

ORTOFRUTTA NOTIZIE

Giugno 2017



**APO CONERPO
E LEGAMBIENTE PARTNER
PER LA SOSTENIBILITÀ**



**DRUPACEE,
CALANO LE FAMIGLIE
ACQUIRENTI ED I VOLUMI**



**AGRINTESA, SUPERA
I 290 MILIONI IL VALORE
DELLA PRODUZIONE**

Sommario

- 5 Apo Conerpo e Legambiente partner per la sostenibilità
LAMBERTO MAZZOTTI
- 6 Drupacee, calano le famiglie acquirenti ed i volumi
MARIO PARISI
- 7 Agrintesa, supera i 290 milioni il valore della produzione
MARIO PARISI
- 8 La cooperativa Ital-Frutta festeggia i 50 anni
SILVIO CORTESI
- 9 Conserve Italia promuove scelte alimentari sane
UFFICIO STAMPA CONSERVE ITALIA
- 10 Alimentazione e sport "alleati" della salute
ANNALITA MORUZZI
- 11 Macfrut 2017, aumentano espositori e visitatori
MARIO PARISI
- 12 Gelate primaverili, messi a dura prova i metodi di difesa
GIAMPIERO REGGIDORI

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

Le foto sono dell'archivio Apo Conerpo

Apo Conerpo
Via B. Tosarelli, 155
40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051 781837 - Fax 051 782680
E-mail: info@apoconerpo.com
Internet: www.apoconerpo.com

È uno dei settori più importanti dell'agroalimentare

Un Piano Strategico Nazionale per l'ortofrutta italiana

Davide Vernocchi
Presidente Apo Conerpo

Con una produzione annua complessiva superiore ai 25 milioni di tonnellate, di cui oltre 10 milioni di frutta e più di 15 milioni di ortaggi, l'ortofrutta rappresenta senza dubbio uno dei settori più importanti dell'agroalimentare nazionale con una produzione lorda vendibile di 14 miliardi di euro, pari al 25% della PLV agricola totale. Nella classifica dell'export si colloca al secondo posto con un valore di quasi 5 miliardi di euro dopo il vino che vale 5,6 miliardi. Purtroppo, però, questo ruolo di primo piano non è riconosciuto dalla politica, che spesso si dimentica dell'ortofrutticoltura considerata come il fanalino di coda dell'agroalimentare italiano. E invece meriterebbe grande attenzione anche alla luce del crescente interesse dei consumatori verso questi prodotti, giudicati veri alleati della salute, garanzia di salubrità e ottenuti nel pieno rispetto della sostenibilità. Di fronte a questo scenario, il mondo della produzione si è mosso per cercare di invertire la rotta. A tale proposito, l'Alleanza delle cooperative agroalimentari e gli altri attori della filiera hanno messo a punto un documento comune che rappresenta una scommessa per il sistema Paese e si propone di rafforzare il settore, anche in vista della nuova Organizzazione Comune di Mercato. Un Piano Strategico Nazionale basato su poche misure chiare ed efficaci, finalizzate a fornire le risposte migliori alle esigenze delle nostre imprese produttrici. Tra i punti fondamentali, la necessità di aggiornare il catasto ortofrutticolo sulla base dei cambiamenti delle produzioni e delle superfici coltivate alla luce delle crisi di mercato e delle patologie come il Psa del kiwi, la Cimice asiatica o la Tristeza degli agrumi, che stanno cambiando le scelte colturali dei produttori. La conoscenza del catasto è funzionale per riuscire a definire con precisione le previsioni di produzione, i piani di investimento necessari, le politiche di internazionalizzazione del prodotto. Un altro aspetto indispensabile è la possibilità di contare su un sistema di difesa adeguato e mirato per arginare i mutamenti provocati dal cambiamento climatico. Alla luce del profondo processo di concentrazione portato avanti negli ultimi anni, con sempre maggior determinazione, dal mondo distributivo, è poi necessario che anche il settore della produzione prosegua ed aumenti significativamente le politiche di integrazione ed aggregazione per accrescere competitività e potere contrattuale. Tra le misure da adottare c'è inoltre lo sviluppo dell'internazionalizzazione, sempre più una strada obbligata anche perché il mercato nazionale e quello comunitario sono ormai saturi e soggetti ad una concorrenza sempre più agguerrita. In quest'ottica, è necessario individuare nuovi mercati extraeuropei, superando le barriere fitosanitarie, commerciali e doganali innalzate da molti Paesi. Purtroppo, negli ultimi anni le uniche "conquiste" sono state il mercato statunitense per l'export di pomacee italiane, nel 2012, e il mercato cinese che proprio in questi giorni ha aperto i suoi confini alla produzione agrumicola del nostro Paese. Per poter collocare la nostra ortofrutta su altri mercati stranieri è indispensabile l'impegno delle istituzioni che devono affiancare il grande lavoro svolto quotidianamente dalle imprese produttrici, alle quali va riconosciuto il merito di aver saputo agire al meglio per aumentare costantemente le esportazioni destreggiandosi con abilità e professionalità in un mercato sempre più complesso. Non possiamo più raccontarcela: la Pubblica Amministrazione deve passare dalle parole ai fatti realizzando veramente quella semplificazione del sistema più volte annunciata.



UNA COLLABORAZIONE INCENTRATA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Apo Conerpo e Legambiente partner per la sostenibilità

Lamberto Mazzotti
Centro Stampa

La collaborazione prevede l'adesione alla campagna Legambiente per l'agricoltura italiana di qualità e l'adozione di buone pratiche agronomiche, sociali ed ecologiche finalizzate a tutelare le produzioni e ad evitare sprechi salvaguardando concretamente il futuro del pianeta.

