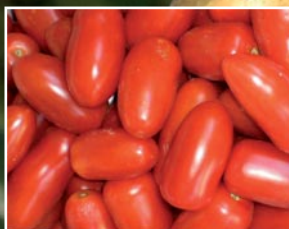


ORTOFRUTTA

NOTIZIE

OTTOBRE 2013



**POMODORO: IN NETTO CALO
SUPERFICI E PRODUZIONI**



**CONSERVE ITALIA: RIAPRE
LO STABILIMENTO DI ALBINIA**



**KIWI: PRODUZIONE STAZIONARIA
NELL'EMISFERO NORD**

OTTOBRE 2013

Sommario

- 4 Pomodoro: in netto calo
superfici e produzioni
LUCA ARTIOLI
- 5 Conserve Italia: riapre
lo stabilimento di Albinia
LAMBERTO MAZZOTTI
- 6 La melicoltura di pianura
ritorna protagonista
UGO PALARA
- 8 Segnali interessanti
dal mercato russo
GABRIELE FERRI
- 9 Made in Italy, si rafforza
il ruolo della cooperazione
ALINA FIORELLISI
- 10 Kiwi: produzione stazionaria
nell'Emisfero Nord
GIAMPIERO REGGIDORI
- 14 NavEnergyBio, il software
per chi produce biogas
LUCA FICOCIELLO

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

Occorre garantire a tutti le stesse opportunità Agrofarmaci, le nuove regole dividono la Ue?

Davide Vernocchi
Presidente Apo Conerpo



Affinché i diversi protagonisti del settore possano competere ad armi pari è necessario che vengano definite ed applicate regole comuni a livello mondiale, dalle norme agli standard internazionali: un principio, questo, che vale anche per il comparto ortofrutticolo, interessato da una sempre maggiore globalizzazione ed internazionalizzazione dei mercati. Purtroppo, però, spesso la pratica è molto diversa dalla teoria e così mentre Paesi come l'Italia applicano scrupolosamente i recenti dettati della Comunità Europea in materia di "autorizzazioni eccezionali all'impiego" degli agrofarmaci su frutta e verdura, altri seguono linee piuttosto diverse sfruttando abbondantemente l'articolo 53 del Regolamento Ce 1107/2009, che prevede autorizzazioni all'uso straordinario di questi prodotti, gestibili direttamente in ogni singolo Stato membro.

È il caso, ad esempio, della Spagna, dove, per consentire la migliore conservazione delle pere, sono stati permessi trattamenti post raccolta con agrofarmaci non più autorizzati dalla normativa italiana creando vantaggi sia dal punto di vista economico che, soprattutto, sotto il profilo qualitativo. Queste deroghe, anche se previste dal Regolamento 1107 e utilizzabili per sopperire alla mancanza di altre valide alternative ad agrofarmaci giustamente in fase di revisione finale, se non gestite concordemente provocano sleali concorrenza commerciale e altrettanta disinformazione sul consumatore in merito all'uguaglianza dei prodotti europei. Nel caso delle pere, l'Italia oltre al danno deve subire la beffa in quanto è il primo produttore europeo ed uno dei primi al mondo mentre la Spagna, che applica regole più permissive, ha una produzione pari alla metà di quella italiana. Sempre nel paese iberico, come pure in Francia, sono state concesse altre deroghe per la geodisinfestazione dei terreni, con prodotti non ammessi in Italia, sulle carote.

In Spagna sono ammessi anche fitoregolatori che in Italia non sono autorizzati. Se guardiamo più lontano, oltre Oceano, notiamo invece che quasi tutti i paesi del mondo praticano trattamenti post raccolta sulla frutta estiva (pesche e ciliegie in particolare), mentre in Europa non si effettuano. Alla luce di queste differenze, si creano ingiuste disparità "commerciali" tra i singoli Paesi, mentre è necessario garantire a tutti le stesse opportunità. A maggior ragione se vogliamo spendere equamente le definizioni di qualità dei prodotti, senza intaccare quelle sulla sicurezza alimentare, visto che queste ultime devono essere il più possibile identiche a livello internazionale. In particolare, a partire dall'Europa.

PER EFFETTO DEL MALTEMPO E DEGLI ACCORDI DI CONTRATTAZIONE

Pomodoro: in netto calo superfici e produzioni

Luca Artioli
Responsabile Ufficio Industria Apo Conerpo

La coltura necessita di un'attenta programmazione che non può prescindere da una contrattazione portata a termine nei tempi previsti dalle Regole Condivise del Distretto del Pomodoro da Industria del Nord Italia: sarebbe auspicabile poter firmare gli accordi entro il mese di gennaio di ogni nuova annata agraria.

Apochi giorni dalla fine della campagna 2013 del pomodoro da industria, quando (fine settembre) si stanno effettuando gli ultimi ritiri del prodotto fresco che ha mostrato un ritardo medio di circa due settimane nella maturazione, si può ipotizzare un primo bilancio. A tale proposito, bisogna sottolineare che quest'anno la coltura non ha raggiunto le rese programmate e alcune forti grandinate hanno ridotto di decine di migliaia di tonnellate i quantitativi di pomodoro da destinare alla trasformazione. Pertanto, la produzione complessiva che verrà lavorata nel Nord Italia molto probabilmente non supererà l'80% dei volumi contrattati. Siccome poi l'accordo si era concluso con la scelta, condivisa da produttori e trasformatori, di diminuire del 10% circa le superfici rispetto all'anno scorso, in base alle stime attuali il prodotto fresco avviato all'industria potrebbe essere inferiore del 30% rispetto al 2012. La sensibile contrazione delle rese unitarie, seppur in parte compensata da un livello qualitativo generalmente buono con indici di paga-

mento superiori al 2012, quasi sicuramente determinerà una diminuzione della PLV agricola. Tutto ciò a fronte di un aumento costante dei costi di produzione. Anche per il settore della trasformazione il momento non è dei più facili. Le difficoltà di approvvigionamento potrebbero aver reso meno efficiente ed organica la gestione degli stabilimenti con conseguenti diseconomie aggravando un trend negativo sempre più evidente da quando sono terminati gli aiuti accoppiati.

