

# ORTOFRUTTA NOTIZIE

GENNAIO 2015



**PERE, QUALI TECNICHE  
PER LA CONSERVAZIONE?**



**PESCHE E NETTARINE,  
QUALE FUTURO PER LA FILIERA?**



**A, FRUIT LOGISTICA IL GOTHA  
DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA**

GENNAIO 2015

## Sommario

- 4 Pere, quali tecniche per la conservazione?  
MONICA GUIZZARDI
- 5 Siglato un nuovo accordo editoriale con Edagricole  
GABRIELE CHIESA  
EUGENIO OCCHIALINI
- 6 Agrintesa affianca i soci che investono sul noce  
UGO PALARA
- 7 Pere, mercato in ripresa: crescono domanda e prezzi  
GABRIELE FERRI
- 8 Jolly Colombani presenta i nuovi sughi pronti
- 9 Frutta e verdura, preziose alleate della salute  
MARIO PARISI
- 10 La lotta alla Sharka passa dai marcatori molecolari  
ANNALITA MORUZZI
- 11 Pesche e nettarine, quale futuro per la filiera?  
MARIO PARISI
- 14 A Fruit Logistica il gotha dell'ortofrutta italiana  
LAMBERTO MAZZOTTI

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

## Con i nuovi criteri adottati da Bruxelles L'embargo penalizza l'ortofrutta italiana

**Davide Vernocchi**  
Presidente Apo Conerpo

L'embargo russo sta provocando gravi danni all'Italia, che nel 2013 ha indirizzato su quel mercato prodotti agroalimentari per quasi 700 milioni di euro (+200% in dieci anni). Il settore che risente maggiormente di questo provvedimento è quello ortofrutticolo e, in particolare, la frutta fresca, il cui export nel 2013 ha superato i 60 milioni di euro (dati Inea). Con i nuovi criteri di assegnazione degli aiuti straordinari decisi da Bruxelles prima di Natale, l'ortofrutta italiana rischia di subire un ulteriore pesante contraccolpo. L'entrata in vigore del regolamento n. 1371 proroga dal 30 dicembre 2014 al 30 giugno 2015 le misure di emergenza per i prodotti ortofrutticoli colpiti dall'embargo: una novità teoricamente positiva, dal momento che per presentare le domande di aiuto ci sono sei mesi in più, ma i criteri con cui questi aiuti saranno assegnati appaiono inaccettabili.



A fine settembre, con l'approvazione del plafond comunitario, all'Italia era stato assegnato un quantitativo di oltre 77.000 tonnellate di cui quasi 36.000 di mele e pere e 39.000 di kiwi, susine e uva da tavola.

Con il nuovo regolamento il nostro Paese potrebbe attivare aiuti per 8.400 tonnellate di mele e pere e 3.800 tra kiwi, susine e uva da tavola. Una vera beffa se si considera che l'Olanda potrà presentare richieste per 9.700 tonnellate di mele e pere, il Belgio per 21.200 e la Polonia per quasi 156.000. Senza contare l'esclusione dai benefici di prodotti come gli agrumi e gli ortaggi, questa attribuzione dei volumi non rispetcia le reali esigenze del comparto ortofrutticolo italiano. Ancora una volta, nonostante l'impegno del Ministro per le Politiche Agricole Martina e dei parlamentari europei, la tecnostuttura comunitaria ha scelto di privilegiare alcuni paesi a scapito di altri. In particolare, il provvedimento premia le produzioni dell'est europeo, dove i costi dei fattori della produzione sono in molti casi significativamente diversi, penalizzando l'ortofrutta italiana senza peraltro tener conto che il mercato funziona secondo il principio dei vasi comunicanti.

Le organizzazioni agricole e cooperative italiane riunite in Agrinsieme hanno chiesto al Ministro Martina di condividere con i colleghi europei la proposta di adottare con urgenza misure più flessibili che tengano conto delle peculiarità e delle necessità di ogni singolo stato membro e di considerare, ai fini dell'assegnazione del plafond, non solo l'export verso il mercato russo, ma anche gli altri fattori che incidono sulla situazione di mercato. È quindi auspicabile una forte iniziativa dell'amministrazione italiana nelle sedi europee proseguendo l'azione congiunta già avviata con altri paesi, critici su contenuto e metodo del provvedimento, per ottenere modifiche ed integrazioni al fine di riequilibrare la situazione di mercato del comparto ortofrutticolo.

FREDDO E REGIMAZIONE GASSOSA LE PIÙ IMPORTANTI FINO AD OGGI

# Pere, quali tecniche per la conservazione?

Monica Guizzardi  
Ufficio Tecnico Apo Conerpo

Con la collaborazione di Apo Conerpo sono state avviate prove sperimentali per verificare l'efficacia dei prodotti antiossidanti.

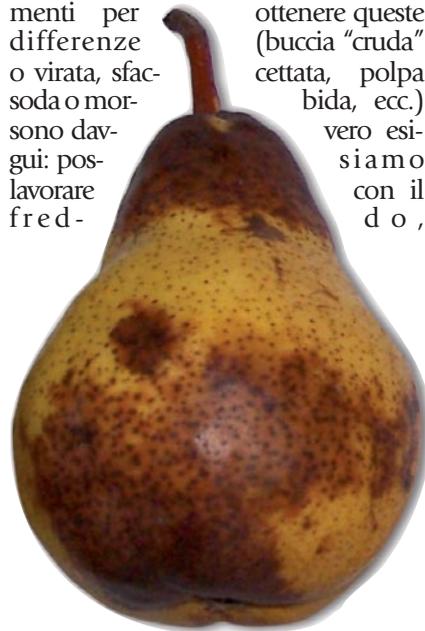
Frutta e ortaggi sono alimenti vivi e come ogni organismo vivente invecchiano, perdono acqua, si ossidano: non più commercializzabili perdono valore, anzi spesso si trasformano in un onere per il produttore, che paga per poter avviare il prodotto alla distillazione. Come si può rallentare questo fenomeno? Negli ultimi 40 anni sono state messe a punto tecniche di stoccaggio – essenzialmente freddo e regimazione gassosa – che riducono la respirazione e quindi prolungano la vita dei prodotti.