È una collaborazione tutta improntata alla sostenibilità delle filiere agricole, alla tutela dell'ambiente e alla valorizzazione della qualità intrinseca delle produzioni quella che il consorzio Apo Conerpo – la più grande organizzazione ortofrutticola europea – ha definito con Legambiente Onlus e che ha presentato a Macfrut 2017.

Una "partnership" di alto livello che mette al centro delle linee guida produttive del Consorzio la sempre maggiore attenzione all'impatto ambientale, realizzata adottando buone pratiche agronomiche, sociali ed ecologiche finalizzate a tutelare le produzioni nella loro essenzialità e ad evitare sprechi salvaguardando concretamente il futuro del pianeta.

Apo Conerpo e Legambiente hanno quindi definito una collaborazione in cui il Consorzio si impegna a rispettare un disciplinare di produzione volontario per sostenere un'agricoltura di qualità che tuteli in primis le risorse naturali e le varietà genetiche, promuova lo sviluppo delle filiere, la redditività

delle produzioni e l'etica del lavoro. Il logo "Legambiente per l'agricoltura italiana di qualità" a partire dalla fine di maggio si poserà sulle confezioni di pomodorini Valfrutta Fresco, brand di punta del Consorzio, coltivati "fuori suolo" in Sicilia e nel Nord Italia. Attraverso questa collaborazione, infatti, Apo Conerpo intende fornire un contributo tangibile alla filiera dei pomodorini. Allo stesso tempo, l'azienda garantirà al consumatore finale prodotti di origine e qualità certe, anco-



ra più rispettosi verso l'ambiente. In seguito verranno contrassegnate altre linee "virtuose" come le drupacee, uno dei prodotti più importanti dell'offerta Valfrutta Fresco, e i peperoni Cornelio, tra le referenze sempre più richieste ed apprezzate dai consumatori.

Da sempre la filosofia di Valfrutta Fresco fa esplicito riferimento al rispetto dell'ambiente e al ricorso alle energie rinnovabili e sostenibili, due aspetti che esprimono fortemente i valori e la mission del brand assieme all'uso

corretto delle risorse, alla ricerca dell'equilibrio ecologico, alla scelta di un'agricoltura di qualità.

Questa comunione d'intenti si unisce ora a nuove sinergie sul piano della promozione commerciale e della comunicazione verso i cittadini, nell'obiettivo comune di salvaguardia della salute dell'uomo e dell'ambiente.

"La condivisione di un obiettivo comune così importante come la sostenibilità ambientale e al tempo stesso la prospettiva di una costante

tutela della terra e dei suoi frutti, delle persone e della loro salute è espressione dei valori fondanti che Apo Conerpo consolida con scelte efficaci e la collaborazione ad ampio raggio con Legambiente Onlus è un esempio qualificato di questo trend" – dichiara il presidente di Apo Conerpo, Davide Vernocchi.

"Abbiamo deciso di affiancare il Consorzio Apo Conerpo in un progetto che offre un valido sostegno all'agricoltura tradizionale e che

contribuisce ad orientare i consumi verso produzioni a minore impatto ambientale – dichiara Rossella Muroli, presidente nazionale Legambiente – attraverso la graduale riduzione del ricorso a prodotti fitosanitari e a una gestione sostenibile delle risorse naturali, suolo e acqua in primis su specifiche filiere. Una progettualità – aggiunge Muroli – che si snoda nel medio e lungo periodo, con l'obiettivo di dare al consumatore un riscontro reale e verificabile sulla qualità".

CONTEMPORANEAMENTE CRESCE LA SCELTA DEL PRODOTTO DI QUALITÀ

Drupacee, calano le famiglie acquirenti ed i volumi

Mario Parisi
Centro Stampa

È il risultato della ricerca sui consumi presentata da Nielsen in occasione della conferenza sulle drupacee organizzata al Macfrut da Naturitalia.

Nel 2016 i volumi di drupacee acquistati in Italia sono diminuiti sia per una perdita del parco acquirenti, sia per una contrazione della quantità acquistata dalle famiglie, motivata dalla scelta di comprare prodotto di maggior qualità, quindi più caro, sacrificando un po' la quantità. Le famiglie che l'anno scorso hanno acquistato drupacee sono calate del 2,2%, attestandosi a quota 19,1 milioni, i volumi acquistati sono diminuiti del 7,1%, arrivando a 355 milioni di chili, il giro d'affari si è attestato sui 636 milioni di euro (-3,4%), con una spesa media per famiglia di 32,05 euro (-1,5%) e una quantità media per famiglia pari a 17,9 chilogrammi (-5,3%). Complessivamente, per quanto riguarda le confezioni a peso imposto proposte dalla distribuzione italiana, il 40% delle vendite, in valore, ha interessato le pesche, il 26% le albicocche, il 19% le nettarine, il 15% le susine. Il trend del comparto ha registrato una contrazione dell'8,1% in valore e del 13,2% in volume. Andamento opposto a quello mostrato dal settore frutticolo in generale, che sempre nel 2016, per ciò che concerne il peso imposto, ha ottenuto un aumento in volume del 7,8% e in valore del 12,6%. Questa fotografia del comparto è stata presentata al Macfrut da Alessandro Borghi della Nielsen

nel corso della conferenza "Pesche, Nettarine, Albicocche e Susine Naturitalia. Uno sguardo al prodotto, ai territori di produzione e al mercato" organizzata dalla business unit di Apo Conerpo. L'indagine condotta dall'istituto di ricerca ha poi evidenziato che il profilo del consumatore è abbastanza simile per tutti i prodotti considerati, preferiti prevalentemente da persone mature e anziane, con reddito medio-



alto, che abitano nel nord ovest per le albicocche e le susine (apprezzate anche al Centro), nel nord est per le nettarine e distribuite trasversalmente in tutta Italia per le pesche.