Alla luce di queste valutazioni, per



salvaguardare una delle colture che rappresenta una delle eccellenze delle nostre produzioni agroalimentari occorre tener presente alcuni aspetti. Innanzitutto, la coltura del pomodoro richiede grandi professionalità per rispondere alle esigenze qualitative e di salubrità, oltre che organolettiche, sempre più indispensabili per il successo di una coltivazione. E tali professionalità in Italia le possiamo trovare sia nella maggioranza dei produttori, sempre più specializzati, sia fra i trasformatori che eccellono a livello mondiale. Inoltre, il pomodo-

ro è una coltura ad alto livello occupazionale e richiede elevati anticipi finanziari (labour and capital intensive). La scelta di coltivare colture industriali estensive al posto del pomodoro avrebbe ricadute pesantissime in termini di ore di lavoro complessivamente perse per il nostro Paese (a tutti i livelli: ditte sementiere, vivaistiche, produttori di macchine ed attrezzature specializzate, trasportatori, addetti alla raccolta ed alla trasformazione, indotto industriale, ecc.). Ma l'agricoltore ed il trasformatore non possono prescindere anche da una redditività della coltura: i tanti capitali iniziali necessari e la fatica della campagna devono essere equamente ripagati.

Agricoltore e trasformatore rappresentano l'ossatura fondamentale della filiera, che nelle nostre regioni ha trovato una sintesi nell'Organismo Interprofessionale del Distretto del Pomodoro del Nord Italia (sicuramente ha alcuni difetti, ma svolge un ruolo estremamente importante). Purtroppo però le strade di questi due soggetti si contrappongono al momento della contrattazione. A questo punto, bisogna concludere che uno Stato avveduto, se vuole mantenere e sviluppare una sua eccellenza, deve intervenire. In Italia questo si può fare in modo collaudato ed ammesso anche dalla nuove regole di politica agraria comunitaria: tornando ad accoppiare aiuti pubblici subordinati alla produzione di pomodoro da industria da avviare alla trasformazione industriale. E ne beneficerebbero anche i consumatori finali.

GRAVEMENTE DANNEGGIATO DALL'ALLUVIONE DEL 2012

Conserve Italia: riapre lo stabilimento di Albinia

Lamberto Mazzotti
Direttore Centro Stampa

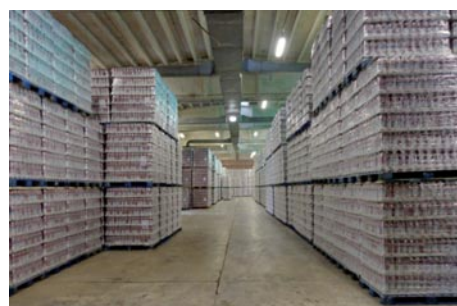
Completamente ristrutturato, è stato inaugurato alla presenza di numerose autorità provinciali, regionali e nazionali. Con 7 linee produttive, ogni anno lavora oltre 65.000 tonnellate di pomodoro.

A soli otto mesi dalla terribile alluvione che nel novembre 2012 ha colpito la Maremma, provocando alcuni morti, centinaia di sfollati e ingenti danni al sistema economico locale, è tornato alla piena attività lo stabilimento di Albinia (GR) del Gruppo Conserve Italia, leader europeo nell'ortofrutta trasformata con un volume d'affari di oltre 1.000 milioni di euro. Molto moderna e all'avanguardia, questa struttura costituisce un vero e proprio fiore all'occhiello del territorio grossetano e di tutto il Centro Italia. Esteso su una superficie complessiva di 90.000 metri quadrati, di cui oltre 28.000 coperti, lo stabilimento trasforma oltre 65.000 tonnellate di pomodoro all'anno e conta 7 linee di lavorazione e una capacità di stoccaggio di circa 25.000 tonnellate; i dipendenti sono 345 di cui 45 fissi e 300 gli stagionali.

"La ricostruzione e la ristrutturazione in tempi record di questo importante impianto produttivo – sottolinea il presidente del Gruppo, Maurizio Gardini – è il frutto del grande impegno di Conserve Italia che ha voluto sostenere i propri soci in un momento particolarmente difficile".

"Il maltempo che l'autunno scorso ha flagellato la Maremma – prosegue Gardini – ha infatti messo letteralmente in ginocchio il settore agroalimentare locale creando danni enormi alle strutture, ai macchinari, alle scorte di magazzino e ai prodotti finiti, che si aggiungono a quelli subiti dalle produzioni nelle singole aziende agricole. Per quanto riguarda il nostro stabilimento, dove l'acqua ha raggiunto i due metri di altezza, i danni complessivi hanno superato i 20 milioni di euro: l'alluvione ha distrutto 10 milioni di scatole di prodotto e 3 milioni di bottiglie di pomodoro già pronte per essere commercializzate, a cui bisogna aggiungere anche 3 milioni di imballi (1,3 milioni di scatole vuote e 1,7 milioni di bottiglie vuote) e 12.000 pallet di legno".

"Di fronte a questa immane catastrofe, – afferma Gardini – Conserve Italia non si è persa d'animo e, con grande determinazione e abnegazione, si è immediatamente attivata per restituire



re al più presto la piena operatività allo stabilimento di Albinia, fedele allo spirito di mutualità e solidarietà che da sempre caratterizza la cooperazione. Principi dimostratisi ancora una volta vincenti per superare pesanti avversità atmosferiche come l'alluvione della Maremma o terribili calamità naturali come il terremoto dell'Emilia, solo per citare alcuni dei più recenti e drammatici avvenimenti".

"Se da un lato i dipendenti ed i soci si sono 'rimboccati le maniche' per poter riprendere al più presto l'attività, senza alcuna penalizzazione per la

Campagna del pomodoro 2013 – sottolinea Gardini – dall'altro tutte le Istituzioni hanno fornito un contributo fondamentale alla ricostruzione dell'impianto". "Ma la ristrutturazione dello stabilimento di Albinia in soli otto mesi – conclude il presidente del Gruppo Conserve Italia, Maurizio Gardini – è stata possibile anche grazie alla pronta risposta delle compagnie di assicurazione che hanno garantito in tempi rapidissimi l'erogazione dell'indennizzo per il danno subito per l'alluvione".



CON LE NUOVE, PROMETTENTI, VARIETÀ PROPOSTE DA AGRINTESA

La melicoltura di pianura ritorna protagonista

Ugo Palara
Responsabile Ufficio Tecnico Agrintesa

L'obiettivo della cooperativa faentina aderente ad Apo Conerpo è rilanciare la coltivazione di questa specie nelle aree emiliano-romagnole garantendo una buona fonte di reddito ai produttori e un elevato livello qualitativo ai consumatori.

