

ORTOFRUTTA NOTIZIE

MARZO 2013



**OCM, SI RAFFORZA IL DIALOGO
TRA ITALIA E FRANCIA**



**IL PROGETTO "MONDO BIO"
METTE IN RETE L'AGROALIMENTARE**



**PESCHE E NETTARINE: BOCCIATO
L'ACCORDO INTERPROFESSIONALE**

MARZO 2013

Sommario

- 4 Ocm, si rafforza il dialogo tra Italia e Francia
LISA MARTINI
- 5 Il progetto "Mondo Bio" mette in rete l'agroalimentare
LISA MARTINI
DEBORA FRANCESCHINI
- 6 Pesche e nettarine: bocciato l'accordo interprofessionale
GABRIELE FERRI
- 7 Agrintesa: netto aumento delle vendite dirette
MARIO PARISI
- 8 Confcooperative: Gardini ai vertici nazionali
LAMBERTO MAZZOTTI
- 9 A Massimo Coccia la presidenza regionale
MARIO PARISI
- 10 Aldrovandi nuovo presidente di Fruit Modena Group
MARIO PARISI
- 11 Cirio e F.I.C. insieme per la grande cucina italiana
ANNALITA MORUZZI
- 12 La Sharka delle drupacee non allenta la morsa
GIAMPIERO REGGIDORI
- 14 P.O. Driver automatizza il Programma Operativo
CARLO MILLO

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 l'apertura della Corea al kiwi italiano Nuove opportunità per l'export ortofrutticolo

Davide Vernocchi
Presidente Apo Conerpo



Importanti novità sui mercati esteri per l'ortofrutta nostrana: in questi giorni infatti i primi container di kiwi italiani sono sbarcati in Corea del Sud, mercato strategico e dalle grandi potenzialità per i nostri produttori. Un risultato di rilievo ottenuto, dopo anni di negoziati, grazie al lungo e paziente lavoro avviato nel 2004 per abbattere le barriere fitosanitarie che fino a pochi mesi fa rappresentavano un ostacolo insuperabile per l'ingresso dei prodotti ortofrutticoli italiani in questo paese asiatico. Protagonisti di questo successo, oltre alle aziende produttrici, sono stati il Ministero delle Politiche Agricole, i Servizi fitosanitari regionali dell'Emilia Romagna e del Veneto e alcune importanti strutture di servizio operanti nel settore ortofrutticolo.

Per un risultato raggiunto un altro si sta perseguendo: la prossima tappa infatti sarà l'apertura del mercato statunitense all'esportazione di mele e pere italiane. Un obiettivo possibile alla luce delle buone trattative in corso tra le istituzioni italiane e le Autorità americane, che in questo ultimo anno hanno avuto una accelerazione importante. L'apertura dei confini statunitensi a queste specie costituirebbe un'ulteriore importante vittoria nella lotta alle barriere fitosanitarie che, dietro al paravento della richiesta di particolari condizioni fitosanitarie, rappresentano in realtà vere e proprie misure di protezionismo adottate da diversi paesi per difendere le produzioni locali con il risultato di bloccare l'ingresso dei nostri prodotti ortofrutticoli su molti mercati mondiali. Un ostacolo che oggi è ancora più importante superare alla luce della stagnazione dei consumi in atto nel mercato interno ed europeo legata alla pesante crisi economica.

Occorre quindi puntare con sempre maggiore decisione sull'internazionalizzazione, perseguendo contemporaneamente quei livelli di innovazione, integrazione e organizzazione indispensabili per una presenza di successo nei nuovi mercati. Ancora una volta l'aggregazione rappresenta un elemento fondamentale in quanto soltanto le realtà più strutturate e dimensionate potranno garantire massa critica e continuità nelle forniture oltre ad un'ampia gamma di prodotti costante per qualità e servizi. Ciò potrà avvenire in modo ancora più efficace per i soci operatori nella misura in cui si riuscirà ad individuare nuovi sbocchi ed a conoscere i gusti dei consumatori ai quali occorre uniformare gli indirizzi produttivi.

SCelta STRATEGICA ALLA LUCE DELLE NUOVE NORMATIVE COMUNITARIE

Ocm, si rafforza il dialogo tra Italia e Francia

Lisa Martini
Ufficio OCM e Progettazione Apo Conerpo

I rappresentanti del Ministero dell'Agricoltura italiano e francese, della Regione Emilia Romagna e di France Agrimer hanno confermato il protocollo di intesa che definisce e individua i compiti assegnati a ciascuna amministrazione, le procedure dettagliate da mettere in atto e i tempi in cui queste procedure devono essere applicate.

Definire le procedure di collaborazione da attuare tra i vari organismi in merito alla realizzazione del Programma Operativo della Aop transnazionale e confrontarsi sugli orientamenti nazionali in vista della nuova Ocm unica: questi gli obiettivi prioritari dell'incontro, promosso da Finaf e svoltosi a fine febbraio a Parigi presso la sede di Felcoop, tra le delegazioni istituzionali italiane e francesi.

All'inizio dei lavori il dr. Jonas Anne-Braun del Ministero dell'Agricoltura francese, il dr. Roberto Cherubini del Ministero delle Politiche Agricole italiano e Celine Lemma - Gaban, rappresentante del settore ortofrutticolo di France Agrimer, hanno illustrato i positivi risultati raggiunti in questi anni con l'applicazione del regolamento Ocm nei loro Paesi.

L'incontro tra le delegazioni italiane e francesi ha rappresentato altresì l'occasione per uno scambio

di vedute sull'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di Ocm, sia in Francia che in Italia, e per un confronto tra le rispettive amministrazioni, nonché tra le Op presenti all'incontro, sull'entrata in vigore della nuova Ocm unica, in relazione alla quale sono state avanzate alcune proposte.

