apoconerpo

I.P.

ORTOFRUTTA NOTIZIE

Gennaio-Febbraio 2018

FRUTTICOLTURA DI PRECISIONE: PIÙ QUALITÀ E PRODUTTIVITÀ

RICERCA E SVILUPPO PER COMPETERE SUL MERCATO

AGRICOLTURA SOSTENIBILE, IMPORTANTI PASSI AVANTI

apo conerpo
ORTOFRUTTA NOTIZIE
Gennaio-Febbraio 2018

Sommario

4 Frutticoltura di precisione: più qualità e produttività
GIUSEPPE PALLOTTI

5 Ricerca e sviluppo per competere sul mercato
LISA MARTINI

6 La pataticoltura bolognese festeggia i 200 anni
MARIO PARISI

8 Le novità del Gruppo Alegra a Fruit Logistica 2018
MARIO PARISI

9 Nuova collezione per i Triangolini Valfrutta
ANNALITA MORUZZI

10 L'ortofrutta diventa glamour se esalta forma e contenuto
ANNALITA MORUZZI

11 Agricoltura Sostenibile, importanti passi avanti
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

Deve concentrarsi su pochi temi strategici

Il Tavolo Ortofrutticolo Nazionale è realtà

Davide Vernocchi
Presidente Apo Conerpo

Pochi giorni prima di Natale, presso il Ministero delle Politiche Agricole è stato istituito il Tavolo Ortofrutticolo Nazionale con il coinvolgimento dell'intera filiera, dalle organizzazioni private e cooperative del mondo agricolo e dell'ortofrutta all'Interprofessione, dai mercati all'ingrosso alla grande distribuzione ed alla trasformazione industriale.
Si tratta sicuramente di una novità importante che si pone l'obiettivo di creare le condizioni affinché le imprese del comparto riescano a lavorare in una logica di sistema dove il pubblico, ai vari livelli, possa essere di sostegno e al servizio di quella che è la sfida della globalizzazione.
La collegialità e l'ampia convergenza espressa dalle diverse organizzazioni sulle priorità costituiscono i presupposti per una buona operatività del Tavolo. Atteso da tempo, questo organismo dovrà concentrarsi su pochi ma determinanti temi strategici, a partire dalla OCM di settore, che va difesa nel modello e nelle risorse finanziarie messe a disposizione. Questo anche perché l'attenzione all'ambiente, la lotta allo spreco, ma soprattutto i cambiamenti climatici sono temi di grande attualità agli occhi dell'opinione pubblica e vedono il comparto ortofrutticolo coinvolto in modo sempre più importante.
Le ripetute crisi del settore pesche-nettarine a cui stiamo assistendo negli ultimi anni hanno spinto gli operatori ad effettuare scelte colturali diverse, spostandosi verso altre specie più interessanti dal punto di vista reddituale; per questo dobbiamo lavorare affinché l'esperienza negativa non si ripeta. Elemento cardine di questo percorso è riuscire ad arrivare alla costituzione di un catasto ortofrutticolo sulle produzioni nazionali, fondamentale per capire le previsioni di produzione, la geografia dei cambiamenti delle scelte colturali, la logica degli investimenti necessari e le relative politiche di accompagnamento.
Un'altra priorità è l'apertura di nuovi mercati nei Paesi extraeuropei per l'esportazione dei nostri prodotti ortofrutticoli. In quest'ottica, il Tavolo può rappresentare uno strumento decisamente utile per definire le aree su cui puntare maggiormente e per agevolare la penetrazione organica e veloce delle imprese attraverso una specifica azione di supporto.
L'azione del Tavolo Ortofrutticolo dovrà poi concentrarsi sulla gestione delle eccedenze produttive, dando la priorità a quelle iniziative svolte in collaborazione con gli enti caritativi e riguardanti sia il fresco che il trasformato.
Inoltre, troppo spesso frutta di importazione viene naturalizzata come italiana e per questo il ruolo dei controlli diventa indispensabile anche per evitare l'introduzione di organismi nocivi con la produzione di paesi terzi.
Attraverso un efficace gioco di squadra, il Tavolo Ortofrutticolo Nazionale potrà favorire la coesione del sistema per aumentare ulteriormente la competitività di un settore che rappresenta il 23% del valore della produzione agricola italiana e che, con 4,4 miliardi di euro, pone il nostro Paese al sesto posto tra i principali esportatori europei. A tale proposito, va ribadita l'importanza delle politiche di aggregazione sul piano commerciale, che si confermano un elemento imprescindibile per rafforzare il comparto ed affrontare con successo la sempre maggiore concorrenza fuori e dentro l'Europa.