L'applicazione di questi metodi determina vantaggi generalizzati per il produttore (che ottiene una riduzione delle perdite), per il consumatore (che acquista al giusto prezzo un prodotto locale), per l'ambiente in quanto minori perdite equivalgono ad un minor impatto ambientale delle colture.

Grazie al freddo ed alla regimazione gassosa possiamo consumare tutto l'anno mele italiane, che si mantengono per mesi in quanto la loro respirazione e tutti i processi ad essa connessi sono stati fortemente rallentati in cella. È un risultato che ci piacerebbe ottenere anche con le pere così da offrire ai nostri consumatori prodotto italiano per gran parte dell'anno, valorizzandolo e garantendone la qualità.

La ricerca scientifica ha da tempo individuato le strategie di difesa per la conservazione ottimale delle mele mentre

lo stesso non si può dire per le pere, danneggiate dal Riscaldamento Superficiale, un'alterazione di origine ossidativa che rende i frutti scuri e poco attraenti. Qui la tecnologia ci aiuta solo in parte: la varietà più importante, la pera Abate Fetel, non sopporta bassi livelli di ossigeno mentre la pera Conference, in condizioni di basso ossigeno, non riesce a virare di colore e quindi rimane verde anche a maturazione. Questo può essere un vantaggio per alcuni mercati, come quello del Nord Europa, ma non lo è sicuramente per le forniture al Centro-Sud Italia ove si predilige prodotto virato. Il mercato delle pere, a differenza di quello melicolo, è molto segmentato, ossia richiede tipologie di prodotto anche molto diverse. Ma gli strumenti per ottenere queste differenze o virata, sfaccata o morsoda o morbida, ecc.) sono davvero esistenti o lavorano con il freddo,



William con sintomi di Riscaldamento Superficiale.

in parte con le concentrazioni gassose, ma non disponiamo – come la concorrenza estera – di antiossidanti autorizzati. I produttori italiani possono fare affidamento unicamente sullo Smartfresh, fisiofarmaco che riduce il metabolismo respiratorio dei frutti. La Società che ne detiene i diritti negli ultimi anni ha fatto un grosso sforzo (in termini di ricerca ed assistenza tecnica) per mettere a punto l'applicazione sulle principali varietà di pere, in modo da minimizzare l'effetto di blocco della maturazione per il prodotto destinato al mercato fresco, ma resta ancora da capire come risolvere il problema di quello destinato all'industria, penalizzato dal minore sviluppo di aroma. Leggiamo con piacere che la ricerca scientifica comunica di aver trovato la giusta strategia per proteggere il prodotto; riteniamo però sia più prudente attendere i risultati delle applicazioni su ampia scala realizzate nei nostri magazzini, ove inevitabilmente ci troviamo di fronte a variabili non contemplate nei protocolli di ricerca, per cantar vittoria. Sarebbe strategico poter disporre di alternative allo Smartfresh per realizzare la segmentazione invocata dal mercato; per questo motivo, con la collaborazione di Apo Conerpo, sono in corso prove di efficacia con prodotti antiossidanti su partite di diverse provenienze. Parallelamente, confidiamo che il progetto N Sure dell'OI pera, finalizzato ad individuare la suscettibilità al riscaldamento, possa raggiungere l'obiettivo prefissato, ossia consentire al produttore di separare le partite in base alla loro sensibilità, in modo da ottimizzare la conservazione e ridurre, in ultima analisi, l'insorgenza del problema.

DA GENNAIO "ORTOFRUTTA NOTIZIE" ABBINATO A "FRUTTICOLTURA"

# Siglato un nuovo accordo editoriale con Edagricole

Gabriele Chiesa - *Direttore Apo Conerpo*  
Eugenio Occhialini - *Direttore Edagricole*

Prosegue la collaborazione tra Apo Conerpo e Edagricole - New Business Media, sfociata in un nuovo accordo che prevede l'abbinamento del periodico *Ortofrutta Notizie* a *Frutticoltura*, storico mensile dedicato agli operatori del settore.

Consapevole che in ortofrutta, come in altri settori dell'agroalimentare, non è più sufficiente produrre bene, offrire prodotti di qualità e garantire la salubrità, ma occorre anche comunicare questi importanti valori al consumatore, Apo Conerpo ha rinnovato anche per il 2015 l'accordo editoriale con Edagricole di New Business Media (Gruppo Tecniche Nuove). Una casa editrice che pubblica numerose riviste specializzate dedicate ai professionisti ed agli operatori dei principali settori di business.

L'area agricoltura comprende le pubblicazioni a marchio Edagricole, tra cui *Frutticoltura*, storico punto di riferimento per quanti - frutticoltori, tecnici, operatori commerciali, ricercatori - operano nel settore.

La rivista, che grazie ad autorevoli contributi scientifici e ad importanti contenuti tecnici è il principale strumento editoriale dedicato al comparto, copre interamente le tematiche inerenti la produzione e il post raccolta: le tecniche agronomiche di conduzione dei frutteti, il miglioramento genetico e le scelte varietali, la meccanizzazione, la difesa, le nuove specie da frutto, il vivaismo e ogni tema legato alla fase post raccolta.