"Concludendo - ha sottolineato Borghi della Nielsen - nell'ultimo anno la categoria delle drupacee ha subito cali importanti sia per un allontanamento degli acquirenti, fortemente sbilanciati verso la parte anziana della popolazione, sia per una tendenza comune a comprare meno ma ad un maggior prezzo privilegiando una migliore qualità. Il rilancio del settore può passare dallo sfruttamento dei trend salutistici (destinati ad aumentare e di buon auspicio per tutta la frutta) e dalle

richieste di naturalità, cercando una maggiore penetrazione nelle fasce più giovani, i consumatori del futuro con i quali confrontarsi".

Le drupacee, come ha ricordato il Responsabile Marketing della società, Augusto Renella, costituiscono una delle produzioni di punta della ricca e qualificata gamma di ortofrutta fresca di Naturitalia e sono ottenute nelle aree più vocate delle regioni del Nord, del Centro e del Sud del Paese con una copertura integrale dell'intero calendario. "Per quanto riguarda i diversi prodotti - ha proseguito Renella - la quota prevalente (oltre il 50%) è rappresentata dalle nettarine, produzione per la quale l'Italia detiene il primato, mentre gli altri si posizionano su livelli inferiori con percentuali intorno al 15% per albicocche, susine e pesche".

"Con la consapevolezza che il futuro del comparto è legato, tra l'altro, alla capacità di innovare e di proporre un prodotto sempre più in linea con le richieste dei consumatori - ha dichiarato il direttore generale, Gabriele Ferri - Naturitalia ha arricchito la sua ampia gamma con una selezione speciale di varietà di Pesche e Nettarine sub acide, dal gusto dolce e con medio-basso contenuto di acidità della polpa, creata per soddisfare le esigenze di un consumatore alla ricerca di un prodotto dal sapore naturalmente differenziato. Tutto ciò comunicando correttamente al consumatore le caratteristiche del prodotto". Ferri ha infine ribadito le criticità del comparto sul versante dell'organizzazione e dell'aggregazione dell'offerta.

DECISAMENTE POSITIVO IL RISULTATO DELL'ESERCIZIO 2016/2017

Agrintesa, supera i 290 milioni il valore della produzione

Mario Parisi
Centro Stampa

Realtà di riferimento del settore ortofrutticolo e vitivinicolo nazionale, la cooperativa faentina ha commercializzato 295.000 tonnellate di prodotti ortofrutticoli e 1.350.000 ettolitri di vino.

Nonostante la crisi economica che continua ancora a far sentire i suoi effetti sul settore agricolo ed agroalimentare, influenzando mercati e consumi, è positiva l'annata 2016-2017 di Agrintesa. La cooperativa faentina, aderente a Confcooperative e al Gruppo Apo Conerpo, ha infatti chiuso l'esercizio 2016/2017 con un valore della produzione in netto aumento rispetto all'annata precedente, superando i 290 milioni di euro. La commercializzazione ha interessato, complessivamente, 295.000 tonnellate di prodotti ortofrutticoli e 1.350.000 ettolitri di vino.

"Questi risultati decisamente soddisfacenti - dichiara il presidente Raffaele Drei - dimostrano il grande dinamismo di Agrintesa e dei suoi soci che, pur a fronte delle grandi difficoltà del settore, hanno continuato a credere e ad investire nella loro attività, puntando con forza

sull'innovazione e specializzandosi anche in colture fino a qualche anno fa meno rappresentative nel nostro territorio".

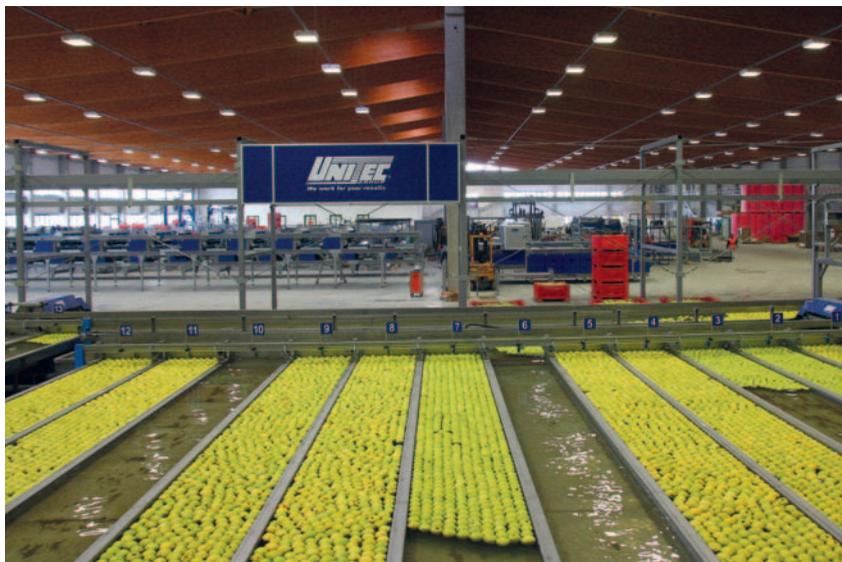
"Il significativo incremento dei ricavi registrato nell'esercizio chiuso al 30 aprile scorso - sottolinea il direttore generale Cristian Moretti - è anche frutto del costante percorso di crescita e miglioramento portato avanti dalla cooperativa negli ultimi anni all'interno della propria filiera. Agrintesa sta affrontando con specializzazione e dinamismo l'evoluzione che il nostro settore sta vivendo: crescita e diversificazione delle produzioni coltivate, importanti investimenti tecnologici



effettuati e previsti, ricerca costante dell'efficienza gestionale e segmentazione commerciale sono i principali elementi che hanno caratterizzato l'ultima annata".