IL SISTEMA CONSENTE ANCHE UN MAGGIORE RISPETTO AMBIENTALE

Frutticoltura di precisione: più qualità e produttività

Giuseppe Pallotti
Ufficio Tecnico Apo Conerpo

Apo Conerpo farà parte di un Progetto sperimentale israelo-italiano denominato NYSA, che basandosi sulla cooperazione scientifica, tecnologica e meccanica di diverse aziende permetterà di costruire una macchina a guida autonoma su cui verranno installati una serie di sensori ed i relativi pacchetti sotfware e hardware.

Conoscere la terra, prevedere il tempo, ipotizzare le necessità di una pianta o di una coltura; i principi dell'agricoltura tradizionale si basavano su una serie di variabili che oggi possono essere certezze.
Grazie infatti agli strumenti messi in campo dall'agricoltura di precisione, ogni porzione di terreno potrà dare il massimo in termini di produttività, qualità e rispetto dell'ambiente.

Negli ultimi due secoli la meccanizzazione ha rivoluzionato il settore industriale. Le macchine hanno affiancato o sostituito l'uomo nelle più svariate attività e tra i settori che più hanno beneficiato della loro introduzione c'è indubbiamente l'agricoltura.
All'inizio sono stati il trattore, la mietitrebbia, lo spandiconcime, gli irrigatori automatici a produrre una rivoluzione; oggi si parla di GPS, centraline meteo, software per l'elaborazione dei dati, app. e se fino a ieri era l'uomo a definire i fabbisogni delle piante, oggi sono i mezzi moderni (droni, fotografie agli infrarossi e sensori) e il dialogo tra loro a decidere. Questa è l'agricoltura di precisione, l'ultima frontiera della sostenibilità agricola. In Italia la si utilizza principalmente in vigneti, noccioleti, colture di cereali, pomodori e risaie.
Nata negli Stati Uniti, durante gli anni Novanta, l'agricoltura di precisione dopo essere stata utilizzata in particolare su alcune grandi colture (mais, cotone, grano), da alcuni anni a questa parte si sta sviluppando sulle produzioni frutticole ed orticole. Di certo le superfici ridotte ne hanno limitato lo sviluppo, ma negli ultimi anni c'è stata un rapido avanzamento. Droni, sensori geoelettrici e radiometrici, aerei, satelliti, GPS, trattori a guida autonoma, ecc. Dopo il monitoraggio e la mappatura della produzione sulla superficie definita, oggi sempre più richiesti dagli stessi produttori, sono comparse le macchine a rateo variabile, in grado di gestire in modo differente varie porzioni dello stesso appezzamento di terreno sulla base di segnali georiferiti.
Apo Conerpo, sempre alla ricerca di soluzioni atte a migliorare l'impiego dei fattori produttivi, tra cui anche la manodopera, alquanto difficile da rintracciare, da tempo ha introdotto macchine con queste finalità. Basti ricordare l'introduzione delle Darwin per il dirado meccanico, in particolare del pesco e susino, e la sperimentazione in atto delle potatrici a barre o a dischi.
In quest'ottica e su specifica richiesta della start up CNT Technologies Srls, Apo Conerpo ha accettato di partecipare al Progetto sperimentale israelo-italiano denominato NYSA, progetto che basandosi sulla cooperazione scientifica, tecnologica e meccanica di diverse società e tramite un finanziamento paritario dell'Unione Europea e di Israele, mirerà all'utilizzo di una macchina a guida autonoma su cui verranno installati una serie di sensori ed i relativi pacchetti sotfware e hardware. Questi, oltre alla guida autonoma e ad altre operazioni, consentiranno di monitorare la produzione effettiva e predittiva per mezzo di parametri rilevati e della loro distribuzione spaziale. Attualmente si è in attesa di conoscere l'esito della valutazione del progetto, nella speranza che possa essere avviato. Apo Conerpo sarà interessata direttamente a testare questa macchina complessa su alcuni pereti.