Obiettivo di questa intesa è formare

ed informare gli associati sui principali temi riguardanti l'ortofrutta, ma anche sugli altri aspetti relativi al settore primario, e far conoscere ad un pubblico sempre più ampio, composto da produttori, operatori ed istituzioni, i progetti e gli orientamenti politico-commerciali della più grande

The logo for Apo Conerpo features the word "apo" in green lowercase letters, followed by a red square icon containing a white sun and green hills, and then the word "conerpo" in green lowercase letters.The logo for New Business Media features the words "new Business Media" in a bold, sans-serif font. "new" is in green, "Business" is in black, and "Media" is in black. To the right of the text are three overlapping green squares. Below the text is a dark green horizontal bar with the words "gruppo tecniche nuove" in white lowercase letters.The logo for Edagricole features a stylized black leaf icon to the left of the word "edagricole" in a bold, black, sans-serif font.

Organizzazione di produttori ortofrutticoli europea che conta 6.700 frutticoltori, 44 cooperative associate, 89 stabilimenti di lavorazione, 190 tecnici agricoli, 5.500 addetti, 30.000 ettari di superfici coltivate, una produzione conferita di 1.000.000 di tonnellate, un fatturato di 720 milioni di euro. Dopo sette anni in cui l'house organ di Apo Conerpo è stato distribuito in

abbinamento gratuito con *Terra e Vita* - il settimanale dell'agricoltura nato oltre 70 anni fa e dedicato a tutti i temi più attuali ed importanti relativi al settore primario con ampi approfondimenti sulle normative nazionali e comunitarie, sulle principali innovazioni tecniche e tecnologiche, sull'andamento di mercato dei diversi prodotti agricoli - da questo mese *Ortofrutta Notizie* sarà invece abbinato a *Frutticoltura*, il mensile dedicato agli operatori del settore. L'house organ di Apo Conerpo, che ha periodicità mensile, costituirà un utile strumento di informazione e riflessione come sempre diviso in diverse sezioni, comprendenti i temi politici, l'attività del Gruppo, le iniziative delle società commerciali (Alegria, Brio, Naturitalia e Valfrutta Fresco), le informazioni sulle cooperative associate, nonché numerose notizie sulle fiere del settore e sull'andamento di mercato delle principali specie ortofrutticole.

Un'ampia sezione tecnica informerà i lettori sulle innovazioni sperimentate da Apo Conerpo o testate da prestigiosi istituti universitari e centri di ricerca. Oltre a ricevere l'house organ abbinato al mensile *Frutticoltura*, grazie all'accordo siglato con Tecniche Nuove i soci di Apo Conerpo potranno anche sottoscrivere un abbonamento on line al settimanale *Terra e Vita* a condizioni economiche particolarmente favorevoli. Ancora una volta quindi Apo Conerpo si propone di offrire ai propri soci un'informazione ampia e dettagliata e al tempo stesso di far conoscere ad un pubblico sempre più vasto la propria attività.

ATTRAVERSO UN PROGETTO DI FILIERA DEDICATO A QUESTA COLTURA

# Agrintesa affianca i soci che investono sul noce

Ugo Palara  
Responsabile Ufficio Tecnico Agrintesa

Facile conservazione, ottime proprietà energetiche e salutistiche, crisi di diversi comparti frutticoli stanno generando un nuovo interesse per questa coltura.

**N**onostante la vocazionalità per la specie, la nocicoltura italiana oggi soddisfa circa il 30% della richiesta interna; l'Italia importa ingenti quantità di noci (circa 4.500 tonnellate nel 2013) soprattutto da California, Cile, Francia, Australia, Cina ed Est Europa. Nel Nord del paese si riscontrano nuove realtà produttive in Veneto, Piemonte ed Emilia-Romagna, dove nell'ultimo decennio si sono registrate diverse forme di rilancio e valorizzazione legate all'introduzione di nuove tecnologie per la meccanizzazione integrale degli impianti e alla disponibilità di varietà più produttive di quelle tradizionali.

Il comparto vivaistico italiano per ora non sembra ancora in grado di assecondare adeguatamente il processo di riconversione del noce; gli astoni delle varietà più pregiate (Chandler, Howard, Lara), infatti, devono essere prenotati in anticipo, spesso solo presso vivai specializzati. I prezzi delle piante sono piuttosto elevati (si possono raggiungere i 16-18 euro cadauna). Il noce poi è caratterizzato da una fase di allevamento piuttosto lunga; la piena produzione si raggiunge tra il 6° e l'8° anno dall'impianto, sebbene le prime produzioni significative si registrino a partire dal 5° anno. Le ragioni sono legate, oltre alla predisposizione genetica,

all'elevata vigoria degli alberi; la disponibilità di materiale vegetale debole (attraverso il portinnesto) o preformato in vivaio potrebbe consentire un netto accorciamento dei tempi di ammortamento dell'impianto.

La difesa fitosanitaria presenta alcune problematiche che impongono interventi tempestivi: *Cydia pomonella* e *Rhagoletis completa*, tra gli insetti, sono i più



Filare di Lara al 10° anno dall'impianto.

dannosi; trappole per il monitoraggio dei voli, confusione sessuale e interventi con preparati biologici (virus della granulosa) sembrano i sistemi più efficaci e alternativi alla difesa chimica. Tra i patogeni, il noce soffre di batteriosi (*Xanthomonas campestris* pv. *juglandis*) e antracnosi (*Gnomonia leptostyla*); l'utilizzo di prodotti rameici assicura una buona azione preventiva contro l'instaurarsi di entrambe le patologie.