I temi sui cui si sono maggiormente soffermati i partecipanti hanno riguardato nello specifico le azioni per rafforzare e migliorare le misure di prevenzione e gestione delle crisi (in particolare ampliando per le Aop la percentuale di aiuto) e le misure ambientali, che hanno visto diminuire la rosa di attività attuabili in seguito alla dichiarazione di inammissibilità da parte della Commissione Europea, relativamente alla gestione ecologica degli imballaggi.

Sono stati poi analizzati l'accordo specifico che regola i rapporti tra le amministrazioni dei due Stati membri, Ita-

lia e Francia, e le procedure per la verifica e il controllo delle attività sviluppate nel Programma Operativo transnazionale della Aop Finaf, raffrontando le modalità di controllo adottate da parte della Regione Emilia Romagna e di France Agrimer, rispettivamente rappresentati dai funzionari Andrea Dianati e Celine Lemma, traendo interessanti spunti di confronto.

Al termine della giornata di lavoro, a cui hanno partecipato attivamente anche i rappresentanti di Apo Conerpo, delle Op francesi (Conserve Gard e Uniproledi), della Aop Finaf e di Felcoop, i rappresentanti del Ministero dell'Agricoltura italiano e francese, della Regione Emilia Romagna e di France Agrimer hanno confermato il protocollo di intesa che definisce e individua i compiti assegnati a ciascuna amministrazione, le procedure dettagliate da mettere in atto e i tempi in cui queste procedure devono essere applicate.

L'incontro si è mostrato un'importante occasione per la creazione di una piattaforma di confronto e per il consolidamento degli ottimi rapporti di collaborazione tra le Op e le istituzioni italiane e francesi che si rivela estremamente significativa e strategica in un momento come quello attuale in cui si stanno delineando le nuove normative comunitarie che disciplineranno l'Ocm per il settore ortofrutticolo nei prossimi anni.



L'OBIETTIVO È REALIZZARE UNA NUOVA LINEA DI PRODOTTI BIOLOGICI

Il progetto "Mondo Bio" mette in rete l'agroalimentare

Lisa Martini - Ufficio OCM e Progettazione Apo Conerpo
Debora Franceschini - La Cesenate Conserve Alimentari

Un'iniziativa innovativa che si propone di aumentare la competitività per superare la stagnazione dei consumi attraverso sinergie operative e iniziative unitarie.

Perseguire un progetto comune relativo alla realizzazione ed all'immissione sul mercato di una nuova linea di prodotti biologici (zuppe, minestrone, omogeneizzati e latte vegetale), affidando a ciascuna impresa un compito specifico.

È quanto prevede il contratto di rete "Mondo Bio" siglato da quattro importanti realtà dell'agroalimentare: Apo Conerpo, La Cesenate, Alce Nero & Mielizia e Sais. Disciplinato dall'art. 3 della Legge n. 33 del 9 aprile 2009, l'accordo impegna le imprese a collaborare al fine di accrescere la propria capacità innovativa e la propria competitività sul mercato.

Le società coinvolte nel progetto "Mondo Bio" rappresentano tutti i settori della filiera: Sais è una società specializzata nella produzione e commercializzazione di sementi, Apo Conerpo è un'organizzazione di produttori leader nell'ortofrutta fresca, La Cesenate Conserve Alimentari è specializzata nella trasformazione dei prodotti ortofruttili e Alce Nero & Mielizia commercializza prodotti alimentari biologici a marchio proprio.

"Mondo Bio" nasce dalla necessità di superare l'attuale situazione di emipasse dei consumi e dalla volontà di abbracciare nuovi sbocchi commerciali, in particolare focalizzandosi sul

mercato del biologico che, nonostante la grave crisi mondiale, mostra ancora significativi livelli di crescita. All'interno del progetto Sais effettuerà attività di controllo della qualità del seme utilizzato per la produzione di diversi ortaggi e dei latticini vegetali intervenendo anche, ove necessario, con azioni finalizzate a migliorare la purezza del seme impiegato. Apo Conerpo, in qualità di produttore, parteciperà attivamente all'ini-



ziativa attraverso la fornitura a La Cesenate della propria materia prima (in particolare le produzioni orticole) per la realizzazione di zuppe e minestrone, omogeneizzati e brodo vegetale (tutto coltivato con tecniche di produzione biologica). Apo Conerpo fornirà referenze altamente selezionate allo scopo di garantire un prodotto finito di alta qualità secondo quanto stabilito dalle pratiche di Agricoltura Biologica definite nella normativa Europea (Reg. 834/2007) e Regionale (Legge Regione Emilia Romagna n. 28/1997). Grazie alla partecipazione al progetto la Op intende sviluppare ulteriormente il

proprio mercato del Biologico nel settore del trasformato, un ambito che, seppur di nicchia, è in progressiva espansione.

La Cesenate conferirà il proprio know how produttivo mettendo a disposizione del progetto i propri magazzini di produzione e i propri macchinari altamente tecnologici per realizzare i nuovi prodotti che verranno tutti commercializzati da Alce Nero & Mielizia attraverso la sua rete commerciale e con il suo marchio. Alce Nero inoltre metterà a disposizione di "Mondo Bio" le consolidate competenze di marketing, promozione e valorizzazione nel segmento del biologico. Il progetto, che si articola in una fase di lancio ed in una di consolidamento, ha una durata prevista pari a sei anni, e, nel corso della sua realizzazione, sarà sottoposto, così come suggerito dalla normativa vigente, a verifiche periodiche sullo stato di avanzamento da parte di un apposito organo di controllo che, riunendosi semestralmente, garantirà anche il coordinamento delle imprese partecipanti secondo la logica propria del contratto di rete.