APO CONERPO INVESTE IMPORTANTI RISORSE IN QUESTA DIREZIONE

Ricerca e sviluppo per competere sul mercato

Lisa Martini
Ufficio OCM e Progettazione

Già dall'Esecutivo annuale 2018, il Gruppo ha previsto un articolato insieme di progetti per arricchire di contenuti innovativi la propria offerta in modo da garantire ai prodotti dei propri associati una buona permanenza sul mercato ed un giusto livello di competitività.

La mission di Apo Conerpo è da sempre incentrata sul perseguimento delle migliori condizioni per la valorizzazione delle produzioni dei soci. Per questo motivo, da molti anni l'OP dedica numerose risorse al sostegno di investimenti in ricerca e sviluppo, sia per quanto riguarda l'innovazione varietale che per quanto attiene la messa a punto di metodi di produzione innovativi e sostenibili dal punto di vista ambientale, oltre che per la realizzazione di ricerche di mercato e sull'andamento dei consumi, al fine di valutare nuovi potenziali sbocchi commerciali a fronte di un mercato sempre più competitivo e globale.

In particolare, per essere competitivi, è necessario adottare una politica di ricerca e sviluppo che garantisca innovazioni varietali e di prodotto in grado di rispondere alle esigenze dei consumatori.

Già dal primo anno del programma operativo 2018-2022, Apo Conerpo ha scelto di attivare questa azione attraverso l'inserimento di tre progetti di innovazione varietale portati avanti da New Plant con il coordinamento scientifico dell'Università oltre ad attivare, tramite CSO Italy, ricerche destinate alla valutazione di nuovi scenari commerciali e all'andamento del mercato e dei consumi.

Per quanto riguarda l'innovazione varietale, i progetti che Apo Conerpo intende portare avanti insieme ad altre OP riguardano le specie del ciliegio, dell'albicocco e del pesco e dell'actinidia. L'obiettivo è produrre cultivar dotate di caratteristiche agronomiche, qualitative e commerciali superiori rispetto agli standard attuali, con particolare attenzione verso caratteri di tolleranza alle principali avversità biotiche e abiotiche, oltre che costituire nuove varietà con elevate caratteristiche qualitative in termini di pezzatura, colore e conservabilità. I progetti, che sono condivisi tra più OP e coinvolgono, oltre a New Plant, il Centro Ricerche Produzioni Vegetali (CRPV), saranno coordinati a livello scientifico, rispettivamente dall'Università di Bologna, dall'Università di Milano e dall'Università di Udine.

Il coinvolgimento di più soggetti permette un reciproco e continuo scambio di conoscenze ed esperienze, anche in ambito internazionale, qualificando i risultati progettuali.

Le attività di ricerca sperimentale sopra

descritte svolgono una funzione maggiormente efficace se combinate con ricerche e studi finalizzati a scoprire in tempi rapidi l'andamento del mercato e dei consumi oltre che a valutare nuovi mercati di sbocco al fine di poter coniugare offerta e domanda di prodotto.

Apo Conerpo pertanto ha inserito nel proprio Programma Operativo anche ricerche che riguardano la raccolta di informazioni per poter effettuare una corretta pianificazione della produzione, ovvero analisi di mercato e di contesto produttivo, monitoraggio delle superfici catastali e delle previsioni di produzione, sia in Italia che all'estero, e ricerca di nuovi sbocchi commerciali; tali attività vengono svolte con il supporto di CSO Italy, soggetto altamente qualificato grazie al suo know how. Apo Conerpo, dunque, adempiendo in anticipo all'obbligo imposto dalla Strategia Nazionale di attivare nell'arco di tutta la durata del Programma Operativo almeno un'attività di ricerca, ha colto l'occasione per inserire, già a partire dall'Esecutivo annuale 2018, un articolato insieme di progetti di ricerca al fine di arricchire di contenuti innovativi la propria offerta, in modo da garantire ai prodotti dei propri associati una buona permanenza sul mercato ed un giusto livello di competitività.