Si intravedono buone prospettive di sviluppo per le produzioni di noci di qualità, attualmente limitate in Italia.

Il rilancio della coltura in Emilia-Romagna, come nel resto dell'Italia del Nord, presuppone la specializzazione degli impianti in termini di densità e gestione per consentire un limitato impiego di manodopera (circa 40 ore/uomo/ha/anno). Tale fattore è a sua volta legato alla meccanizzazione integrale del noceto, il cui costo, però, si ammortizza solo su una superficie piuttosto ampia (almeno 6-8 ettari).

In questo contesto, solo la gestione associata potrà giocare un ruolo strategico nell'intera filiera produttiva.

Agrintesa, cooperativa di punta del Gruppo Apo Conerpo, affianca i propri associati che intendono intraprendere la "avventura" del noce da frutto come possibile nuova forma imprenditoriale attraverso: la programmazione degli impianti e il relativo accatastamento delle superfici investite; il sostegno economico alle imprese attraverso i piani operativi OCM per quanto attiene l'acquisto delle piante e delle dotazioni irrigue del frutteto;

la garanzia del ritiro e del condizionamento del prodotto finalizzato al suo migliore collocamento commerciale; l'affiancamento ai soci con attività di assistenza tecnica; la costituzione di un gruppo di lavoro finalizzato alla costruzione di una filiera produttiva che va dal vivaismo al contoterzismo, dalla difesa specializzata alla fornitura di mezzi tecnici, fino allo sviluppo di attività di ricerca e sperimentazione in collaborazione con l'Università di Bologna; l'avvio di campagne di valorizzazione delle "noci di Romagna".

DOPO UN AVVIO DI CAMPAGNA DECISAMENTE DIFFICILE

# Pere, mercato in ripresa: crescono domanda e prezzi

Gabriele Ferri  
Direttore Generale Naturitalia

Già alla fine di novembre la situazione generale per questo prodotto è migliorata ed i listini praticati in questo momento dovrebbero consentire di raggiungere quotazioni medie finali in grado di remunerare i produttori.

Molto probabilmente ci ricorderemo a lungo le quotazioni registrate nel 2014 prima della raccolta delle pere, che in campagna hanno raggiunto livelli molto bassi, in particolare per le Abate, a causa di numerosi fattori quali la produzione superiore (+18% rispetto alla precedente annata per le Abate), la difficile situazione commerciale della frutta estiva, il calo generale dei consumi e l'embargo russo.

Tutto ciò ha determinato un cocktail dal sapore molto amaro con effetti velenosi per l'intero comparto.

L'arrivo sul mercato di un prodotto di altissima qualità, caratterizzato da un

grado rifrattometrico superiore alla media, con quotazioni particolarmente basse ha però consentito di vendere fin da subito quantità molto importanti di pere su tutte le piazze europee. Questo ha permesso agli operatori di innalzare i prezzi già alla fine di novembre ed ora, alla luce delle quantità stoccate (al 31 dicembre inferiori del 21% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente in Emilia Romagna), si procederà ad una ulteriore revisione dei listini al fine di realizzare una media in grado di remunerare adeguatamente i produttori.

Se questo andamento si concretizzerà, verranno ancora una volta confermati due concetti molto importanti. Innanzitutto quello secondo il quale il prezzo che conta di più dal punto di vista commerciale non è quello fissato al momento della raccolta ma quello che si realizza al momento dell'immissione del prodotto sui canali di consumo. L'altro aspetto da sottolineare è che quando i frutti presenta-



no un buon sapore e sono gustosi e vengono proposti al giusto prezzo si possono vendere quantità superiori alla media.

Si potrebbero ricordare anche altri concetti che però, per ragioni scaramantiche, ci riserviamo di affrontare quando si procederà alla liquidazione delle produzioni conferite.

L'auspicio è che dopo il difficilissimo 2014 l'anno appena iniziato possa "regalare" qualche soddisfazione ai produttori ortofrutticoli per ridare spinta ed entusiasmo ad un settore estremamente importante per l'agricoltura e per l'intera l'economia del nostro paese.

## EMILIA ROMAGNA - CAMPAGNA PERE 2014/15 - STOCKS AL 31 DICEMBRE 2014

Dati in tonnellate

	Produzione 2014	var % prod. 2014 su 2013	Stocks al 1° Ott. 2014	Stocks al 15 Ott. 2014	Stocks al 31 Ott. 2014	Stocks al 15 Nov. 2014	Stocks al 30 Nov. 2014	Stocks al 15 Dic. 2014	Stocks al 31 Dic. 2014	var % stocks 31 Dic. 2014 su 31 Dic. 2013
Abate	277.866	+18	244.522	225.072	188.949	169.498	152.826	137.417	123.241	-14
Kaiser	26.580	-32	24.985	23.656	21.796	20.467	18.872	17.063	15.517	-47
Decana	14.876	-26	13.835	12.644	11.901	10.562	9.421	8.504	7.115	-42
Conference	40.762	-7	37.708	37.501	33.832	32.609	31.600	30.307	28.630	-13
Altre	143.784	-4	81.822	66.316	42.220	31.206	23.016	15.031	11.212	-38
<b>Totale</b>	<b>503.867</b>	<b>+4</b>	<b>402.872</b>	<b>365.189</b>	<b>298.698</b>	<b>264.342</b>	<b>235.735</b>	<b>208.322</b>	<b>185.714</b>	<b>-21</b>

Fonte: elaborazioni CSO

STORICO MARCHIO DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO

# Jolly Colombani presenta i nuovi sughi pronti

Il Gruppo Conserve Italia presenta una importante novità "firmata" da un marchio di grande tradizione che ha accompagnato più generazioni in cucina, Jolly Colombani. Si tratta della gamma dei nuovi sughi pronti, che offrono tutto il sapore e la genuinità dei sughi fatti in casa, preparati utilizzando solo pomodoro al 100% italiano.