"Dal 2007 ad oggi - prosegue Moretti - la nostra cooperativa è cresciuta e ha vissuto un profondo cambiamento che ha interessato soci, struttura e clienti. Per questo siamo particolarmente orgogliosi di aver 'battezzato' con lo slogan 'PERCORSI INSIEME' il lavoro svolto in questo decennio dai nostri 4000 soci e 2000 dipendenti".

"Nata alla vigilia della pesante crisi economica mondiale - conclude Moretti - oggi Agrintesa ricopre un ruolo di riferimento nel panorama ortofrutticolo e vitivinicolo internazionale a conferma della lungimiranza delle scelte effettuate 10 anni fa".



È UNA DELLE REALTÀ PIÙ IMPORTANTI DEL COMPARTO

La cooperativa Ital-frutta festeggia i 50 anni

Silvio Cortesi
Ufficio Stampa Confcooperative Modena

Ha sede a San Felice sul Panaro ed è presieduta da una donna, Diana Bortoli. Conta 250 soci, un centinaio di addetti (stagionali compresi) e ritira 120 mila quintali di pere, 80 mila di cocomeri e meloni, 400 mila quintali di pomodoro; dallo scorso anno si è lanciata anche nella raccolta di ceci e fagioli borlotti per il consumo fresco.

È stato festeggiato il 6 maggio il 50esimo anniversario di fondazione della cooperativa **Ital-frutta** di S. Felice sul Panaro, nata il 6 febbraio 1967. Alla celebrazione, che si è svolta presso la sede sociale e lo stabilimento, hanno partecipato molti esponenti del mondo cooperativo. Erano presenti, tra gli altri, il presidente, il direttore e la vicedirettrice di Confcooperative Modena **Carlo Piccinini**, **Cristian Golinelli** e **Cinzia Nasi**, il presidente di Confcooperative Emilia-Romagna **Francesco Milza**. C'erano anche il sindaco di S. Felice **Alberto Silvestri** e l'assessore regionale **Palma Costi**.



Carlo Piccinini e Diana Bortoli.

Dal 2015 Ital-frutta è guidata da **Diana Bortoli**, prima donna eletta presidente di una cooperativa ortofrutticola modenese, la quale ha ricordato i cinque uomini che l'hanno preceduta alla guida della cooperativa: il primo fu **Attilio Gobbi**, seguito da **Camillo Bergamini**, **Ferrante Pezzini**, **Ermete Modena** e **Francesco Budri**.

Budri ha ripercorso la delicata fase della ricostruzione dopo il terremoto del 2012. Il cav. Modena, invece, presidente per 18 anni (da ottobre 1989 a settem-



Francesco Budri.



Ermete Modena e Diana Bortoli.

bre 2007), ha sottolineato che 50 anni fa chi doveva vendere il prodotto agricolo non aveva un forte potere contrattuale. «Nella seconda metà degli anni Sessanta a S. Felice imprenditori di altri settori avevano cominciato a edificare capannoni per le loro attività su un'area depressa, poi diventata il polo industriale di S. Felice. Sollecitato dal sindaco dell'epoca, mi attivai con altri 37 imprenditori agricoli per costituire una cooperativa. Per alcuni anni i prodotti di Ital-frutta furono affidati a un'altra

cooperativa (la Finalfrigo, poi incorporata), finché nel 1972 fu acquistato il terreno e costruito il primo stabilimento». In quegli anni era presidente il cav. Bergamini, al quale Ermete Modena ha riconosciuto doti imprenditoriali e grande lungimiranza nell'associare la cooperativa ai consorzi di secondo grado attivi in quegli anni.

Nel tempo Ital-frutta si è ingrandita anche attraverso l'incorporazione di altre cooperative, come la già citata Finalfrigo di Finale Emilia (pere) e la Valle di Gavello (meloni e cocomeri).

Oggi la cooperativa sanfeliciano ha 250 soci, un centinaio di addetti (stagionali compresi) e ritira 120 mila quintali di pere, 80 mila di cocomeri e meloni, 400 mila quintali di pomodoro; dallo scorso anno si è lanciata anche nella raccolta di ceci e fagioli borlotti per il consumo fresco. Ital-frutta, aderente a Confcooperative Modena, fa parte dei consorzi Conserve Italia, Apo Conerpo e Alegra ed è socia anche di Opera, la cooperativa nata il 29 maggio 2015 e che rappresenta la più importante realtà italiana specializzata nella pera.

GRAZIE A QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E INNOVAZIONE

Conserve Italia promuove scelte alimentari sane

Ufficio Stampa Conserve Italia

Il Consorzio cooperativo cerca di soddisfare al meglio la 'voglia di salute' dei consumatori italiani". Tra i prodotti del Gruppo, tanti "alleati della salute". L'ultimo nato, in ordine di tempo, è il 100% frullato Veggie Valfrutta.