AL CENTRO DI UN CONVEGNO ORGANIZZATO DA PATFRUT E NATURITALIA

La pataticoltura bolognese festeggia i 200 anni

Mario Parisi
Centro Stampa

Introdotta nel territorio all'inizio dell'Ottocento, ha raggiunto un notevole sviluppo, diventando una risorsa importante per l'economia rurale di tutta la provincia.

"Di fronte ai profondi mutamenti climatici che stanno interessando anche il nostro Paese, è indispensabile accelerare la manutenzione e la ristrutturazione del territorio, per troppo tempo trascurate": lo ha affermato il **Ministro dell'Ambiente Gianluca Galletti** intervenendo al convegno **"La pataticoltua bolognese compie 200 anni. La competitività e la sostenibilità della filiera. Modelli organizzativi e strategie a sostegno del reddito degli agricoltori"** organizzato a Molinella (Bo) dalla **Patfrut** in collaborazione con **Naturitalia** e con il contributo di **Emil Banca.** "Negli ultimi anni – ha aggiunto Galletti – l'impegno del Governo sta andando in questa direzione con l'obiettivo di preservare la popolazione da eventuali calamità e salvaguardare l'agricoltura, importante alleato dell'ambiente grazie alla sua capacità di preservare il territorio". Guidati da **Roberto Cera**, presidente della Patfrut, i lavori sono proseguiti con i saluti di **Dario Mantovani**, Sindaco di Molinella, e **Matteo Passini**, vice direttore di Emil Banca.

È poi intervenuto **Mario Pasquali**, del Comitato eventi 200 anni, che ha proposto all'ampia e qualificata platea un appassionato excursus storico sulla diffusione della pataticoltura nel territorio bolognese, cominciata all'inizio dell'Ottocento.

Arnaud Delacour, presidente dell'Unione Nazionale dei Produttori di Patata francesi (UNPT), ha fornito una fotografia dettagliata della pataticoltura d'oltralpe, che interessa oltre 125.000 ettari da cui si ottengono più di 6 milioni di tonnellate (stime 2017). "La nostra Unione – ha sottolineato Delacour – raggruppa tutti i produttori francesi attivi in quattro mercati: patate novelle, patate da consumo fresco, prodotto da trasformazione e da fecola. Gli investimenti si concentrano su qualità, tecniche di stoccaggio del prodotto a basso impatto ambientale, protezione integrata e agricoltura di precisione".

Dallo scenario d'oltralpe a quello di casa nostra, il direttore dell'Unione Nazionale Produttori Patate italiana (UNAPA), **Fausto Bosca**, ha sottolineato che i produttori continuano a credere e ad investire nella patata nonostante a livello comunitario sia considerata un prodotto di serie B.

"La Politica Agricola Comune, infatti, – ha aggiunto Bosca – ha previsto appositi strumenti di difesa del reddito dei produttori, da adottare nei momenti di squilibrio tra domanda e offerta, per tutte le produzioni tranne che per le patate. Una lacuna a cui hanno cercato di ovviare i singoli Stati membri intervenendo con risorse proprie che hanno permesso di siglare importanti accordi interprofessionali. Ma dal 2011 anche questa strada è stata abbandonata in quanto la UE ha decretato che i Paesi dell'Unione non potevano più destinare risorse a tale scopo. A questo punto, quando il mercato non assorbe il prodotto e i prezzi diminuiscono, il settore si trova sprovvisto di strumenti in grado di salvaguardare il reddito dei produttori". Diventa quindi naturale chiedersi se c'è ancora un futuro per la pataticoltura in Italia. Bosca ritiene che il nostro Paese possieda interessanti peculiarità che inducono all'ottimismo. Innanzitutto, i consumatori tendono sempre più a privilegiare l'origine del prodotto; poi, grazie alla sua particolare conformazione ed alla diffusione della pataticoltura da Nord a Sud, l'Italia può assicurare prodotto fresco per 10 mesi all'anno. Infine, per il consumatore italiano la produzione nazionale garantisce un elevato livello di sicurezza alimentare grazie alle nor-