**D**a oltre sessant'anni la gamma di derivati di pomodoro, vegetali e frutta sciroppata di Jolly Colombani soddisfa le aspettative dei suoi consumatori con prodotti caratterizzati da un elevato standard qualitativo a prezzi estremamente concorrenziali con l'obiettivo di farli apprezzare dalla più ampia



platea possibile di consumatori. Jolly Colombani significa anche "servizio", sia per i distributori operanti nel **retail**, che cercano un marchio noto e competitivo nel rapporto qualità/prezzo, sia per i professionisti della **ristorazione**, che a questi requisiti sommano l'esigenza di una grande affidabilità e ampiezza di gamma.

Da oggi Jolly Colombani allarga ulteriormente il proprio portafoglio prodotti con la nuova gamma di **Sughi Pronti** che offre tutto il sapore e la



genuinità dei sughi buoni come quelli fatti in casa, preparati utilizzando solo pomodoro 100% italiano ed ingredienti naturali e accuratamente selezionati.

Gli italiani non rinunciano al gusto e alla praticità: quasi 14 milioni di famiglie acquistano abitualmente sughi pronti, con una penetrazione del 57,4%, facendoli diventare un segmento strategico all'interno del punto vendita, che vale complessivamente 197 milioni di euro.

Con un posizionamento "value for money" che stimola l'acquisto, Jolly Colombani è la risposta alla domanda dei consumatori che richiedono



prodotti ad alto contenuto di servizio con un buon rapporto qualità/prezzo.

La gamma, disponibile in vaso di vetro da 420 grammi, è composta da 4 referenze tra le più apprezzate dagli italiani:

**RAGU ALLA BOLOGNESE** – *il piacere della tradizione*

**SUGO AL BASILICO** – *un grande classico della cucina mediterranea*

**SUGO AL POMODORO** – *per una pasta semplice e gustosa*

**SUGO ALL'ARRABBIATA** – *una piccante e appetitosa tentazione*

I sughi pronti Jolly Colombani, promossi con lo slogan "Il tuo nuovo Jolly in cucina", sono prodotti nel nuovo impianto di Conserve Italia presso lo stabilimento di Ravarino (Modena).

MA NEGLI ULTIMI 15 ANNI I CONSUMI MEDI SONO DIMINUITI

# Frutta e verdura, preziose alleate della salute

Mario Parisi  
Centro Stampa

Alto contenuto in acqua, bassa densità calorica, elevata concentrazione di fibre, solubili e insolubili, tra le ragioni dell'effetto benefico di questi alimenti.

L'ortofrutta è in guerra, le armi con cui combatte i nemici che vogliono sottrarle quote di mercato sono spuntate, mentre l'esercito marcia diviso. Ma qualcosa sta cambiando. E dallo Speciale "Frutta&Verdura 2014" tenutosi a Milano è scaturita una prima ricetta utile per uscire dalla trincea e lanciare la controffensiva: dare più valore al prodotto puntando su una qualità costante e coerente, garantire uno shopping esperienziale al consumatore, innovare, informare con competenza l'acquirente finale e chi opera lungo la filiera. Approfondimenti, analisi, dati e confronti anche vivaci hanno caratterizzato la presentazione della quindicesima edizione del Rapporto Mark Up-Agroter intitolato "Frutta & Verdura, alimenti chiave per vivere meglio e più a lungo - Come vincere la guerra delle quote di pancia", realizzato per la prima volta in collaborazione con Italiafruit News, testata di riferimento del comparto ortofrutticolo. Il Rapporto 2014, come ha ricordato Chiara Daltri (Marketing Manager di Agroter ed Italiafruit News), analizza a 360 gradi le innumerevoli caratteristiche nutrizionali di frutta e verdura e

sottolinea l'opportunità di usarle per sostituire, almeno parzialmente, cibi meno salutari. Roberto Della Casa, Managing Director di Agroter e Italiafruit News, ha spiegato perché bisogna scegliere le armi adatte: "C'è uno scenario, apparentemente non cruento, che coinvolge la nostra mente con i suoi interessi, il nostro cuore con le sue emozioni, il nostro portafoglio e il nostro tempo; uno scenario definibile come metamerco che influenza ciò che mettiamo nella pancia, che è un vero campo di battaglia perché ha una dimensione finita (nell'uomo ha una capacità di mezzo litro se vuoto e una capienza media di circa 1-1,5 litri se completamente pieno). Se non siamo capaci di ritagliarci uno spazio strategico nel metamerco delle priorità che ci permetta di vincere tante battaglie avremo perso la guerra. Ed è quello che sta avvenendo, visto il continuo calo dei consumi". A questo proposito, come evidenziato da Michele Dall'Olio, Marketing Specialist di Agroter, ogni italiano consuma

oggi 303 grammi di frutta e verdura al giorno, con un sensibile calo rispetto a 15 anni fa, quando si era a 361 grammi pro capite. Numeri che fanno riflettere sulla necessità di un'inversione di tendenza, non solo per migliorare la salute e le aspettative di vita degli italiani, ma anche per contenere la spesa sanitaria: basterebbe infatti un aumento dei consumi di appena 200 grammi per risparmiare 1,5 miliardi di euro all'anno di costi sanitari, solo per le malattie cardiovascolari, con un impatto positivo sulla riduzione delle morti per questa patologia stimabile in 20.000 unità.