Le aziende aderenti hanno saputo cogliere un'opportunità offerta da un nuovo strumento normativo, il contratto di rete, per dare vita ad un'iniziativa il cui valore aggiunto si fonda essenzialmente sulla capacità di coordinamento e integrazione tra i vari segmenti della filiera agroalimentare al fine di ampliare il mercato di riferimento e trovare nuovi sbocchi per le proprie produzioni.

PERSA UNA BUONA OPPORTUNITÀ PER INNALZARE LA QUALITÀ

Pesche e nettarine: bocciato l'accordo interprofessionale

Gabriele Ferri
Direttore Generale *Naturitalia*

Purtroppo non è stato possibile raggiungere un'intesa sulla proposta elaborata dal tavolo tecnico riunitosi a Bologna alla fine di febbraio. La filiera si è dimostrata incapace di fissare regole minime da seguire per ottenere un costante miglioramento del livello qualitativo dei frutti.

Il 27 Febbraio scorso, presso l'Assessorato all'Agricoltura dell'Emilia Romagna, a Bologna, si è riunito il Comitato di prodotto pesche e nettarine allo scopo di elaborare una proposta di accordo, per la campagna 2013, da inoltrare al Consiglio nazionale dell'Organizzazione Interprofessionale per l'opportuna ratifica ed il conseguente invio al Ministero delle Politiche Agricole che successivamente avrebbe poi dovuto mandarla alla Comunità europea.

La riunione del Comitato pesche e nettarine si è svolta alla presenza di tutte le componenti e di ben cinque membri del Consiglio di Amministrazione con la partecipazione ed il sostegno degli organismi istituzionali di settore in un clima veramente costruttivo e orientato a concretizzare finalmente un accordo teso ad ottenere un seppur minimo aumento della qualità della produzione peschicola italiana. Questo incontro ha rappresentato perfettamente il nuovo corso che con la presidenza di Nazario Battelli ed il significativo sostegno del Ministero,

l'Organismo Interprofessionale sta faticosamente intraprendendo.

Dopo un'attenta analisi della normativa nazionale e comunitaria e dell'andamento della produzione e dei consumi, prodotta dal direttore dell'Area Mercati di Ismea, dott. Fabio Del Bravo, il tavolo tecnico ha redatto un documento in base al quale innanzitutto i frutti di calibro 'D' prodotti nel nostro paese non avrebbero potuti essere immessi sul



mercato a partire dal 1° giugno, mentre le pesche e nettarine di II^ qualità potevano essere commercializzate sul mercato del fresco soltanto se di calibro medio grosso A+. Inoltre, l'accordo, che non si sarebbe applicato alle pesche e nettarine biologiche e al prodotto destinato all'industria di trasformazione, prevedeva che Agecontrol (rappresentata all'incontro dal dott. Graziano Capuccini) avrebbe controllato il

rispetto delle norme sul territorio italiano per l'anno in corso al fine di creare, per la prima volta in Italia, le condizioni per poter estendere "erga omnes" le regole così condivise.

Purtroppo, però, dopo alcune riunioni del Consiglio nazionale non si è potuto raggiungere un accordo unanime sulla proposta, veramente minimale, elaborata dal tavolo tecnico. Con grande rammarico bisogna quindi affermare che abbiamo perso l'opportunità di avviare un percorso in grado di migliorare i livelli qualitativi delle nostre pesche e nettarine.

Tutto ciò mentre negli ultimi mesi si è potuto registrare un importante impegno anche da parte del Ministro delle Politiche Agricole e dei funzionari preposti, ad iniziare dal dott. Francesco Giardina che per la Segreteria tecnica del Ministro segue direttamente l'O.I., a favore di un significativo rilancio dell'interprofessione nel nostro paese.

In definitiva, alla luce dell'assoluta incapacità della filiera di fissare regole minime da seguire al fine di ottenere un costante miglioramento della qualità del prodotto, e così assecondare sempre meglio le richieste dei consumatori, dobbiamo ancora una volta invocare madre natura affinché provveda ad autoregolarsi. Sicuramente questo non è sufficiente a garantire risposte concrete ai produttori che con tanto impegno difendono il loro lavoro quotidiano.

IL FATTURATO 2012 SUPERA I 10 MILIONI DI EURO (+13%)

Agrintesa: netto aumento delle vendite dirette

Mario Parisi
Centro Stampa

Nel 2012 i negozi della cooperativa aderente ad Apo Conerpo hanno venduto 6.500 tonnellate di ortofrutta e 1.200 ettolitri di vino. Ogni settimana emessi in media 18.000 scontrini.

La crisi sembra non incidere sulle vendite dirette in cooperativa: nel 2012 infatti il volume d'affari realizzato nei punti vendita di Agrintesa, la cooperativa leader nella produzione di ortofrutta fresca e vino, ha superato i 10 milioni di euro con un incremento del 13% rispetto all'anno precedente. In aumento del 4% i quantitativi "a parità di rete" di prodotti commercializzati, che complessivamente hanno raggiunto le 6.500 tonnellate di ortofrutta e i 1.200 ettolitri di vino (sfuso e in bottiglia) con oltre 18.000 scontrini emessi in media ogni settimana. Decisamente ampia la gamma mer-

ceologica offerta nei punti vendita della cooperativa aderente ad Apo Conerpo, una rete composta da 17 negozi al dettaglio (16 a insegna Agrintesa e 1 a marchio "Qui Da Noi"), distribuiti sull'intero territorio emiliano-romagnolo, da Gambettola (FC) a Castelfranco Emilia (MO), passando per Cervia (RA), Faenza (RA), Russi (RA) e Modigliana (FC), solo per citarne alcuni. Oltre ad una vasta scelta delle migliori produzioni ortofrutticole ed enologiche tipiche dell'Emilia Romagna, sugli scaffali dei punti vendita di Agrintesa sono presenti anche altri prodotti eccellenti come i trasformati del Gruppo Conserve Italia (a marchio Cirio, Valfrutta e Yoga), olio di oliva e miele. "All'interno di locali accoglienti e funzionali - sottolinea Cristian Moretti, direttore di Agrintesa - i consumatori possono compiere un piacevole percorso alla scoperta dei nostri prodotti, scegliendo tra numerose

referenze di stagione che abbinano un elevato livello qualitativo ad un prezzo decisamente conveniente, senza dubbio uno dei punti di forza dell'offerta della nostra cooperativa".