Con la messa a punto del "Progetto Melo" (100 nuovi ettari in 3 anni), nato in seguito alle buone "performance" ottenute negli ultimi anni dalle aziende che hanno dimostrato alta specializzazione produttiva (e non solo per vocazionalità territoriale), l'Ufficio Tecnico di Agrintesa ha definito in modo preciso anche gli orientamenti varietali per la coltivazione di mele in pianura. Trattandosi di un progetto articolato che interessa l'intera filiera e lega il Socio negli aspetti produttivi, l'Ufficio Tecnico nella programmazione del materiale vivaistico e la Cooperativa nella migliore gestione del prodotto (conservazione e lavorazione in magazzini ad elevata specia-

lizzazione) e nel collocamento commerciale, risulta indispensabile anche la più corretta scelta delle varietà o dei cloni da impiantare, presupposto strategico per ottenere produzioni di alta qualità. La melicoltura mondiale si sta concentrando su pochi gruppi varietali, quelli più graditi dalla maggior parte dei consumatori, ed anche la melicoltura emiliano-romagnola, in un contesto globalizzato, non può sfuggire a queste regole. Fra le diverse opzioni, alcune in particolare sembrano degne di attenzione nel prossimo futuro.

Nel gruppo precoce delle mele Gala (con inizio di raccolta nella prima decade di agosto), il nuovo clone di riferimento è **Galaval***, mutante della vecchia Galaxy, caratterizzato come molti altri cloni del gruppo da fioritura medio-tardiva ed elevata fruttificazione (serve un diradamento accurato); il frutto ha una colorazione rossa lavato-striata, molto intensa anche nelle aree di pianura; la polpa è dolce, con buon equilibrio zuccheri-acidi, croccante e succosa, di ottima qualità gustativa. Anche **SchniCo* Gala Schniga®** rappresenta una buona alternativa per la melicoltura precoce di pianura; il sovraccolore del frutto è rosso intenso e uniforme su quasi tutta la superficie epidermica; la pianta ha portamento espanso e manifesta elevata e precoce produttività. A livello sperimentale, in questo gruppo varietale particolare interesse viene rivolto anche ai nuovi cloni **Gala Decarli Fendeca*** e **Gala Venus Fengal***, già parzialmente diffusi nelle aree montane, il primo con colorazione intensa e slavata, con leggera striatura, il secondo

di colore rosso intenso, marcatamente striato; il sovraccolore in entrambi i casi è molto esteso e sembra associato ad una buona stabilità genetica.

Da rivedere anche il panorama varietale afferente al gruppo Golden Delicious, dopo molti anni di preferenza quasi esclusiva accordata al clone Golden B, oggi ritenuto troppo rugginoso per le attuali esigenze commerciali. Ne consegue un rinnovato interesse per il clone **Reinders®**, privo di rugginosità, con colorazione marcatamente e lungamente verde anche dopo la raccolta, mentre la "new entry" è **Golden Parsi* Da Rosa®**, una selezione recente nel vasto mondo delle mele gialle che unisce al vero aspetto "golden", giallo dorato, tipico delle aree di pianura, la scarsa propensione alla rugginosità. Presenta le stesse caratteristiche organolettiche (croccantezza, contenuto zuccherino, acidità) di Golden B e nelle situazioni culturali maggiormente vocate rivela un' apprezzata sfaccettatura rosata sull'epidermide.

Fra le mele verdi consigliate per i nuovi



Greenstar®.



Galaval*.

impianti, oltre alla consolidata Granny Smith, merita una menzione particolare la più precoce **Nicoter* Greenstar®**, di origine belga, distribuita attraverso il coordinamento di un club al quale Agrintesa ha aderito. Questa mela anticipa di circa 15-20 giorni la raccolta di Granny Smith, presenta portamento compatto, fioritura tardiva ed elevata produttività. I frutti sono di calibro medio-grosso, talora eccessivo se non viene adottata una corretta tecnica di gestione delle piante (potatura, diradamento, nutrizione); la finestra di raccolta non è molto ampia e il prodotto se lasciato troppo in pianta tende a decolorare. È un'ottima opportunità per anticipare l'immissione sui mercati di mele verdi simili a Granny Smith.

Nel difficile settore delle mele rosse, per le quali la produzione di pianura sconta la difficoltà di raggiungere elevati standard colorimetrici (ciò vale per tutte le cultivar dei gruppi Red Delicious e Fuji), si rende **necessaria una pausa di riflessione anche per la varietà Mod®**, le cui performance produttive e commerciali in questi primi anni di coltivazione non sono state all'altezza delle aspettative dei frutticoltori. Della stessa serie resistente alla ticchiolatura, frutto dello stesso programma di miglioramento genetico svolto a Ferrara dal CIV, è la nuova introduzione **Fujion***, a diffusione controllata, una varietà che matura in epoca Fuji rispetto alla quale mostra una migliore propensione al ritorno a fiore (minore alternanza di produzione), ma la stessa elevata vigoria, con portamento aperto. Questa cultivar presenta frutti di buona colorazione e calibro medio-elevato, con sapore dolce; la polpa succosa e croccante al momento della raccolta tende ad intenerire in "shelf life" dopo la frigoconservazione. Resta in osservazione sia in campo, sia nella fase post-raccolta.

Per il gruppo Fuji, nelle aree di pianura si consigliano ancora i cloni lavati **Zhen®Aztec*** e **Fujico®**, in zone in cui la colorazione risulta più facilitata è possibile piantare anche **Kiku® Fubrax**, con frutti di tipo striato.

La spesa ortofrutticola scende sotto i 14 miliardi di euro

Dopo un biennio in cui la spesa per frutta e verdura fresche ed ortaggi surgelati si è aggirata sui 14 miliardi di Euro, nel 2013 è scesa a 13,9 miliardi: è questo il dato sintetico dell'*Osservatorio dei consumi ortofrutticoli delle famiglie italiane* presentato a Cesena in occasione della

30^a edizione del **MACFRUT**, svoltosi dal 25 al 27 settembre. Nel periodo giugno 2012/luglio 2013 gli acquisti totali hanno mostrato una diminuzione del 2,42% rispetto ai dodici mesi precedenti (-3,1% per la frutta fresca e -2% per la verdura fresca), attestandosi a quota 8.130.000 tonnellate circa per un valore di oltre 13.900 milioni di euro (-1,82%). L'acquisto medio di ogni famiglia è passato da oltre 345 chilogrammi a quasi 337 (-2,56%) mentre la spesa media è scesa dell'1,99% attestandosi a 576 euro.