I dati lo confermano, gli italiani consumano sempre più frutta e verdura e cresce l'attenzione verso scelte alimentari sane ed equilibrate. Saper coniugare la qualità delle materie prime con l'apporto dell'innovazione per rispondere ai nuovi trend di consumo è la strada con cui Conserve Italia cerca di soddisfare al meglio la 'voglia di salute' dei consumatori italiani". È quanto afferma **Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia**, proprietaria di brand storici come **Cirio, Valfrutta e Yoga**, che proprio in questi giorni ha ampliato il suo paniere di prodotti con il **100% frullato Veggie Valfrutta**, un succo che propone una miscela di frutta e verdura in tre differenti versioni (Pera Finocchio Zenzero; Mango Mela Zucca Carota; Frutti di bosco Barbabietola Carota nera) senza l'utilizzo di conservanti né coloranti. Tre gustosi consigli ad alto valore nutrizionale, tre succhi inediti calibrati con cura per trasformare una sana abitudine in un piacere da assaporare, con tutto il saper fare di Valfrutta che trasforma orgogliosamente frutta e verdura di qualità in Italia. Veggie, frullato 100% vegano, rende più facile e immediato il consumo di 5 porzioni di frutta e verdura al giorno, come raccomandato dall'Organizzazione mondiale della sanità, poiché consente di assumere con un solo bicchiere almeno due porzioni

di frutta e verdura. È un delizioso mix ottenuto con il meglio della frutta e della verdura selezionata e garantita da Valfrutta. "La genuinità e la sicurezza delle materie prime che lavoriamo, pari ad oltre 600.000 tonnellate di prodotti italiani coltivati dai nostri 14.000 agricoltori associati – sottolinea Rosetti – rappresenta il primo impegno che Conserve Italia assume quotidianamente per favorire il diffondersi di scelte alimentari sane, basate su un maggior consumo di frutta e ortaggi". Partecipando alla fiera Tuttofood di Milano, Rosetti ha ricordato, a margine della presentazione della campagna nazionale di educazione alimentare della Federazione Medico Sportiva Italiana "Nutrizione è salute", i tanti "alleati della salute" in casa Conserve Italia. Con i loro 70 anni di storia, i succhi Yoga hanno conservato l'autentica fedeltà alla frutta quale garanzia di bontà e naturalezza. Tutti i succhi e nettari, ottenuti da frutta selezionata, sono ideali per un giusto apporto di nutrienti importanti per la salute ed il benessere; la gamma **solamente frutta 100%** mantiene il gusto



Pier Paolo Rosetti.



originale senza alcuna aggiunta di zuccheri. Una delle referenze preferite dagli italiani sono i legumi e il mais dolce **Cotti a vapore Valfrutta**, lanciati per la prima volta sul mercato da Conserve Italia, la cui delicata cottura consente di mantenere intatto il contenuto di vitamine e sali minerali.

Infine, altro grande alleato della salute è **Cirio**, la marca che per prima ha proposto il pomodoro in scatola: da sempre apprezzato dai consumatori per il suo impiego in regimi dietetici ipocalorici, il pomodoro è ricco di alimenti come il licopene che lo rendono benefico anche dal punto di vista salutistico.

A dimostrazione di un impegno a tutto campo per la promozione di una alimentazione sana, Conserve Italia sostiene anche quest'anno le campagne di prevenzione dell'Istituto Oncologico Romagnolo, cofinanziando attività di sensibilizzazione sull'importanza di stili di vita corretti, che coinvolgono circa 13 mila alunni di scuola primaria e secondaria della Romagna.

AL CENTRO DELLA CAMPAGNA PROMOSSA DA FMSI

Alimentazione e sport "alleati" della salute

Annalita Moruzzi
Centro Stampa

Obiettivo della Campagna della FMSI è diffondere il modello della corretta alimentazione elaborato per gli atleti delle varie discipline.

Secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, nutrizione adeguata e salute sono diritti fondamentali strettamente correlati l'uno all'altro. In quest'ottica, la Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI) ha messo a punto la Campagna di educazione alimentare "NUTRIZIONE È SALUTE", presentata a Milano, in collaborazione con Il Sole 24 Ore, nel corso dell'evento "Investire nella salute: alimentazione e sport".

Numerose aziende del settore agroalimentare sostengono la Campagna, veicolando un messaggio chiaro: corretta alimentazione e attività fisica quale connubio imprescindibile per il benessere. Tra i partner ufficiali sono intervenuti Luca Granata Direttore Generale CONSORZIO OPERA, Pier Paolo Rosetti Direttore Generale CONSERVE ITALIA, Massimo Monti Amministratore Delegato ALCE NERO.

Luca Granata, direttore generale del Consorzio Opera, ha sottolineato che per Opera è stato naturale diventare sponsor della Campagna "NUTRIZIONE È SALUTE 2017" poiché gli obiettivi primari del Consorzio e della Federazione Medico Sportiva Italiana - aumentare la consapevolezza alimentare degli italiani; diffondere la conoscenza con un linguaggio accessibile a molti diffuso da specialisti competenti - coincidono perfettamente così come coincidono i desti-

nari della comunicazione, milioni di italiani sempre più attenti a come nutrirsi e interessati a farlo in maniera consapevole. Granata ha poi ricordato che la pera è un prezioso alleato di una sana alimentazione perché non contiene glutine, zuccheri aggiunti, conservanti, OGM, alcool etc, ha solo 41 Kcal/100g, 0 grassi, è ricca di fibre insolubili e di acqua; ben dotata di calcio e potassio ma povera di sodio, ricca di antiossidanti e acido malico, di fruttosio e sorbitolo, ma relativamente povera di glucosio.



Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia, ha ricordato che il Gruppo è in prima linea nella promozione degli stili alimentari sani e corretti. A tale proposito, la gamma di prodotti comprende veri e propri "alleati della salute" come i succhi e nettari Yoga, ottenuti da frutta selezionata e ideali per un giusto apporto di nutrienti importanti per la salute e il benessere ad ogni età, in particolare nella fase della crescita e nell'adolescenza; oppure i legumi e il mais dolce *Cotti a vapore Valfrutta*, lanciati per la prima volta sul mercato da Conserve Italia, la cui delicata cottura

consente di mantenere intatto il contenuto di vitamine e sali minerali.

"Anche Cirio - ha aggiunto Rosetti - garantisce una scelta rassicurante in termini di qualità e origine della materia prima, vale a dire il pomodoro che rappresenta uno dei principali ingredienti della cucina mediterranea, famosa per naturalità ed equilibrio". Con un buon contenuto di acqua, sali minerali, oligoelementi e vitamine idrosolubili, il pomodoro è soprattutto ricco di licopene, un potente antiossidante naturale.

Massimo Monti, Amministratore Delegato di Alce Nero, ha dichiarato: "Alce Nero è fra gli 'Amici della Salute' che sostengono la campagna NUTRIZIONE È SALUTE e partner esclusivo per il settore biologico grazie ai valori, alla mission e all'etica che contraddistinguono l'Azienda da sempre fortemente impegnata nella divulgazione e nella promozione di uno stile di vita che privilegia l'equilibrio nutrizionale e il benessere quotidiano. Ne sono testimonianza le numerose iniziative di divulgazione e di educazione alimentare che interessano ad esempio i più piccoli (e i loro genitori) a cui è stata dedicata una linea di prodotti di grande successo oltre alle iniziative rivolte ai giovani talenti dello sport che trovano in Alce Nero e nei prodotti a marchio autentici alleati in termini di energia e gusto, nutrizione e benessere. La partecipazione alla Campagna conferma la bontà di un percorso che Alce Nero ha deciso di intraprendere introducendo, 40 anni fa, un approccio al cibo nuovo e consapevole".

BILANCIO POSITIVO PER LA RASSEGNA INTERNAZIONALE DELL'ORTOFRUTTA

Macfrut 2017, aumentano espositori e visitatori

Mario Parisi
Centro Stampa

L'Italia è in testa alla classifica dei produttori ortofrutticoli collocandosi tra i primi al mondo con oltre 10 milioni di tonnellate di frutta all'anno e più di 15 milioni di tonnellate di ortaggi.

Si è chiusa con il segno più la 34^a edizione del Macfrut, che ha visto aumentare la superficie espositiva (da 43mila a 50mila metri quadrati, suddivisi in 8 padiglioni), gli espositori (da 1000 a 1100), i visitatori (da 38mila a 39mila). E soprattutto sono aumentati i visitatori esteri arrivati al 25% del totale. In sostanza, Macfrut si conferma una fiera di contenuti e sempre più internazionale. Durante la cerimonia di inaugurazione, presieduta dal **Vice Ministro delle Politiche Agricole Andrea Olivero**, sono stati più volte sottolineati i concetti di innovazione, internazionalizzazione e gioco di squadra. Olivero ha poi ricordato che il comparto ortofrutticolo cresce bene, regalando

molte soddisfazioni all'export italiano, ma "bisogna continuare a migliorarci, fare nuovi accordi, potenziare le interazioni, garantire al settore produttivo più tutele per via dei cambiamenti climatici e delle repentine trasformazioni del mercato".

"Noi come governo metteremo più risorse per l'agricoltura di precisione e per lo sviluppo di tecnologie al servizio dell'agricoltura - ha proseguito Olivero. Sappiamo che l'Italia in questo campo non ha rivali". E anche nel settore ortofrutticolo il nostro Paese è in testa alla classifica collocandosi tra i primi produttori al mondo con oltre 10 milioni di tonnellate di frutta all'anno e più di 15 milioni di tonnellate di ortaggi (dati CSO Italy). L'ortofrutta è componente fondamentale del sistema agroalimentare nazionale, vale 14 miliardi di euro come produzione lorda vendibile, pari al 25% della PLV agricola. Il comparto ortofrutticolo costituisce la seconda voce dell'export agroalimentare italiano, pari a 4,9 miliardi di euro, in aumento del 5% rispetto all'anno precedente.

Appena conclusa l'edizione di quest'anno, Macfrut muove già i primi passi per la rassegna del 2018,



che si preannuncia ricca di novità e di contenuti, per espositori e visitatori, con due capisaldi ulteriormente potenziati: internazionalizzazione e innovazione. L'emblema della 35esima edizione sarà il Radicchio, da prodotto povero a simbolo d'eccellenza del made in Italy, la Regione partner sarà il Veneto, da sempre una dei cardini del sistema ortofrutticolo italiano con oltre 9800 ettari di ortive in piena aria e 20mila ettari di fruttiferi. A testimoniare che l'internazionalizzazione rimane uno dei punti chiave della rassegna, il Paese partner sarà la Colombia, grande importatore di frutta, 350mila tonnellate annue, di cui 100mila tonnellate di mele che provengono anche dall'Europa e dall'Italia. La Colombia è anche un grande produttore di ortofrutta, circa 9 milioni di tonnellate annue, di cui 1,8 milioni esportate, gran parte delle quali sono banane, ma crescono altre tipologie di frutta tropicale come l'avocado.