Alla base di questa analisi economica le evidenze dello studio condotto a livello europeo sul campione EPIC (European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition), da cui è stata realizzata una ricerca specifica sui rapporti tra ortofrutta e salute ("Fruit and Vegetable intake and cause specific mortality in the EPIC study", pubblicato sulla rivista European Journal of Epidemiology), basata su oltre 450 mila soggetti seguiti per 12 anni. Tale studio ha permesso di determinare un rischio di morire di malattie cardiovascolari inferiore del 15% per chi assume più di 569 grammi di parte edibile di frutta e verdura al giorno rispetto a chi ne consuma meno di 249 grammi.

La ricetta per tornare ad un'alimentazione "virtuosa" e sana? Sostituire almeno una quota di prodotti raffinati, ricchi di zuccheri aggiunti, con l'ortofrutta.



L'OBIETTIVO DEL PROGETTO MARS È METTERE A PUNTO QUESTO "ANTIDOTO"

# La lotta alla Sharka passa dai marcatori molecolari

Annalita Moruzzi  
Centro Stampa

A Rimini si sono riuniti i principali esperti per studiare la resistenza genetica a questa pericolosa patologia su albicocco. Al meeting un confronto sullo stato di avanzamento della ricerca e sulle prossime tappe del programma.

Si è svolto a Rimini il 16 e 17 ottobre il secondo Meeting riservato ai partner di MARS (Marker Assisted Resistance to Sharka), un progetto europeo finanziato nell'ambito del 7° programma quadro, coordinato da INRA (Institut National de la Recherche Agronomique di Bordeaux, Francia), a cui partecipano 16 organismi tra centri di ricerca e altre organizzazioni europee, fra cui il

CRPV di Cesena (Centro Ricerche Produzioni Vegetali) a cui aderisce Apo Conerpo.

L'iniziativa, che è stata avviata all'inizio di dicembre 2013 e si concluderà a fine novembre 2015, si pone l'obiettivo di arginare, su coltivazioni di albicocco, la Sharka (patologia pericolosa e devastante, causata dal Plum Pox Virus, segnalata in Europa fin dal 1917 in Bulgaria e presente in Italia dal 1973) tramite lo studio e la messa a punto di marcatori molecolari (ovvero tratti di DNA) che producono resistenza genetica a tale malattia. I risultati auspicati dell'intero progetto puntano a trasferire tali conoscenze al mondo produttivo per selezionare cultivar resistenti alla Sharka.

Il progetto si compone di due macroaree: la prima riguarda la fase di studio, in cui sono coinvolte le unità locali di ricerca, quali Università degli Studi di Milano, Università di Bologna, Università de Stinte Agronomice si Medicina Veterinaria di Bucarest (Romania), Institut Po Ovo-shtarstvo di Plovdiv (Bulgaria), Mustafa Kemal University (Turchia), Hellinikos Georgikos Organismos - Dimitra (Grecia), Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Cientificas (Spagna), Mendelova Univerzita V Brno (Repubblica Ceca), ADN ID sarl (Francia).

La seconda area prevede l'at-



tività di divulgazione e trasferimento dei risultati al mondo produttivo e sarà curata dagli altri partner del progetto, che, oltre a supportare i vari centri di ricerca nella fase di studio, sono presenti in qualità di referenti privilegiati degli stessi produttori: questa fase sarà curata da CRPV Cesena (Italia), Beta Company (Turchia), Juglans Regia (Bulgaria), Efe Viveros del Sureste (Spagna), Phytoria Karayiannis (Grecia) e FAL (Grecia).

Il meeting di Rimini, dopo quello svoltosi lo scorso 3 marzo a Bordeaux (Francia) è stato, quindi, l'occasione per i partner del progetto per un confronto sullo stato di avanzamento della ricerca e sulle prossime tappe del programma. Su invito degli stessi organizzatori, al meeting di Rimini hanno inoltre partecipato alcuni esperti esterni rappresentanti del mondo produttivo (Ugo Palara di Agrintesa, Anna Rosa Babini del Servizio Fitosanitario Regionale e Stefano Borrini della Società Italiana Brevetti). I risultati del progetto MARS sono attesi a fine del 2015.



Sintomi di Sharka su frutto di albicocca.

SITUAZIONE E PROSPETTIVE AL 27° CONVEGNO NAZIONALE

# Pesche e nettarine, quale futuro per la filiera?

Mario Parisi  
Centro Stampa

Il convegno di Ravenna si è confermato un appuntamento importante per gli operatori del settore consentendo un interessante approfondimento su tutti i temi della filiera. Dai lavori sono anche emerse alcune proposte concrete per risollevare il settore.

**L**e principali problematiche del settore peschicolo e di tutta la filiera agricola e commerciale, le strategie e le innovazioni per il futuro sono state al centro del 27° Convegno Peschicolo nazionale di Ravenna. Un appuntamento dal quale sono emerse anche alcune proposte concrete per risollevare un settore duramente colpito dalla crisi economica e da una stagione fallimentare. In quest'ottica, le parole chiave sono "aggregazione", "programmazione" e "comunicazione".

Nella sua relazione introduttiva, il direttore del Centro Servizi Ortofrutticoli, **Elisa Macchi**, ha ricordato che quello peschicolo è il più disaggregato tra i comparti ortofrutticoli e tra le conseguenze negative di questa frammentazione spicca la mancanza di catasti organici. Ciò non consente di uniformare l'offerta varietale su standard qualitativi elevati, di informare il consumatore finale sulle differenti qualità organolettiche del prodotto e di programmare efficacemente il calendario di vendita.