Per quanto concerne i vari canali distributivi, si registra una battuta di arresto negli acquisti nella GD in volume (-0,7% frutta, -0,6% verdura) che mantiene iper e super sotto il 50%, battuta d'arresto assai meno accentuata in valore (frutta e verdura realizzano un +0,1% dopo le buone performance degli anni precedenti - ad esempio 2011 su 2010 +0,4%).

Da segnalare, al contrario, un incremento del discount che per la verdura supera abbondantemente il 9% degli acquisti (+1% sul 2012) e per la frutta il 7%. Ancora in lento declino i negozi tradizionali (sotto il 20% per la frutta e il 16% per la verdura) e il mercato (fisso e ambulante) che in valore per la verdura scende per la prima volta sotto il 20% (pur mantenendo il 23% in quantità).

Piccolo rialzo per il volume degli acquisti di surgelati (+0,7% sull'anno precedente) anche se in valore si registra un -3,1% (635 milioni di Euro contro i 655 dell'anno prima), determinato da un calo del prezzo medio

del 3,8%. Da sottolineare che la distribuzione moderna è il canale privilegiato per l'acquisto (72% in quantità e 76,9% in valore), con il discount che supera il 20% in quantità e rappresenta una quota del 14% in valore. Il fruttivendolo scende a quota 2% (3,3% precedentemente) in valore.



NEI PROSSIMI ANNI AUMENTERÀ IL CONSUMO DI MOLTI PRODOTTI

Segnali interessanti dal mercato russo

Gabriele Ferri
Direttore Generale Naturitalia

È positivo il bilancio della rassegna World Food Moscow, svoltasi dal 16 al 19 settembre, alla quale ha partecipato una nutrita e qualificata rappresentanza dell'ortofrutticoltura italiana.

Ha evidenziato importanti segnali di crescita per quanto concerne la presenza sia dei visitatori che degli operatori l'edizione 2013 del **World Food Moscow** svoltasi nella capitale russa dal 16 al 19 settembre. Risulta pertanto positivo il bilancio della manifestazione per gli espositori che hanno potuto ancora una volta riscontrare il grande interesse di questo mercato per molti dei principali prodotti ortofrutticoli coltivati in Emilia Romagna. Un trend che lascia ben sperare anche se, parallelamente, si sta registrando una crescente competizione con altri paesi produttori di ortofrutta come Spagna, Grecia, Turchia, Polonia, Moldavia ed anche con altre aree vocate italiane. Non si tratta certamente di una novi-

tà, ma quando si elaborano previsioni sui risultati della commercializzazione della frutta prodotta nella nostra regione non si può sottovalutare questo elemento se non si vuole correre il rischio di avere dati poco attendibili. Nei prossimi anni il mercato russo farà senza dubbio registrare un maggior consumo di drupacee, agrumi, uva, pere e mele ed è altrettanto certo che la filiera distributiva si accorcerà mettendo sempre più la produzione organizzata a stretto contatto con la distribuzione moderna. Come conseguenza di questa evoluzione e semplificazione organizzativa si dovrebbe ottenere un contenimento dei costi con benefica ricaduta sulla produzione e sul consumo. Non bisogna però dimenticare la concorrenza esercitata dal prodotto proveniente da altre aree geografiche dove i costi diretti ed indiretti sono decisamente inferiori rispetto ai nostri perché il mercato non è in grado di assorbire queste sensibili differenze. Pertanto, per continuare ad essere competitivi e ad occupare un ruolo di primo piano sullo scenario internazionale, dobbia-

mo proseguire con decisione e determinazione nella strada del miglioramento organizzativo e del costante innalzamento del livello qualitativo. Tutto ciò per poter, da un lato, contenere al massimo i costi e, dall'altro, riuscire ad attrarre l'interesse dei consumatori grazie all'aspetto invitante ed al



sapore gustoso delle nostre produzioni ortofrutticole più tipiche.

Questi temi sono stati oggetto di dibattito durante i quattro giorni della rassegna moscovita alla quale hanno partecipato alcune delle principali realtà italiane del settore, tra cui Naturitalia, presenti all'interno dello stand collettivo allestito dal Centro Servizi Ortofrutticoli nell'ambito del progetto "Sapori d'Europa".

In occasione della manifestazione le imprese aderenti al Cso hanno, tra l'altro, organizzato un meeting che ha visto la partecipazione di oltre 100 ospiti, tra operatori e giornalisti, molto interessati ad avviare o consolidare scambi commerciali con il nostro areale produttivo. Possiamo pertanto esprimere soddisfazione per la presenza di potenziali clienti e per l'interesse dimostrato nei confronti dei nostri prodotti, ma siamo piuttosto insoddisfatti dei risultati commerciali ottenuti sul mercato russo durante la stagione estiva e per le prime transazioni della campagna autunnale. A tale proposito, possiamo e dobbiamo augurarci che l'importante lavoro effettuato durante la fiera produca rapidamente buoni e abbondanti risultati.



UN SISTEMA AGGREGATO CHE VALE 35 MILIARDI

Made in Italy, si rafforza il ruolo della cooperazione

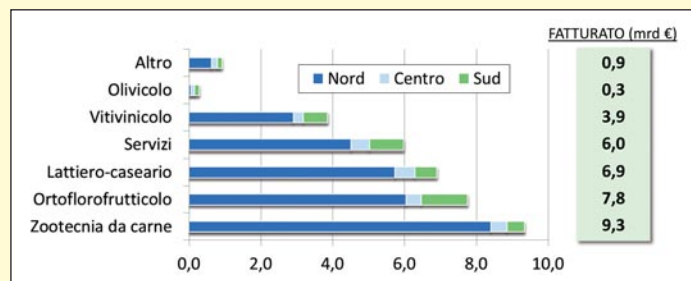
Alina Fiordellisi
Ufficio Stampa Fedagri

Presentato a Roma il nuovo Rapporto dell'Osservatorio sulla Cooperazione agricola istituito presso il Ministero dell'Agricoltura.

