e delle possibilità di controllo biologico tramite ausiliari (raccolta delle ovature di cimice parassitizzate).  
**Cile:** Da quindici anni a questa parte si rileva, sporadicamente, la presenza di cimice asiatica in mezzi di trasporto, navi dagli Stati Uniti, indumenti di seconda mano; per il momento l'insetto è confinato nelle aree portuali, ma si sta progettando l'importazione di antagonisti naturali per contenerne l'eventuale diffusione.

**Nuova Zelanda:** non ci sono popolazioni di cimice nel Paese, ma numerose sono state le intercettazioni del parassita sulle merci importate, provenienti anche dall'Italia (280 intercettazioni nel 2017/18, 346 nel 2018/19); tutti i container provenienti dall'Italia debbono essere trattati con fumigazione. Al fine di scongiurare l'ingresso della cimice nel Paese sono stati predisposti piani di controllo post-importazione con l'utilizzo di trappole. La Nuova Zelanda ha già ottenuto l'autorizzazione per l'utilizzo, nel caso la cimice asiatica si diffondesse, di *Trissolcus japonicus*, la vespa samurai.

Ed in merito a quest'ultima notizia mi pare molto interessante l'approccio neozelandese, che anticipa, anziché rincorrere, l'emergenza fitosanitaria. Auspichiamo che anche da noi, in Italia, i nodi legislativi ed autorizzativi siano sciolti al più presto ed il *Trissolcus*, la vespa samurai, possa essere al più presto introdotto nei nostri ambienti per espletare l'attività contenitiva nei confronti della cimice asiatica, contro la quale disponiamo di ben pochi strumenti di controllo.

## LEADER EUROPEO DELL'ORTOFRUTTA



Nata più di 50 anni fa con l'obiettivo di valorizzare la produzione di migliaia di aziende agricole, Apo Conerpo è la principale Organizzazione di produttori ortofrutticoli europea con 47 cooperative, 6.000 produttori delle regioni più vocate d'Italia, una produzione di 1.050.000 tonnellate e un fatturato di 700 milioni di euro.

Apo Conerpo offre alla propria clientela una gamma completa di ortofrutta di qualità, naturale e dalle ottime caratteristiche organolettiche. L'offerta di Apo Conerpo viene commercializzata allo stato fresco, ma anche indirizzata alla trasformazione per produzioni "firmate" da marchi storici come Valfrutta, Yoga, Derby, Jolly Colombani e Cirio.

L'attività di Apo Conerpo si sviluppa lungo l'intera filiera, ma nasce in campagna, dove i tecnici forniscono precise indicazioni su scelte varietali, programmi di coltivazione e disciplinari di produzione, tenendo conto della vocazionalità da un lato e dell'evoluzione del mercato dall'altro. A livello commerciale, Apo Conerpo si avvale del supporto di cinque società (Alegra, Naturitalia, Valfrutta Fresco, Opera per le pere e Brio per il biologico) in grado di garantire risposte rapide e flessibili alle richieste del consumatore.

La mission di Apo Conerpo si traduce in un impegno costante di valorizzazione del prodotto dei soci, ispirandosi ai principi di mutualità e agli ideali che contraddistinguono da sempre la cooperazione.





# BPER:

Banca

I NOSTRI PRODOTTI PER LE AZIENDE AGRICOLE

## Soluzioni per coltivare i tuoi progetti.

Vogliamo essere ancora più attenti al territorio. Per questo abbiamo pensato a un pacchetto di prodotti e servizi che affiancano l'imprenditore agricolo nella propria attività. Ti proponiamo soluzioni finanziarie sia per l'attività ordinaria che straordinaria.

Ti aspettiamo in filiale per trovare insieme la migliore soluzione per te.

[www.bper.it](http://www.bper.it)  
800 20 50 40



Vicina. Oltre le attese.