"Attraverso i suoi punti



vendita - prosegue Moretti - Agrintesa si pone come punto di riferimento sul territorio, proponendo la genuinità e la naturalità delle proprie produzioni, coltivate nelle migliori aziende agricole e garantite da un attento controllo in tutte le fasi della filiera". "Il crescente successo dei nostri negozi cooperativi - conclude Moretti - è legato tra l'altro allo stretto legame fra il socio che produce e il consumatore che acquista: un modello di filiera corta, senza alcun passaggio intermedio tra campagna e mercato. Si tratta di un canale importante per la commercializzazione di una parte delle nostre produzioni, che è in grado di promuovere e valorizzare al massimo i valori del nostro sistema e del territorio. I prodotti ortofrutticoli, che provengono dalle diverse aree di coltivazione, vengono centralizzati da Agrintesa all'interno della moderna piattaforma di Gambettola (FC) da cui poi sono spediti nei singoli punti vendita e anche verso altre destinazioni, come mense aziendali, piccoli ristoranti ed enti pubblici".



ELETTO PER ACCLAMAZIONE DAL CONSIGLIO DELL'ORGANIZZAZIONE

Confcooperative: Gardini ai vertici nazionali

Lamberto Mazzotti
Centro Stampa

Con un fatturato di 62 miliardi è la principale associazione di rappresentanza delle cooperative italiane. Le priorità per il prossimo Governo indicate dal neo presidente.

Maurizio Gardini è il nuovo presidente di Confcooperative. È stato eletto per acclamazione dal Consiglio Nazionale nel corso del quale Luigi Marino, presidente uscente, ha rassegnato le dimissioni, perché candidato capolista al Senato, in Emilia Romagna, nella lista "Con Monti per l'Italia". Maurizio Gardini, forlivese, 53 anni,



sposato e con due figli, è imprenditore agricolo. Riveste, tra l'altro, la carica di presidente di Fedagri – Confcooperative ed è a capo di Conserve Italia, la più importante cooperativa agricola del Paese, leader nel settore dell'ortofrutta trasformata.

La principale associazione di rappresentanza

Nata nel 1919, Confcooperative è la principale associazione di rappresentanza delle cooperative italiane: 20.500 imprese, 550.000 occupati, 3.166.000 soci, 62 miliardi di fatturato.

Gardini, nella conferenza stampa di presentazione, ha subito evidenziato le priorità per il futuro Governo: non aumentare l'IVA, perché occorre rilanciare i consumi e lasciare più soldi nelle tasche dei lavoratori; rilanciare le esportazioni con i crediti d'imposta, perché l'export rappresenta una vera e autentica misura anticrisi per le imprese e le cooperative; incentivare il credito e rafforzare il sistema dei Confidi; dare dei segnali concreti sul fronte dei ritardi di pagamento, dove le sole cooperative sociali, le più esposte patrimonialmente, vantano un credito di oltre 6 miliardi di euro nei confronti della PA; riscrivere il Welfare del Paese ed esplodere le migliori energie della cooperazione sociale, del no profit, del volontariato; sviluppare ulteriormente la cooperazione nelle utilities, dove già svolge un ruolo importante, come, per esempio, nei trasporti in Emilia Romagna, Toscana e Trentino.

Luigi Marino eletto senatore

Luigi Marino è stato eletto al Senato della Repubblica italiana per la Lista Monti con circa 223.000 voti, corrispondenti all'8,91%. "Un'affermazione tutto sommato soddisfacente – dichiara il neo senatore – quella ottenuta in Emilia Romagna a fronte di un risultato nazionale al di sotto delle aspettative che desta preoccupazione per il futuro dell'Italia e della governabilità. Il Paese corre rischi gravissimi sia sotto il profilo economico che sociale. Nessuna forza politica può rimanere alla finestra, in un gioco tattico per lucrare consensi". "Ora si apre uno scenario assai preoccupante – afferma Luigi Marino – che è eufemistico definire incerto e mette a rischio i sacrifici compiuti dagli italiani nell'ultimo anno".

"Si dilata la responsabilità storica di tutti gli eletti in Parlamento, di cui personalmente avverto il senso e l'urgenza – conclude Marino – e mi auguro che essa prevalga tra le forze politiche e nella società. In questa direzione obbligata andrà il mio primo impegno di senatore, per continuare il rinnovamento dell'offerta politica del Paese attraverso una precisa azione riformatrice".



SUBENTRA A GARDINI ALLA GUIDA DI CONFCOOPERATIVE EMILIA ROMAGNA

A Massimo Coccia la presidenza regionale

Mario Parisi
Centro Stampa

Occorre proseguire nella direzione fin qui seguita tenendo ben presente che la vera essenza della cooperativa è la mutualità. Promozione di nuova cooperazione, sostegno alla crescita competitiva delle cooperative, contributo alla realizzazione di un nuovo welfare più aperto al terzo settore e alla cooperazione restano le priorità dell'organizzazione.