Con un fatturato consolidato che supera i 35 miliardi di euro e un numero di occupati che ha raggiunto le 94.000 unità, le 5.900 imprese e consorzi cooperativi attivi nel nostro Paese rappresentano un sistema produttivo ed economico saldamente in mano agli agricoltori, i quali gestiscono, dalla campagna al mercato, l'intera filiera agroalimentare. Il quadro aggiornato della coope-

razione associata e del suo ruolo nell'agroalimentare italiano è stato reso noto durante la presentazione dell'ultimo Rapporto dell'Osservatorio sulla Cooperazione agricola (istituito dal Ministero delle Politiche Agricole, raggruppa le cinque organizzazioni nazionali di rappresentanza attive in campo

Il peso economico dei diversi settori



Gli Stati Uniti aprono i confini alle mele e pere italiane

“Esportare negli USA prodotti tra i più strategici per l'ortofrutticoltura italiana quali le mele e le pere era un obiettivo inseguito da lungo tempo che oggi si è finalmente definito. È un fatto per certi versi storico che porterà ad aprire nuove ed interessanti prospettive commerciali per due prodotti di alto profilo qualitativo: la concentrazione di queste produzioni in Organizzazioni di Produttori cooperative già presenti in oltre 90 paesi nel mondo consentirà di cogliere al meglio le opportunità che si prospetteranno con questa nuova iniziativa”. Questo il commento dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari al via libera alla commercializzazione sul mercato a stelle e strisce di mele e pere italiane a seguito della firma del piano operativo da parte dell'Animal and Plant Health Inspection Service (Aphis) americano e del Servizio fitosanitario centrale del Mipaaf.

“L'apertura delle frontiere Usa – prosegue l'Alleanza – appare tanto più significativa alla luce della stagnazione dei consumi in atto nel mercato europeo e della conseguente esigenza di individuare nuovi sbocchi per la produzione degli associati”. Per quanto riguarda le pere, la produzione italiana destinata agli Stati Uniti partirà da sei stabilimenti tra cui quelli di Monestirolo (Fe) della Patfrut, di Castelfranco Emilia (Mo) di Agrintesa e di Campogalliano (Mo) di Fruit Modena Group.



agroalimentare: Agci-Agrital, Fedagri-Confcooperative, Legacoop Agroalimentare, Unci e Unicoop).

Alle 5.900 cooperative risultano aderenti oltre 993.000 soci, con una significativa incidenza di produttori associati a più cooperative specializzate nei diversi settori produttivi. Rispetto all'ultima rilevazione del 2008, è in crescita sia il numero di cooperative (+1,1%) che quello del fatturato (+2%): positiva anche la tenuta dell'occupazione (+0,5%) che risulta in netta controtendenza rispetto all'andamento del settore alimentare che, nello stesso periodo, ha fatto registrare una contrazione di occupati dell'1,7%. Permane la diseguale crescita tra le aree settentrionali, che rappresentano l'81% del fatturato complessivo e quelle centro-meridionali (19%).

“I risultati del rapporto – ha commentato il presidente di Confcooperative Maurizio Gardini – confermano la vitalità e la solidità del modello cooperativo nella missione di valorizzare i conferimenti dei produttori soci sui mercati nazionali ed esteri”.

PREVISTO UN RACCOLTO DI CIRCA 760.000 TONNELLATE (-0,93% SUL 2012)

Kiwi: produzione stazionaria nell'Emisfero Nord

Giampiero Reggidori
Ufficio Produzioni Agricole Apo Conerpo

Si è incentrata sulle previsioni produttive dell'Emisfero Nord e la verifica della produzione dell'Emisfero Sud, già in commercio, l'edizione 2013 dell'IKO (International Kiwi Organisation) svoltasi in Corea del Sud, a Seoul, dall'8 al 10 settembre. In entrambi gli emisferi la produzione sarà inferiore al 2012, attestandosi complessivamente a quota 1.312.600 tonnellate (-2,81%) senza considerare la Cina. Durante l'incontro è proseguita la discussione sulla batteriosi del kiwi (*Pseudomonas syringae* pv *actinidiae*), che sta colpendo quasi tutte le aree di coltivazione del mondo, con andamento altalenante delle infezioni.

L'edizione 2013 dell'IKO (International Kiwifruit Organization), formato dai paesi maggiori produttori di actinidia nel mondo, si è svolta in Corea del Sud, nella capitale Seoul, alla presenza di tutte le delegazioni che abitualmente partecipano all'Organizzazione Internazionale: Spagna, Francia, Italia, Nuova Zelanda, Cile, Stati Uniti (California), Corea del Sud. Assenti, per altri impegni, California, Grecia, che aveva delegato l'Italia, e Portogallo, che aveva delegato la Spagna. È la prima volta, da

quando si svolge il meeting (almeno negli ultimi quindici anni) che i dati di produzione stimata (per l'Emisfero Nord) ed effettivi (per l'Emisfero Sud) risentono sensibilmente di due condizioni particolari: un andamento climatico a dir poco anomalo, specialmente nell'Emisfero Nord, e la batteriosi, che sulla produzione totale mondiale incide poco (al di là dei pesanti danni sull'Hort 16 A, la varietà gialla della Nuova Zelanda), ma che sta mostrando reazioni diverse nelle varie aree produttive in relazione al clima e all'azione di prevenzione agronomica messa in atto dai coltivatori. L'andamento climatico è stato caratterizzato (soprattutto nell'Emisfero Nord) da un'estrema variabilità con un inverno lungo, in alcune aree con temperature ampiamente al di sotto dello zero accompagnate

anche da gelate primaverili. Per tutta la primavera poi si è registrata una piovosità elevata, incostante ma frequente, e in molti casi a carattere alluvionale, abbinata a sbalzi termici. Ciò nonostante, il periodo della fioritura è stato "normale" in molte zone, ma non in tutte, per cui l'allegagione e la successiva fase di ingrossamento dei frutti ha mostrato discreta variabilità, non solo in relazione ai vari paesi in esame, ma anche all'interno di ognuno di essi. Ad esempio in Italia il Piemonte registra la maggiore incidenza negativa sull'allegagione in relazione al perdurare di un andamento climatico avverso in inverno e primavera. Per questa regione si prevede comunque una produzione su livelli più normali rispetto al crollo del 2012 provocato dal rigido inverno. L'altra condizione particolare è quella determinata dalla batteriosi che, contrariamente a quanto qualcuno può pensare, pur a fronte di una situazione abbastanza grave per quanto concerne le infezioni in atto nel mondo, finora ha imposto l'estirpazione di superfici limitate e pertanto non influisce di molto sulla produzione complessiva. Il discorso cambia se si analizza la dinamica delle singole varietà perché l'Hort 16 A, più comunemente conosciuta come Zespri Gold, la prima cultivar a



Confezione di frutta in un supermercato della Corea del Sud.

polpa gialla di ampio consumo nel mondo ("firmata" dal marchio della neozelandese Zespri) è stata praticamente decimata dalla batteriosi. Zespri è corsa al riparo negli ultimi anni sostituendola con un'altra varietà gialla già messa in coltivazione in Nuova Zelanda ed anche in Italia. Se questa sia o meno tollerante alla batteriosi lo si vedrà prossimamente.