Alla luce di tale scenario, la peschicoltura italiana è in affanno e altri paesi, come la Spagna, che è altrettanto in affanno, continuano però a

realizzare nuovi impianti aumentando sempre più la competizione. Per quanto riguarda la produzione, le previsioni del 2014 parlano di un generale incremento nei principali paesi europei: +13% in Francia (per una produzione complessiva di oltre 260.000 tonnellate), +12% in Spagna (1.330.000 tonnellate), addirittura +55% in Grecia (730.000 tonnellate), che però nel 2013 fu ostacolata dal freddo invernale; in Italia invece la produzione è rimasta sostanzialmente stazionaria a quota 1.485.000 tonnellate (+1%).

Dati in controtendenza rispetto a quanto registrato negli ultimi anni: dal 2000 al 2013, infatti, tutti i principali paesi europei hanno mostrato una contrazione produttiva ad ecce-

zione della Spagna, che ha praticamente raddoppiato la propria produzione.

Con il 40% del raccolto complessivo del "vecchio continente", l'Italia è il primo produttore europeo di pesche e nettarine, che all'interno dei confini del paese rappresentano il 25% dell'offerta frutticola.

Il valore alla produzione, come ha ricordato Elisa Macchi, supera i 600 milioni di euro. Per garantire al settore un futuro secondo la Macchi occorre proseguire con determinazione nel miglioramento e nella razionalizzazione del panorama varietale in quanto al momento nella nostra penisola vengono coltivate ben 470 varietà e il panorama è molto disomogeneo sotto diversi aspetti,



anche se nelle grandi Organizzazioni di Produttori il 75% della produzione è composto dal 15% di tutte le varietà ancora in commercio.

Sul fronte dei consumi, la classifica europea è guidata dagli italiani che mangiano circa 6 chilogrammi di pesche all'anno pro capite, seguiti dai francesi con oltre 2,7 chilogrammi, dai tedeschi con più di 2,3 chili, dagli austriaci con poco meno di 2 chilogrammi e dagli inglesi con circa 1,5 chili.

### IMPIEGO DEGLI AGROFARMACI E USI ECCEZIONALI

Passando ai temi più tecnici, nel corso del convegno è stato fatto il punto su un argomento molto importante e sentito dal mondo produttivo per le forti ricadute delle decisioni sui mezzi di difesa autorizzati sulla competitività dei prodotti, vale a dire l'impiego degli agrofarmaci e gli "usi eccezionali" (autorizzazioni



di emergenza), che sono più facilmente concessi negli altri paesi europei. Questo genera concorrenza commerciale sleale fra i paesi, in particolare nel caso Spagna-Italia, a nostro favore. Una relazione ha analizzato

lo stato dell'arte degli agrofarmaci previsti nei disciplinari di produzione integrata in Emilia-Romagna e le modalità con cui gli stessi sono discussi e aggiornati ogni anno.

**Cesare Petricca**, rappresentante del Mipaaf, ha delineato un quadro delle disposizioni legislative vigenti con un focus molto approfondito sulle situazioni di emergenza fitosanitaria disciplinate dall'art. 53 del reg. Ce 1107/2009 (uso eccezionale), procedura piuttosto complessa. **Tiziano Galassi**, del Servizio Fitosanitario della Regione Emilia-Romagna, ha posto l'accento sulla produzione integrata, dove l'Emilia-Romagna è leader europea. Per evidenziare la distinzione con la produzione integrata (volontaria), ha segnalato che dal 1° gennaio 2014 la "difesa integrata" è diventata obbligatoria in base alla normativa europea.

Con particolare attenzione al pesco sono state sottolineate le difficoltà crescenti nell'ambito della difesa dovute alla ripresa di malattie come **Fusicocco**, **Monilia**, insetti come **Cicaline** e soprattutto virus quali la **Sharka**.

**Joachin Gomez**, rappresentante del mondo produttivo spagnolo, ha sottolineato come gli agrofarmaci giochino ancora un ruolo fondamentale per i produttori ricordando che

## Ue, redditi agricoli in calo nel 2014: in Italia diminuiscono dell'11%

**N**el 2014 il reddito degli agricoltori italiani è diminuito dell'11% rispetto al 2013, vanificando così la ripresa dell'anno precedente seguita a sua volta alla «crescita zero» del 2012. Il dato arriva dalle prime stime di Eurostat, l'ufficio statistico della Ue, che misurano la variazione del reddito reale per addetto su base annua e nel medio periodo.

Se il calo medio nei paesi Ue, pari all'1,7% rispetto al 2013, può essere tutto sommato accettabile in tempi di deflazione, il crollo registrato in Italia appare ancora più allarmante in un'ottica di medio periodo. Fatto 100 il reddito degli agricoltori di 10 anni fa, oggi in Italia siamo al 99,2, che significa guadagni inferiori dello 0,8% rispetto al 2005, mentre in Europa i redditi sono cresciuti mediamente del 34,4%.

Questo significa che nonostante l'abbassamento del costo del lavoro, sceso del 24,6%, le imprese agricole non riescono a raggiungere introiti superiori a quelli del passato. Con una contrazione dell'11% dei redditi agricoli l'Italia si trova nel gruppo di Paesi Ue dove si registrano le diminuzioni più sensibili insieme a Finlandia (-22,8%), Lituania (-19,4%), Belgio (-15,2%), Estonia (-10,9%) e Danimarca (-10,1%). Dalle statistiche Eurostat emerge che in ben 20 Stati membri su 28 l'andamento del reddito agricolo reale nel 2014 è di segno negativo. Progressioni si registrano solo in Slovenia (+13,3%), Ungheria (+9,1%), Repubblica Ceca (+7,2%), Regno Unito (+6,4%), Grecia (+4,4%), Cipro (+1,8%), Francia (+1,2%) e Germania (+0,2%).



anche in Spagna si riscontra una sostanziale lentezza nelle registrazioni dei prodotti necessari ed una mancata armonizzazione con gli altri paesi europei. Inoltre, esiste ancora la distorsione di alcune catene distributive al consumo (discount) che chiedono forniture di prodotto non solo con limiti di residui ben inferiori a quelli stabiliti per legge, ma anche ammettendo un numero molto minore di sostanze attive per le quali sono tollerati residui. E questo in netto contrasto con i riferimenti base della difesa integrata.