VECCHIO FENOMENO CHE SI PRESENTA CON RINNOVATA VIGORIA

Gelate primaverili, messi a dura prova i metodi di difesa

Giampiero Reggidori
Ufficio Produzioni Agricole Apo Conerpo

Da diverso tempo nelle nostre zone (in particolare in Emilia Romagna) non si manifestavano gelate primaverili e molti pensavano che i cambiamenti climatici le avessero rese più rare. In realtà gli esperti in materia avevano avvertito che i cambiamenti climatici in corso, caratterizzati da eventi più estremi rispetto al passato (periodi piovosi concentrati, di intensità maggiore al limite delle bombe d'acqua, sbalzi termici stagionali elevati, inverni caldi, estati siccitose, una certa destagionalizzazione) possono determinare anche eventi d'intensità straordinaria come le gelate primaverili (tardive), per "avvezione" e non per "irraggiamento" classico.

Fino agli anni '80 l'esperienza dei "vecchi agricoltori" quando si parlava di gelate in primavera riportava alla nostra attenzione quelle che loro chiamavano "brinate", quasi sempre di metà/fine Aprile, che colpivano gli organi vegetali ormai sviluppati, in particolare il vigneto, l'albicocco (con i frutticini), le piantine di fagiolo e delle fave, quelle del pomodoro. Quasi sempre si parlava di ampie zone (le solite, più "basse" rispetto al livello del mare, e i fondo valle), colpite in modo omogeneo e anche solo con minime di poco sotto lo zero. Si trattava di gelate per "irraggiamento" con il minimo termico fra 50 e 100 cm dal suolo. Poi arrivarono gelate primaverili nella prima quindicina di Marzo, alla ripresa vegetativa di molte specie, anticipata rispetto al passato (conseguenza dei

cambiamenti climatici?). Non si dovevano quindi più fare i conti con le gelate per "irraggiamento", ma essendo ancora nell'ultima parte dell'inverno, anche con gelate per "avvezione", registrate di recente in Italia e in varie zone d'Europa. Siamo arrivati al 2017 con un fenomeno "gelata" atipico se analizzato alla luce degli avvenimenti degli ultimi 60 anni. Due notti in particolare le temperature sono scese sotto lo zero, il 19 e 20 Aprile, quindi con la ripresa vegetativa già piuttosto avanti. Gelata che si esprime con la logica dell'avvezione e non semplicemente dell'irraggiamento. Anzi, in certe zone si è manifestata con la caratteristica della "gelata mista", vale a dire un mix delle due modalità. I sistemi di allerta messi a punto dagli studiosi negli ultimi anni

segnalano il rischio 2-3 giorni prima, ma la modalità di manifestazione e gli effetti risultano particolari e per alcuni aspetti imprevisi. In sostanza il freddo si manifesta con correnti che viaggiano non solo vicine al suolo, ma ondeggiavano anche all'interno dello stesso appezzamento, determinando abbassamenti termici sotto zero gradi °C a varie altezze e in varie posizioni. Come risultato si ottengono danni soprattutto a macchia di leopardo e di intensità variabile. Gelate per "irraggiamento": derivano dal brusco abbassamento termico notturno, con cielo sereno in assenza di vento, e manifestano la maggior intensità dal mezzo metro da terra fino ai 3-4 metri di altezza. L'abbassamento termico, quasi sempre massimo verso le 06.30-07.00 di mattina (ora solare), da



Irrigatore antibrina soprachioma.



Mini irrigatore antibrina sottochioma.

metà Marzo a fine Aprile arriva a minime che possono oscillare nello strato di massima intensità (50 cm) da -2 a -5 °C e per una durata limitata.

Gelate per **“avvezione”**: sono invece quelle generalmente associate ad una perturbazione di aria fredda, spesso proveniente dai balcani più che dal Nord Europa. Grandi masse di aria fredda sono in movimento e vanno ad interessare uno strato notevole dell’atmosfera, arrivando a minime notturne (con cielo sereno e senza vento) che possono essere piuttosto basse, anche fino a -6, -7 °C. Già da diversi anni, sia in Europa che in vari paesi extra europei, la maggior parte delle gelate primaverili, con danni significativi sulle rese produttive, sono state determinate da fenomeni catalogati come **“misti”** perché il raffreddamento repentino nel periodo primaverile è stato provocato da perturbazioni fredde della durata di vari giorni alle quali si è associato il fenomeno di **“irraggiamento”** di una o due mattinate. La stranez-

za di questa primavera è che i fenomeni sono arrivati oltre la metà di Aprile.

Se analizziamo l’intero continente europeo, e non solo, notiamo che il fenomeno delle gelate primaverili è molto scostante (nel tempo e come aree a rischio) e, come detto, difficile da prevedere nel lungo periodo.

Ripercorriamo brevemente quelli che, secondo la nostra esperienza, sono i metodi più significativi di difesa anti-brina, vale a dire l’uso dell’acqua come pioggia soprachioma delle piante o sottochioma. Il primo sistema fonda i suoi risultati sul principio che bagnando in continuo la pianta la cessione del calore dell’acqua (che si trova a temperatura di almeno 7-8 °C sopra zero) e il suo raffreddamento fino al congelamento assorbono l’abbassamento termico del germoglio/fiore/frutticino e lo mantengono di poco al disotto della temperatura di 0 °C. Il secondo si basa invece sul principio che bagnando la superficie sotto

la pianta (da mantenere inerbita) il congelamento dell’acqua libera calore nell’aria circostante che alzerà la temperatura della stessa fino a riportarla verso 0 °C.