Massimo Coccia è il nuovo presidente della Confcooperative Emilia Romagna, associazione che raggruppa 1.790 imprese con più di 280.000 soci e quasi 71.000 addetti, con un fatturato di oltre 12.500 milioni di euro (senza contare la raccolta delle Banche di Credito Cooperativo).

Una intensa attività istituzionale

Coccia subentra a Maurizio Gardini, che dopo aver ricoperto questo ruolo per 16 anni, è stato chiamato adesso ad assumere il prestigioso incarico di Presidente nazionale di Confcooperative. Nato a Riccione 63 anni fa, laureato in Chimica, Massimo Coccia è anche presidente della Confcooperative di Rimini e dal 1992 è alla guida di Federcoopesca, la Federazione Nazionale delle Cooperative della Pesca di Confcooperative. È stato inoltre il fondatore del

C.I.R.S.P.E., Centro Italiano Ricerche e Studi sulla Pesca. All'attività di tipo istituzionale affianca quella di Docente di "Politiche comunitarie della pesca" nel corso di laurea in Acquacoltura e Ittiopatologia della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna.

Relazioni forti con coop e istituzioni

"Sotto la guida intelligente di Maurizio Gardini – dichiara il neo presidente Coccia – in questi anni caratterizzati da una pesante crisi economica Confcooperative Emilia Roma-

gna ha saputo rafforzare la propria identità, costruendo relazioni forti e stabili con le cooperative associate e con le Istituzioni".

"Ma la congiuntura negativa non è ancora terminata – sottolinea Coccia – e pertanto occorre proseguire nella direzione fin qui seguita tenendo ben presente che la vera essenza della cooperativa è la mutualità.

Ciò significa che il socio, il lavoro ed il suo reddito sono il focus su cui dobbiamo incentrare le nostre politiche di supporto, rivolte soprattutto al credito e al sostegno dell'imprenditorialità, con uno sguardo sempre più aperto all'Europa ed alle opportunità di crescita che essa può offrire".

Le priorità per l'Organizzazione

"Le priorità su cui si concentra l'azione di Confcooperative Emilia Romagna – conclude Coccia – restano la promozione di nuova cooperazione, il sostegno alla crescita competitiva delle cooperative, il contributo alla realizzazione di un nuovo welfare più aperto al terzo settore e alla cooperazione affinché si possa garantire una vera universalità dei servizi alla persona senza esclusioni. Infine, proseguiremo con decisione nell'attività di supporto alle cooperative per affrontare la crisi, proponendo, tra l'altro, lo sviluppo di servizi mutualistici a favore dei cooperatori e delle loro famiglie".



ELETTO DAL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE AL POSTO DI ANGELO BARBIERI

Aldrovandi nuovo presidente di Fruit Modena Group

Mario Parisi
Centro Stampa

Con quasi 500.000 quintali, di cui 110.000 di Italfrutta, una superficie coltivata pari a 2.400 ettari ed una capacità frigorifera di 650.000 quintali, è un colosso mondiale nella lavorazione e commercializzazione della pera. Il fatturato 2011/12 della cooperativa ha superato i 33 milioni di euro.

Cambio ai vertici di Fruit Modena Group, la cooperativa ortofrutticola aderente a Confcooperative Modena e ad Apo Conerpo, nata nell'agosto 2008 dalla fusione tra le cooperative Campofrigo di Campogalliano ed Eurofrutta di Sorbara. Il nuovo presidente è Adriano Aldrovandi: è stato eletto dal consiglio di amministrazione al posto di Angelo Barbieri, che ha lasciato la presidenza di Fruit Modena Group essendo stato chiamato a ricoprire altri importanti incarichi. 46 anni, carpignano, Aldrovandi è laureato in Scienze agrarie e iscritto all'albo professionale dei dottori agronomi della provincia di Modena. Titolare di un'azienda agricola, siede anche nei cda di importanti cooperative e consorzi della filiera ortofrutticola e di servizio all'agricoltura aderenti a Confcooperative.

Un colosso mondiale per la pera

Con 500 soci conferenti, 173 dipendenti tra fissi e stagionali, 2.400 ettari coltivati e una capa-

cià frigorifera di 650 mila quintali, Fruit Modena Group è un colosso mondiale nella lavorazione e commercializzazione della pera.

I conferimenti sfiorano i 500.000 quintali

L'anno scorso, nonostante l'andamento stagionale avesse drasticamente ridotto le produzioni, i soci hanno conferito quasi 390 mila quintali, cui vanno aggiunti i 110 mila quintali della cooperativa Italfrutta di S. Felice che, essendo stata gravemente danneggiata dal terremoto, ha conferito il proprio prodotto nello stabilimento Fruit Modena Group di Sorbara.

Il fatturato 2011/12 della cooperativa ha superato i 33 milioni di euro.



Quello dell'anno in corso si preannuncia buono: al 4 febbraio i ricavi di vendita sono superiori del 46% rispetto ai ricavi del corrispondente periodo dell'esercizio precedente, nonostante le quantità vendute siano inferiori del 9%.

Abate Fetel, "regina" della cooperativa

Con una produzione annua media di circa 80.000 tonnellate (quest'anno scese a 40.000 tonnellate a causa dell'andamento stagionale avverso), la pera rappresenta il fiore all'occhiello della gamma di Fruit Modena Group. Il 50% della produzione è costituito dalla varietà Abate Fetel, mentre il restante 50% è suddiviso tra le altre cultivar: Williams, Conference, Kaiser, Decana del Comizio, William rosso, Santa Maria, altre. Il prodotto confezionato è indirizzato quasi totalmente alla Grande Distribuzione estera (Germania, Francia, Inghilterra, Russia, Libia, Scandinavia, Austria, Malta) e rappresenta il 30% dei volumi complessivi conferiti annualmente alla cooperativa.