La varietà verde Hayward, ancora adesso la più coltivata nel mondo, ha dimostrato maggior tolleranza alla batteriosi, però è stata colpita con intensità più o meno rilevante nelle diverse regioni, specialmente nel nostro paese e in Francia. Lo stesso discorso vale per altre varietà a polpa gialla. Bisogna sottolineare infine che nonostante negli ultimi due anni si siano registrate condizioni climatiche simili, in grado purtroppo di favorire le infezioni, nel 2012 la batteriosi ha creato maggiori problemi alla coltura. Questo andamento dovrà essere studiato nell'ambito dei vari progetti di ricerca e sperimentazione in corso, ma porta a pensare che sia iniziato qualche fenomeno di reazione alla malattia (comparsa e crescita degli antagonisti, adattamento delle piante, ecc.). In ogni caso, questa situazione di incertezza sul futuro della coltivazione del kiwi, determinata dall'esplosione della batteriosi 4-5 anni fa, ha frenato l'incremento delle coltivazioni che si registrava in quel periodo in seguito alle brillanti performances del consumo mondiale e quindi dei prezzi realizzati dalla produzione e dall'intera filiera. Si è quindi creata una situazione difficile, con paesi che aumentano le superfici coltivate perché interessati marginalmente dalla batteriosi e aumentano l'export come il Cile, paesi che devono reimpiantare e rinnovare le varietà per stare al passo con la

loro storia produttiva e commerciale in materia di kiwi come la Nuova Zelanda; paesi come l'Italia che si interrogano sull'opportunità di reimpiantare nelle zone colpite dalla batteriosi o addirittura fare crescere la coltivazione del kiwi dove era poco presente (Calabria, Campania, Basilicata). Altri Stati come la California e la Corea del Sud, pur essendo poco colpiti dalla batteriosi, non aumentano la coltivazione del kiwi per i costi di produzione; la Grecia passa attraverso una fase molto interlocutoria sui futuri programmi, anche a causa dell'incertezza economica generale. Nello stesso tempo, i paesi che coltivano poco kiwi (Israele, Turchia, Argentina, Uruguay, Brasile, Sud Africa) stanno investendo per poter rifornire il mercato interno in particolare. La Francia ha avviato il rinnovamento varietale, ma le aziende coltivatrici non sembrano aumentare più di tanto. Resta sempre l'incognita del gigante Cina, che sta compiendo veloci passi avanti in direzione dell'esportazione mentre sul fronte produttivo detiene già il record mondiale. Su tutto il sistema kiwi, ma in generale sul sistema agricolo, pesa sempre più l'incertezza dei prezzi di mercato alla produzione.

Da sottolineare poi che, pur senza arrivare ai livelli del Giappone, anche

in Corea del Sud la frutta è considerata, oltre che un alimento importante, anche oggetto di regalo. Pertanto nei supermercati, nei negozi e anche al mercato si notano confezioni regalo di frutta agghindate con fiocchi, nelle quali il valore della materia prima sul totale del prezzo della confezione, probabilmente fatica a raggiungere il 2-3%. Una caratteristica positiva è legata alla frequenza degli angoli dedicati all'assaggio presenti nei reparti ortofrutta dei supermercati dove il consumatore è invitato a "degustare" il prodotto proposto.

Le previsioni produttive

Per il 2013 nei paesi dell'Emisfero Nord è attesa una produzione commercializzabile pari a circa 760.000 tonnellate (esclusa la Cina) con una contrazione dello 0,93% rispetto al dato consuntivo della stagione precedente. In tutti i paesi produttori, estrapolando i dati fino ad ora in possesso sull'incidenza della batteriosi relativamente alla mancata produzione, è stato applicato un coefficiente stimato di perdita che è già compreso nelle stime indicate.

Nello stesso tempo i dati tengono conto degli abbattimenti di vecchi impianti e dei nuovi entrati in piena produzione (4° anno di vita). La varietà principale è sempre l'Hayward (kiwi verde) seguita a debita distanza dalle nuove cultivar a polpa gialla che però (per adesso) sono purtroppo il maggior bersaglio della batteriosi. Le regioni italiane più importanti per il kiwi sono ancora, in ordine decrescente di superfici coltivate: Lazio, Piemonte, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Basilicata, Calabria e Campania.

Oltre a fornire un quadro dettagliato delle previsioni produttive, l'in-



Punto di assaggio del kiwi – Corea del Sud.

contro ha rappresentato anche l'occasione per discutere su vari temi come la batteriosi, che continua a manifestarsi nei vari paesi produttori, seppur con una intensità diversa legata prevalentemente all'andamento climatico (l'umidità e la piovosità favoriscono la comparsa della malattia, che invece risulta decisamente più contenuta quando il clima è caldo e secco).

Ancora una volta occorre sottolineare che la batteriosi non deve essere considerata come un argomento da "caccia alle streghe" né tantomeno deve rappresentare un "terreno fertile" per chi vuole vendere "pozioni magiche" e "fumo", lucrando sulla pelle degli agricoltori. Per ora la difesa passa soprattutto dalla prevenzione e dalla cura agronomica del frutteto, finalizzate a limitare le condizioni che favoriscono la diffusione della malattia. La ricerca di nuove varietà tolleranti e/o resistenti è in corso, ma sarà lunga e costosa. Quella della convivenza con la patologia è al momento la strada più indicata da seguire.