PIOGGIA SOPRACHIOMA

È definito il metodo anti-brina classico, richiede molta attenzione nella corretta progettazione dell’impianto e non ammette errori grossolani nella gestione. In questo caso il danno potrebbe essere superiore a quello che si registrerebbe in assenza del sistema anti-brina. I fondamenti del metodo a pioggia soprachioma sono quelli più volte indicati:

1. coprire uniformemente tutte le parti della pianta, soprattutto quelle già in vegetazione/fioritura, per formare uno strato di ghiaccio continuo che riduce l’abbassamento termico degli organi già in vegetazione (si aggiunge poi l’effetto positivo del calore ceduto all’am-

biente dall'acqua che congela sul suolo, meglio se inerbito);

2. mantenere l'uniformità di bagnatura di tutti gli organi in vegetazione per evitare rischi di concentrazione di ghiaccio su parti differenti fra loro;

3. bagnare quasi continuamente la pianta e quindi mantenere entro l'intervallo di 1 minuto la rotazione degli irrigatori, meglio ancora entro i 30-40 secondi;

4. utilizzare un tipo di pioggia diffusa (acqua allo stato di pioggerella), ma non nebulizzata;

5. in base alle esperienze realizzate, la quantità di acqua deve essere pari, almeno, a 4,0 - 4,5 mm/ora, in particolare per l'actinidia; la pressione all'ugello è correlata alle caratteristiche del tipo impiegato, comunque fra 3,5 - 4,0 atmosfere (atm) per quelli più classici;

6. non bisogna attivare il sistema in presenza di vento o di brezza che disturbi l'obiettivo della bagnatura uniforme e continua degli organi in vegetazione.

PIOGGIA SOTTOCHIOMA

La fase di gestione è molto meno delicata di quella della pioggia soprachioma e anche se l'impianto dovesse funzionare in modo irregolare per qualche ragione tecnica e/o di impiantistica questo metodo non peggiorerebbe la situazione rispetto a quella ottenibile

con un testimone. L'efficacia, confermata, si basa sul concetto che l'acqua distribuita sul suolo cede calore nel passaggio dallo stato liquido a quello solido (ghiaccio). Ogni grammo d'acqua cede 80 calorie all'aria. Si deve garantire che il calore sviluppato porti la temperatura dell'ambiente ad un valore maggiore rispetto a quello che crea danno a quella specie in quella precisa fase fenologica (es: se il pesco in fioritura resiste ad una temperatura minima di -2,5 °C, è necessario che l'impianto sottochioma sviluppi una quantità di calore che mantenga la temperatura sopra quel valore).

I fondamenti del metodo sottochioma sono i seguenti:

1. formare la maggior quantità di ghiaccio possibile, senza dispersione di acqua non gelata per drenaggio o scorrimento superficiale, onde sviluppare nell'ambiente tutte le calorie possibili;

2. evitare la nebulizzazione perché l'acqua nebulizzata tende ad evaporare per compensare la mancanza di umidità atmosferica e in questo modo sottrae calore all'ambiente invece di cederlo;

3. l'impianto che determina nebulizzazione dell'acqua può essere funzionale all'effetto antibrina quando l'umidità dell'aria è già discreta (in questo caso però ci sono già implicitamente meno rischi di gelata) e quando l'impianto, fatto partire con discre-

to anticipo rispetto all'abbassamento termico (+2/+3 °C), riesce ad alzare anticipatamente l'umidità dell'aria del frutteto e a mantenerla tale per tutto il periodo dell'evento;

4. più elevata è la superficie di bagnatura sul suolo e maggiore è la quantità di ghiaccio formato (di conseguenza è maggiore lo sviluppo di calore). In questo caso è più funzionale un inerbimento non sfalcato rispetto ad un terreno nudo;

5. in caso di gelata per avvezione si può determinare qualche difficoltà di risalita del calore verso l'alto, a causa della contrastante discesa verso il basso dell'aria fredda. È quindi possibile che la protezione diminuisca dal basso verso l'alto con intensità più o meno elevata. Allo stesso modo una leggera brezza sposta la massa di aria calda che si è formata all'esterno della zona difesa;

6. con carenza d'acqua alla fonte o bassa portata oraria dell'impianto si può prevedere il funzionamento dell'impianto a settori, ma occorre una certa sicurezza che comunque la quantità di calorie immessa nell'ambiente mantiene la temperatura al di sopra del limite di sensibilità della fase fenologica in atto.

La difesa antibrina attivata in occasione dei fenomeni 2017, a causa delle modalità che abbiamo descritto, non è stata efficace in tutti i casi: la pioggia soprachioma sarebbe stata quella più efficiente, se non si fossero create rotture di getti già molto sviluppati, troppo appesantiti dal gelo. La pioggia sottochioma, alla luce delle leggere correnti fredde in movimento, ha visto in molti casi il materasso d'aria calda creato dal congelamento dell'acqua sul terreno inerbito scivolare verso l'esterno dell'apprezzamento, seguendo le correnti create. Le ventole non sono risultate molto efficaci, viste le modalità di manifestazione delle gelate.

Siamo di fronte a fenomeni climatici sempre diversi e imprevedibili, con i quali dovremo fare sempre più conti. E questo non è un elemento che rallegri molto, nonostante tutti gli accorgimenti e le precauzioni che mettiamo in pratica.



Ventola antibrina.