FIRMATO UN ACCORDO DI RECIPROCA COLLABORAZIONE

Cirio e F.I.C. insieme per la grande cucina italiana

Annalita Moruzzi
Centro Stampa

I prodotti Cirio (pomodoro e vegetali) entrano nel "paniere" della Federazione che concede l'uso del proprio marchio in Italia e all'estero alla grande azienda alimentare.

Cirio e F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi) protagoniste di un "matrimonio" all'insegna della grande cucina italiana.

Il marchio storico del made in Italy alimentare che fa capo al gruppo Conserve Italia e la Federazione che oggi riunisce circa 20.000 (18.000 in Italia) tra cuochi professionisti, chef, ristoratori, docenti e allievi degli istituti alberghieri hanno firmato un importante accordo triennale di reciproca collaborazione finalizzato a valorizzare e promuovere in Italia e all'estero la migliore tradizione della cucina italiana.

Le conserve di pomodoro e una selezionata gamma di vegetali Cirio entrano quindi con tutti gli onori nella "dispensa" della F.I.C. dopo aver superato l'esame severo e altamente professionale di chef esperti che hanno provato i prodotti, apprezzandone la qualità e la versatilità in cucina, promuovendoli ad ingredienti di riferimento per tutte le attività ufficiali in programma nel prossimo triennio sia in ambito nazionale che internazionale.

La Federazione Italiana Cuochi è l'unico ente autorevole e qualificato di questa categoria che vanta sul territorio nazionale una diffusione capillare con 120 Associazioni provinciali, 20 Unioni regionali e numerose

associazioni e delegazioni estere. La Federazione concederà la possibilità di riportare il proprio marchio ("Approvato dalla F.I.C.") in evidenza sulle confezioni di tutti i prodotti Cirio selezionati, che per iniziare si concretizzerà a breve su quelli distribuiti nel canale foodservice Internazionale, promuovendo così la quali-



tà di una produzione che porta nel mondo la tradizione ed il valore dell'agroalimentare italiano. L'accordo prevede anche la presenza del marchio F.I.C. sulle attività comunicazionali e pubblicitarie nazionali ed internazionali di Cirio (depliant, folder, oggettistica, abbigliamento dei cuochi, ecc.), che comprendono anche il sito web (www.cirio1856.com) e workshop internazionali sul pomodoro che attualmente sono allo studio nei principali mercati di interesse. La collaborazione tra Cirio e F.I.C. riguarda inoltre l'importante attività formativa che la Federazione sviluppa in vari ambiti, anche attraverso un rapporto assiduo con gli Istituti alber-

ghieri, nonché l'attività di aggiornamento professionale, di organizzazione di convegni specialistici, la partecipazione a concorsi internazionali e la presenza ad eventi fieristici.

"L'accordo firmato con la F.I.C. - ha affermato Angel Sanchez, direttore Generale del gruppo Conserve Italia - ci inorgoglia perché è l'ulteriore dimostrazione, da parte di un ente quanto mai professionale ed autorevole, che la produzione Cirio è sinonimo di qualità, di valore intrinseco delle materie prime e di rispetto della tradizione alimentare italiana, conosciuta in tutto il mondo. Questo accordo è un punto di arrivo e di partenza, attraverso il quale Cirio consolida la sua esperienza e vede aprirsi nuove interessanti prospettive future di sviluppo, alcune ancora in divenire, sia in Italia che all'estero".

"Il marchio F.I.C. sul pack Cirio inoltre - aggiunge Paolo Gerevini, direttore marketing del gruppo Conserve Italia - è un sigillo che premia un impegno costante nella creazione di un rapporto sempre più qualificato con il mondo della ristorazione per rispondere con efficacia alle esigenze di qualità, praticità e massima resa che emergono dai professionisti del settore".

"La sinergia definita con Cirio - sottolinea Sebastiano Sorbello, presidente della F.I.C. Promotion - conferma ancora una volta che l'unione di eccellenze è di reciproca soddisfazione. Un'azienda come Cirio che decide di fregiarsi del marchio 'approvato dalla FIC' è motivo di orgoglio per tutta la categoria dei cuochi".

PARTICOLARMENTE COLPITI PESCO, ALBICOCCO E SUSINO

La Sharka delle drupacee non allenta la morsa

Giampiero Reggidori
Ufficio Produzioni Agricole Apo Conerpo

La "vaiolatura" delle drupacee rimane una di quelle avversità sulle quali non bisogna abbassare la guardia perché in poco tempo può distruggere o limitare fortemente la coltivazione di queste specie in un determinato territorio. A Faenza, presso la sala soci di Agrintesa, il Servizio Fitosanitario Regionale ed il CRPV hanno organizzato un incontro tecnico per fare il punto della situazione.

Il virus della Sharka (Plum pox virus) continua a creare non pochi problemi alla frutticoltura europea e nel nostro paese colpisce in particolare specie di primaria importanza come pesco, albicocco e susino, oltre a ciliegio e mandorlo; anche i portinnesti attualmente utilizzati sono sensibili a questa virosi. Il seminario di Faenza, moderato da **Daniele Missere** del CRPV, ha affrontato diversi argomenti: dalla "fotografia" dei campi colpiti alla fine del 2012 in Emilia Romagna nelle varie province (relazione di **Paolo Fini** del SFR) alla nuova scheda descrittiva della malattia (presentata da **Anna Rosa Babini** del SFR), passando per gli studi in corso sulla tolleranza varietale (relazione di **Federica Fontana** di ASTRA e **Anna Rosa Babini** del SFR), fino allo studio di cultivar resistenti in atto nei programmi di miglioramento genetico (relazione di **Stefano Foschi** del CRPV); le conclusioni sono state affidate ad **Alberto Contessi**, direttore del SFR.