**Davide Vernocchi**, in rappresentanza del mondo produttivo italiano, ha puntato l'attenzione sulla necessità crescente di facilitare l'export, anche con la rivalutazione dell'opportunità di interventi post-raccolta, meno impattanti su uomo e ambiente dei trattamenti in campo e sempre più indispensabili per assicurare una buona conservazione, specialmente per la commercializzazione su lunghe



distanze. Un esempio positivo è rappresentato dalla concessione d'uso eccezionale di fludioxonil su susine, pesche e nettarine che ha permesso una maggior conservazione del prodotto. Esito negativo invece per la con-

cessione all'uso per l'Etossichina per la conservazione delle pere che ci vede in netto svantaggio rispetto agli altri paesi competitor che paradossalmente possono esportare in Italia prodotti trattati con tale sostanza attiva.

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

ALL'INTERNO DELLO SPAZIO ESPOSITIVO ORGANIZZATO DAL CSO

# A Fruit Logistica il gotha dell'ortofrutta italiana

Lamberto Mazzotti  
Centro Stampa

In occasione della rassegna berlinese, lo stand Italy ospita importanti realtà del settore aderenti a Centro Servizi Ortofrutticoli, Fruitimprese e Italia Ortofrutta. Presenti a Fruit Logistica Apo Conerpo con le sue cooperative socie e le sue filiali: Alegra, Brio, Naturitalia e Valfrutta Fresco.

L'unione fa la forza per l'ortofrutta Made in Italy, soprattutto quando ci si deve presentare alla più importante fiera mondiale del settore che è **Fruit Logistica** in programma a **Berlino** dal 4 al 6 febbraio.

E anche quest'anno, come da tradizione, il CSO organizza uno spazio espositivo comune per le più importanti imprese ortofrutticole italiane. Un'area caratterizzata dal logo identificativo comune messo a punto tre anni fa che riporta con grafica accattivante il termine **Italy** ed il pay off **The Beauty of Quality** che sintetizza i valori del Made in Italy agroalimentare.

Lo stand Italy 2015 è posizionato, come sempre, nel **padiglione 2.2, stand A 02**, e vede la partecipazione di 30 aziende che rappresentano il fiore all'occhiello dell'ortofrutta italiana. Questo spazio espositivo, che ha la stessa grafica dell'anno scorso, sarà ancora una volta palcoscenico di numerosi eventi e interessanti presentazioni con la partecipazione delle massime autorità del settore a livello nazionale e internazionale.

Il fulcro d'attrazione per i visitatori di tutto il mondo sarà il **FRUIT & VEG EXPERIENCE**, uno spazio allestito nel cuore dello stand, finanziato e

promosso dall'ICE, nel quale verranno presentati e offerti ai visitatori 12 modi inusuali e sorprendenti per gustare frutta e verdura.

Quest'anno il Fruit & Veg Experience leggerà con un filo conduttore comune le regioni ortofrutticole italiane dal Sud al Nord con una ghiotta proposta di assaggi che riuscirà a mettere in grande evidenza i tesori del Made in Italy.

All'interno dello stand Italy, organizzato dal Centro Servizi Ortofrutticoli,



ci sarà anche uno spazio **Fruitness**, il Progetto finanziato da Stato Italiano, Unione Europea e Soci CSO per promuovere i consumi di frutta tra le giovani generazioni in Germania, Polonia, Regno Unito, Svezia e Danimarca. Lo spazio Fruitness ospiterà un progetto innovativo di "comunicazione

di prossimità" che consentirà di invitare allo stand, attraverso una App, i buyers presenti in fiera.

"Lo stand Italy – dichiara **Paolo Bruni, presidente di CSO** – è stato, e resta tuttora, uno dei pochi esempi di sinergia vera tra aziende concorrenti nel nostro settore".

"Mettendoci insieme, da oltre 15 anni – continua Paolo Bruni – siamo riusciti a costruire un progetto che contribuisce in maniera importante all'immagine positiva del nostro settore a livello internazionale e mi auguro che quest'anno, come anno dell'Expo, potremo avere, come sempre, ospiti allo stand importanti rappresentanti dello Stato Italiano per promuovere insieme il più grande evento mai realizzato in Italia sul tema del cibo".

Lo stand Italy vede coinvolta in una fattiva partecipazione e collaborazione anche Fruitimprese che dispone di un'area di oltre 400 metri quadri a disposizione delle aziende associate.

Il **presidente di Fruitimprese, Marco Salvi**, ribadisce la validità di questo progetto comune. "Abbiamo voluto riconfermare anche quest'anno la sinergia con ICE e CSO – dichiara Salvi – per consolidare una immagine internazionale dell'Italia unita e compatta". "Fruit Logistica è una occasione speciale ed unica – rimarca il presidente di Fruitimprese – in quanto riteniamo rappresenti la più importante vetrina mondiale dell'ortofrutta attraverso la quale far emergere l'eccellenza delle nostre produzioni e l'efficienza delle imprese italiane impegnate in un mercato globale sempre più complesso e competitivo".