Nel corso dell'IKO è stata anche riconfermata l'importanza del forum d'informazione internazionale per lo scambio dei risultati dei lavori di monitoraggio, ricerca, sperimentazio-

ne e prevenzione agronomica in corso in tutti in paesi aderenti all'IKO. Il fulcro di questa attività è rappresentato dal CSO per gli aspetti organizzativi e comunicativi (in quanto

Romagna e il collegamento con gli altri di livello nazionale, dai Servizi Fitosanitari delle regioni interessate alla coltivazione del kiwi per il monitoraggio e l'aggiornamento della parte

tecnica. Sono stati infine affrontati argomenti come la diffusione dei consumi, il loro ampliamento nei paesi dove sono ancora limitati, l'educazione al consumo di kiwi tra i ragazzi e i giovani, le azioni di marketing per il sostegno del prodotto, l'abbattimento delle barriere doganali per l'espansione della commercializzazione.

Riportiamo di seguito un breve commento sulle previsioni di commercializzazione dei diversi paesi.

Italia

La produzione commercializzabile 2013 è stimata in 403.000 tonnellate, con un incremento del 7,1% sul prodotto commercializzato nel 2012. Questo sensibile incremento è dovuto al crollo produttivo dell'anno precedente; di fatto la produzione è ancora inferiore alla norma (in relazione alle superfici) per le ragioni che abbiamo

già descritto in questo contesto ed in altre occasioni.

Cresce la tendenza a coltivazioni nuove, soprattutto nelle regioni dove il kiwi è stato poco presente fino ad

La produzione "commercializzabile" di kiwi nei paesi più importanti del mondo (tonnellate)			
Paesi	Anno 2012 Consuntivo commercializzato	Anno 2013 Previsione commercializzabile	Anno 2013 Differenza % prev. comm. 2013 su commerc. 2012
Italia	376.327	402.891	7,06%
Grecia	110.000	93.500	-15,00%
Francia	63.500	55.000	-13,39%
Stati Uniti (California)	30.950	23.753	-23,25%
Portogallo	18.000	18.000	0,00%
Spagna	12.463	13.000	4,31%
Corea del Sud	13.500	11.500	-14,81%
Emisfero Nord (produttori principali)	624.740	617.644	-1,14%
Iran (stima)	80.000	80.000	0,00%
Turchia (stima)	21.500	21.500	0,00%
Israele (stima)	3.500	3.500	0,00%
Giappone (stima)	37.000	37.000	0,00%
Emisfero Nord (produttori secondari)	142.000	142.000	0,00%
Emisfero Nord (totale)	766.740	759.644	-0,93%
Nuova Zelanda	358.851	302.955	-15,58%
Cile	180.000	205.000	13,89%
Australia (stima)	6.000	6.000	0,00%
Argentina/Uruguay (stima)	18.000	18.000	0,00%
Brasile (stima)	18.000	18.000	0,00%
Sud Africa (stima)	3.000	3.000	0,00%
Emisfero Sud	583.851	552.955	-5,29%
Cina (compresi appezzamenti familiari)	1.100.000	1.200.000	9,09%
Totale Generale (Cina esclusa)	1.350.591	1.312.599	-2,81%
Totale Generale (Cina inclusa)	2.450.591	2.512.599	2,53%
Fonte: IKO 2013, FAO ed altri			
N.B: la produzione commercializzabile 2013 dei paesi dell'Emisfero Nord è da intendersi come previsione, quella dei paesi dell'Emisfero Sud è il saldo, stimato per la fine della campagna, sui dati reali fino a settembre e inerente la produzione commercializzata nella campagna in esame. I dati si riferiscono ormai a tutte le varietà (polpa verde e gialla, precoci e non) già in produzione. La produzione della Cina è un dato stimato e riguarda coltivazioni sia agricole che a carattere familiare, in particolare con varietà a ciclo di conservazione breve.			

funge da segreteria italiana dell'IKO e gestisce il sito web d'informazione sulla batteriosi), dal CRPV per il coordinamento delle attività dei progetti di ricerca e sperimentazione in Emilia

ora, mentre le altre regioni tradizionalmente vocate alla coltivazione vivono una fase di attesa, ma con spinta a rinnovare.

Francia

La produzione commercializzabile di kiwi in Francia per il 2013 è prevista sulle 55.000 tonnellate, con una contrazione del 13,4% sull'anno precedente. La superficie in produzione è diminuita soprattutto per invecchiamento degli impianti ed è in atto una certa riconversione visto anche il timore della batteriosi. La Francia, considerate le quantità prodotte e i consumi interni, in realtà non esporta molto e tende a collocare sul proprio mercato la maggior parte del prodotto.

Portogallo

La produzione commercializzabile 2013 è stimata stabile intorno alle 18.000 tonnellate, come quella dell'anno scorso. La superficie investita è stazionaria in attesa di maggiori certezze sulle nuove varietà e su alcune recenti ma già in coltivazione. Hayward è la cultivar prevalente e si registrano nuovi impianti di Summerkiwi e Early Green.

Spagna

Secondo le previsioni la produzione commercializzabile si posiziona sulle 13.000 tonnellate, con circa un 4,3% in più rispetto allo scorso anno. La coltivazione di kiwi in Spagna rimane concentrata nelle regioni dell'Asturia e della Galizia nel nord del paese, affacciate sull'oceano Atlantico. La varietà più diffusa è l'Hayward a cui si affiancano Summerkiwi e Jingold (varietà Jin Tao) su superfici limitate. I consumi del prodotto spagnolo sono soprattutto interni e per soddisfare la domanda di questo mercato continua l'importazione.

Corea del Sud

Le stime di produzione indicano per il 2013 una ulteriore contrazione

rispetto al 2012, così come era successo anche rispetto al 2011. Hayward è ancora la varietà più importante, mentre Zespri Gold rimane stabile in attesa degli effetti provocati dagli attacchi della batteriosi. Considerando che il kiwi è consumato soprattutto all'interno del paese, il prezzo alla produzione, ma anche quello al consumo, sono sempre stati nettamente più alti di quelli di riferimento in Europa. Ancora oggi, per soddisfare la domanda interna, la Corea del Sud importa molto prodotto in particolare da Cile e Nuova Zelanda. A seguito dell'apertura delle frontiere anche al kiwi italiano, è iniziato il nostro export verso i loro mercati.



Stati Uniti d'America (California)

La California attraversa una fase "interlocutoria". Le stime del 2013 indicano un raccolto di circa 23.800 tonnellate, con una variazione negativa del 23,3% rispetto al 2012. Però i dati dell'andamento delle superfici e delle rese non sono sempre in linea fra loro, negli ultimi anni di valutazione. La "tendenza" a nuovi impianti è in calo.