Gli impianti colpiti dalla Sharka in

Emilia Romagna alla fine del 2012 hanno raggiunto quasi quota 200 con situazioni abbastanza diversificate che spaziano dagli appezzamenti con una sola pianta malata a quelli con molte piante colpite. Fortunatamente, l'infezione ha una diffusione non particolarmente rapida, ma è subdola in quanto può rimanere latente senza manifestare inizialmente alcun sintomo e magari può trasmettersi da una pianta all'altra, anche non vicina, attraverso la puntura di un insetto. Fra le specie più colpite il pesco (quasi il 70% dei casi); seguono, entrambe con il 15% circa dei casi, albicocco e susino. La provincia più colpita è quella di Forlì-Cesena, dove è molto diffuso il pesco, mentre Ravenna e Bologna seguono quasi alla pari come numero di casi. La presenza della virosi si segnala anche nelle province di Ferrara e Reggio Emilia. La nuova scheda descrittiva della Sharka (illustrata da **Anna Rosa Babini** del SFR) è disponibile per gli agricoltori e viene adeguatamente divulgata soprattutto a coloro che ancora non conoscono la

virosi e magari non ne immaginano la pericolosità. Oltre a numerose foto e alla descrizione della malattia (sintomi su foglie, frutti, rami) e alle modalità di diffusione, la scheda mette anche in evidenza gli impegni di denuncia al SFR a cui è chiamato l'agricoltore nel caso in cui sospetti la presenza del virus nel suo frutteto. L'obiettivo è evitare situazioni in cui l'incontrollata diffusione della malattia ha portato all'impossibilità di continuare a coltivare la specie colpita. Quattro i ceppi del virus che in Italia attaccano le specie indicate in particolare:

- Ceppo D: susino ed albicocco in Europa, pesco in America.
- Ceppo M: pesco ma anche le altre drupacee (susino, albicocco, mirabolano e relativi portinnesti).
- Ceppo Rec: susino ed albicocco.
- Ceppo C: ciliegio.

La diffusione avviene in particolare



Sintomi di Sharka su pesche bianche.

attraverso moltiplicazione vegetativa di piante infette (portinnesti-innesti) e come infezione primaria; può anche essere provocata dalle punture di afidi in aree già contaminate con presenza di focolai come infezione secondaria e sulle brevi distanze. Il virus è veicolato da molte specie di afidi, sia quelli che colonizzano le prunoidee, sia altri che le visitano solo occasionalmente ma sono sufficienti a trasmettere l'infezione. La diffusione del ceppo M mediante afidi può essere molto rapida portando la percentuale di piante infette dal 10% al 100% in 5 anni.

L'attività di studio sulla intensità di tolleranza o meno alla virosi delle varietà esistenti e delle selezioni in studio nei programmi di miglioramento genetico è molto intensa (ne hanno parlato nella loro relazione Federica Fontana e Anna Rosa Babini). Ad oggi purtroppo sono poche le selezioni che sembrano manifestare qualche tolleranza; tutte le varietà esistenti di pesco, albicocco, susino e ciliegio dimostrano sensibilità, anche se in misura differente.

Ed anche per le selezioni che, in base ai primi studi, sembrano tolleranti occorre continuare il controllo per molti anni prima di poter arrivare ad una conclusione oggettiva.

La possibilità di trovare fonti di resistenza ed inserirle all'interno di cultivar apprezzate dal mercato (relazio-

ne di Stefano Foschi del CRPV) è uno dei principali obiettivi del miglioramento genetico a livello mondiale. I risultati illustrati sono disponibili grazie a varie attività di ricerca condotte dal CRA (unità operative di Roma e Forlì), dalle Università di Milano, Bari e Bologna, ed in ambito regionale dal CRPV di Cesena in collaborazione con il SFR Regionale, attraverso le sperimentazioni condotte da ASTRA-Innovazione e Sviluppo. Per quanto riguarda l'albicocco, la situazione appare confortante rispetto a pesco e susino; la possibilità di reperire fonti di resistenza ed inserirle in cultivar pomologicamente valide appare una via percorribile, soprattutto perché supportata dalla MAS, ovvero la selezione assistita dai marcatori molecolari. In estrema sintesi, tramite incrocio con un genitore resistente, è possibile trasferire la resistenza a parte dei figli (semenzali) e su questi verificare la presenza del gene di resistenza attraverso una semplice analisi di DNA prelevato da una foglia. Questo permette di portare in campo solo i semenzali putativamente resistenti, che andranno quindi soltanto testati dal punto di vista pomologico. Si tratta di un grande vantaggio in termini logistici, che potrà permettere importanti risparmi in termini di piante messe a dimora e rispettivi costi di gestione. Il tutto è possibile perché sull'albicocco la resi-

stenza è controllata da pochi (2) geni, localizzati in zone precise del genoma.

Alcune vecchie cultivar stanno dando buoni risultati in termini di resistenza alla Sharka,

ad esempio Aurora, ma anche nuovi genotipi, come Spring Blush, Bora e Flavorcot, appaiono molto tolleranti a vari cicli di infezione artificiale. All'interno del Progetto di Miglioramento Genetico denominato MASPE (cofinanziato dalle OP Apo Conerpo, Orogel Fresco, Apofruit e Terremere/PempaCorer), l'obiettivo di brevettare solo cultivar resistenti a Sharka viene ritenuto prioritario.