Grecia

La Grecia prevede una produzione di circa 93.500 tonnellate, con un calo del 15% rispetto al 2012. La Macedonia continua ad essere la regione dove si concentra maggiormente la coltivazione. Hayward è la varietà principa-

le, seguita da Summerkiwi, Soreli e Tsehelidis che però sta sparendo a causa della minor qualità.

Cile

La produzione 2013 si attesta sulle 205.000 tonnellate (+13,9% rispetto al 2012). Il Cile continua ad aumentare la superficie coltivata.

Hayward è la varietà prevalente, pur non crescendo in superficie, mentre sono ormai affermate coltivazioni di Summerkiwi, Jingold (Jin Tao) e Green Light.

L'export è la forza del kiwi cileno, indirizzato in particolare verso l'Europa ma anche verso le destinazioni più diverse in tutto il mondo, ovviamente con un occhio privilegiato ai grandi paesi confinanti, come il Brasile e l'Argentina.

Nuova Zelanda

In Nuova Zelanda si prevede una produzione intorno alle 303.000 tonnellate, inferiore del 15,6% rispetto al 2012. È il paese con la dinamica evolutiva più consistente a causa delle infezioni della batteriosi. Infatti Zespri Gold (varietà Hort 16 A) è in riconversione: la nuova cultivar gialla si chiama G3 e il marchio commerciale è Sungold.

Coltura in evoluzione per le ragioni già evidenziate, l'actinidia richiede molta attenzione sui comportamenti futuri. Possono ancora aumentare i consumi mondiali, sia dove il frutto è poco conosciuto sia dove rientra già nelle abitudini alimentari. Comincia il lento passaggio ad una molteplicità di varietà dopo il "monopolio" (si fa per dire) della verde Hayward ed è difficile dire se questo è un bene o meno. C'è l'incognita della batteriosi, ma si spera di arrivare alla convivenza e a varietà tolleranti.

Occorre tenere alta la tensione per la difesa dei redditi dei produttori perché se loro abbandonano il settore ne risente anche l'intera filiera.

GRUPPO SISTEMA PRESENTA UNA NUOVA SOLUZIONE VERTICALE

NavEnergyBio, il software per chi produce biogas

Luca Ficociello
Product manager - Gruppo Sistema

Gruppo Sistema presenta NavEnergyBio, una suite software rivolta alle aziende che desiderano condurre gli impianti di lavorazione delle biomasse (reflui zootecnici, prodotti vegetali e sottoprodotti agroindustriali) per la produzione di energia elettrica e/o termica, gestendo sia la fase intra impianto (produzione) sia la fase extra impianto (agricola).

NavEnergyBio è una soluzione software realizzata da Gruppo Sistema (www.grupposistema.it) che copre funzionalmente le due linee operative caratteristiche della filiera di produzione del biogas: l'attività "sul campo" (agricola) e l'attività "in impianto" (Energia).

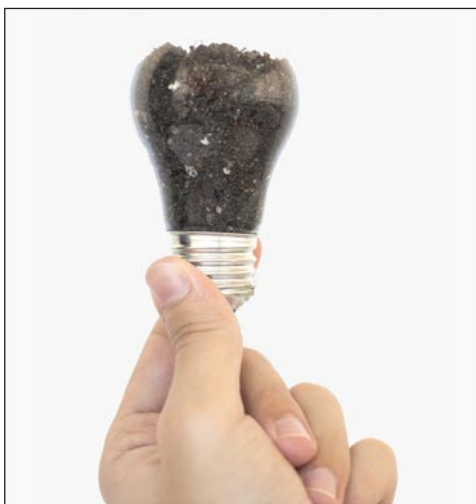
NavEnergyBio si distingue per la semplicità d'uso anche da parte di utenti mobili e per la grande cura nella gestione dei processi contabili e amministrativi.

I punti di forza della soluzione sono:

- la gestione integrata che consente di amministrare e gestire la fase agricola e la produzione dell'energia, per mantenere sempre operativa la linea di produzione;
- la gestione normativa con la segnalazione, il monitoraggio e la raccolta documentale per gli adempimenti normativi connessi alla costruzione e all'esercizio dell'impianto;
- la centralizzazione di tutte le informazioni connesse al funzionamento dell'impianto;
- l'emissione della riportistica per la

direzione e l'elaborazione di previsioni e scenari aggiornabili in corso di esercizio, compresa la gestione agricola e il magazzino;

- la gestione della tracciabilità delle diverse biomasse;
- l'integrazione delle informazioni relative ai vari impianti;
- il totale controllo dei costi con la possibilità di apportare modifiche;
- la pianificazione degli aspetti finanziari, prevedendo la liquidità



necessaria e le variazioni nel circolante.

EnergyBio è uno strumento operativo che permette di gestire:

- il contratto agricolo che definisce il rapporto di fornitura con soggetti terzi;
- il contratto di servizio per pianificare entrate e uscite periodiche relative a finanziamenti, mutui, erogazioni da enti esterni, manutenzioni e affitti;

- il conferimento delle biomasse in impianto, con un pannello semplificato d'immissione, controllo e manutenzione dei dati;
- la movimentazione di magazzino intra ed extra impianto, per il digestato il sistema è aperto per ricevere dati di produzione e rilavorazione dal software d'impianto;
- i dati catastali dei terreni e delle coltivazioni e il quaderno di campagna;
- il piano di utilizzazione agronomica del digestato, per la verifica del rispetto della normativa e la tracciatura degli sversamenti;
- la fatturazione passiva in acconto e liquidazione dei conferenti, con emissione automatica delle bozze di fattura in acconto e gestione guidata della liquidazione finale.

Come strumento di supporto alle decisioni NavEnergyBio mette a disposizione:

- budget colturale per la previsione delle materie prime da acquistare e/o coltivare e i mezzi tecnici necessari per saturare la capacità d'impianto;
- cruscotto di Analisi e Controllo dei dati di produzione, provenienti giornalmente dall'impianto;
- cruscotto di cash flow dove sono riassunti tutti gli incassi e i pagamenti futuri, suddivisi per mese a partire da una determinata data di analisi.

La suite NavEnergyBio viene completata dalla componente che consente di organizzare e pianificare le attività necessarie all'apertura e al mantenimento di un impianto (impegni, contratti, adempimenti autorizzativi e pratiche).