Per il pesco, la strada è probabilmente un po' più lunga, ma la presenza di alcune fonti di tolleranza lascia ben sperare per il futuro. In particolare su vecchie cultivar di pesco a polpa bianca si sono osservati e confermati alcuni risultati interessanti. Queste cultivar vengono sfruttate come genitori per trasferire la resistenza su pesche e nettarine gialle. Più complicata la situazione sul susino, dove al momento soltanto con l'ingegneria genetica si sono ottenuti buoni risultati in attività di ricerca svolte negli Stati Uniti (attualmente all'interno della UE non è possibile coltivare tali materiali). L'attività di ricerca sta facendo interessanti passi in avanti circa la risoluzione del problema Sharka. Sull'albicocco la presenza di fonti di resistenza ben localizzate sta aiutando molto i breeders e alcuni materiali sono oggi in valutazione da parte del mondo produttivo, mentre a breve ne saranno introdotti altri. Sul pesco la situazione è più difficile, ma negli ultimi anni si stanno aprendo spiragli promettenti.

Come si vede l'argomento merita grande attenzione. E non si può pensare che una pianta colpita non faccia testo, perché anche da un solo ramo può partire un'infezione distruttiva di ampio raggio, come pure non si possono nascondere le infezioni non denunciandole per dar seguito all'estirpazione, sperando non si espandano. La cura del frutto è fondamentale per prevenire la diffusione della Sharka e quindi gli ingenti danni che si registrerebbero su specie così importanti per la nostra economia agricola.



Sintomi di Sharka su fiori di pesco.

SOFTWARE SPECIFICO PER OP E AOP MESSO A PUNTO DA GRUPPO SISTEMA

P.O. Driver automatizza il Programma Operativo

Carlo Millo
Product Manager Gruppo Sistema

Applicazione software realizzata da Gruppo Sistema per le Op e Aop che devono gestire tutte le fasi relative alla presentazione, modifica e rendicontazione del Programma Operativo, P.O. DRIVER assicura la massima precisione e rapidità.

Gruppo Sistema (www.grupposistema.it) presenta P.O. DRIVER, la soluzione specifica per Op (Organizzazioni di Produttori) e Aop (Associazioni di Organizzazioni di Produttori) che automatizza la gestione del Programma Operativo e di tutte le fasi relative a presentazione, modifica e rendicontazione. Oltre a F.I.N.A.F., la più grande Aop in Europa, che per prima ha adottato tale soluzione, sono già 20 le Organizzazioni di Produttori, distribuite in 9 regioni, tra cui alcuni colossi come Apo Conerpo, Apofruit Italia, Orogel Fresco, Pempacorer ed altre realtà più piccole, che utilizzano questo software. L'applicazione contiene tutti i dati necessari al Programma Operativo così da permettere, in ogni momento e con la massima rapidità, il controllo di tutte le informazioni richieste dalla normativa vigente, dagli Enti Pubblici e da qualunque altro organo di controllo. Con l'adozione di P.O. DRIVER le Op e Aop possono effettuare un monitoraggio costante e preciso del Programma Operativo in ogni fase così da poter individuare in tempo reale eventuali scostamenti con gli obiettivi fissati ed approvati al momento della predisposizione del Pro-

gramma stesso, procedendo ad eventuali correzioni e reindirizzando il proprio piano di investimenti, in linea con quanto programmato e con quanto previsto dalla normativa. L'applicativo infatti registra e gestisce tutte le tipologie di intervento previste (investimenti presso le aziende agricole e presso le strutture associate, azioni ambientali, personale, promozioni, ritiri, azioni relative all'acquisto o ad altre forme di acquisizione di capitale fisso come locazione-leasing, mezzi tecnici, servizi ed impegni) fornendo una descrizione dei processi sia dal punto di vista economico-finanziario che quantitativo (ad esempio numero, superfici, frequenza).

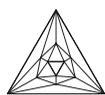
P.O. DRIVER gestisce in modo completo le anagrafiche di:

- Obiettivi, misure, azioni e interventi, comprensivi di unità di misura (ad esempio numero, ettari, frequenza) previsti dalla normativa vigente.
 - Comuni Italiani ed Esteri comprensivi di codice ISTAT, in modo da agevolare gli utenti nella fase di inserimento.
 - Soci e Compagine Sociale.
 - Dati catastali dei terreni e delle coltivazioni interessate dagli interventi previsti, suddivise per specie e varietà.
- L'integrazione di P.O. DRIVER con uno strumento di Business Intelligen-

ce fornisce inoltre a Op e Aop la possibilità di effettuare in ogni momento analisi dei dati per permettere la formulazione di strategie sulla base degli andamenti passati di rendicontazione. Molti sono i vantaggi che derivano dalla adozione dal software P.O. DRIVER; vediamo in sintesi:

- Importazione controllata dei dati dalle sedi distribuite sul territorio, secondo tracciati semplici e uniformi;
- fruibilità in tempo reale di tutti i dati, in qualsiasi momento e da qualsiasi luogo, attraverso una connessione internet, anche con strumenti mobili come tablet e smartphone;
- immediato controllo da parte delle singole Organizzazioni dello stato di avanzamento delle proprie richieste di finanziamento;
- stampa di moduli aggiornati in tempo reale per gli enti di controllo;
- esportazioni excel con molteplici selezioni dei dati presenti;
- predisposizione per l'importazione dei dati da trasferire in contabilità con l'integrazione del software gestionale aziendale;
- reportistica standard e personalizzabile per gli organi di controllo;
- consistente riduzione degli archivi cartacei.

P.O. DRIVER è una soluzione di Gruppo Sistema (www.grupposistema.it), azienda informatica che da oltre 25 anni sviluppa software specifici per il settore Ortofrutta quali soluzioni gestionali, progetti di Business Intelligence, CRM, portali di e-business e realizzazione di infrastruttura IT.



Gruppo Sistema
Information, Technology & Communication