me decisamente più severe in vigore nel nostro Paese rispetto a quelle degli altri Stati europei.
Davide Pasini, direttore settore orticole della Patfrut, ha ricordato l'impegno della cooperativa a garantire la sostenibilità sociale, ambientale, economica. "Un obiettivo – ha proseguito Pasini – che possiamo raggiungere attraverso la segmentazione dell'offerta e l'innovazione, con la ricerca di cultivar con tuberi lavabili, elevata concentrazione di calibri commerciabili, periodo di dormienza medio-lungo, resistenza all'addolcimento causato dalle basse temperature di stoccaggio ed elevato valore organolettico".
"Sul fronte ambientale, risultano importanti la corretta gestione dell'acqua e l'adeguamento ai cambiamenti climatici – ha affermato Pasini. A questo proposito, la maggioranza dei soci Patfrut utilizza sistemi di irrigazione a goccia, la migliore risposta in termini di efficacia agronomica e rispetto dell'ambiente. Rispetto garantito anche attraverso la sensibile diminuzione dei prodotti chimici prevista nei disciplinari adottati dalla cooperativa".
Concludendo i lavori, **Gabriele Ferri**, direttore generale di Naturitalia – business unit del gruppo Apo Conerpo – ha ricordato che la patata rappresenta il prodotto orticolo più consumato nel nostro Paese. "Tra le caratteristiche privilegiate dal nostro consumatore quando acquista patate – ha dichiarato Ferri – troviamo la freschezza e la qualità, seguite da provenienza italiana, bontà/gusto, certificazione e sicurezza alimentare, informazioni sull'etichetta, controlli di filiera".
I consumi di patate in Italia sono per il 35,8% extradomestici e per il 64,2% di tipo domestico, questi ultimi così suddivisi per quanto riguarda i diversi canali commerciali: distribuzione organizzata 59%, distribuzione tradizionale 37%, vendita diretta 4%. In poco più di 15 anni si è registrata una grande trasformazione: se nel 2000 il 62% del prodotto veniva acquistato nel dettaglio tradizionale e il 36% presso la distribuzione organizzata, nel 2016 le proporzioni si sono praticamente invertite con il 62% acquistato presso la distribuzione organizzata e il 38% nel dettaglio tradizionale". "Anche alla luce di questo andamento – ha concluso Ferri – è sempre più indispensabile raggiungere un buon livello di aggregazione e concentrazione dell'offerta per poter garantire un'adeguata risposta economica ai produttori".

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

LA RASSEGNA È IN PROGRAMMA A BERLINO DAL 7 AL 9 FEBBRAIO

Le novità del Gruppo Alegra a Fruit Logistica 2018

Mario Parisi
Centro Stampa

Riguardano processi, come i modernissimi impianti di lavorazione e confezionamento installati nello stabilimento Agrintesa di Castel Bolognese (Ra), e prodotti, come le originali insalatone Valfrutta Fresco, il Radicchio di Chioggia IGP, i pomodori ottenuti in coltura idroponica in moderne serre tecnologiche.

Prosegue senza soste l'attività di ricerca e innovazione del **Gruppo Alegra**, da sempre **impegnato a studiare nuovi prodotti e processi** per offrire le migliori risposte alle esigenze del trade e del consumatore.
Le principali novità di questa importante realtà del settore ortofrutticolo (che comprende anche **Valfrutta Fresco** e **BRIO**, realtà di punta del gruppo Apo Conerpo) **saranno proposte** ai clienti internazionali **in occasione** dell'edizione 2018 **di Fruit Logistica**, in programma **a Berlino dal 7 al 9 febbraio**, nell'ambito dell'ampia area espositiva collocata all'interno di **Spazio Italy**, gestito dal Centro Servizi Ortofrutticoli.
"Durante la principale rassegna mondiale dell'ortofrutta fresca – dichiara il **Direttore Generale di Alegra, Mauro Laghi** – verrà illustrato alla clientela l'importante investimento realizzato pochi mesi fa nello stabilimento Agrintesa di Castel Bolognese (Ra), da sempre specializzato nella lavorazione e conservazione della produzione di kiwi della cooperativa. La struttura si presenta completamente rinnovata **(https://www.youtube.com/watch?v=dqq5NyQ3gr8&feature=youtu.be)** con nuovi impianti di calibrazione e confezionamento davvero all'avanguardia". "Dedicati in particolare alla lavorazione del kiwi a polpa gialla della varietà G3, ma anche del kiwi a polpa verde e della produzione di susine ed albicocche – conclude Laghi – questi **nuovi impianti consentono di aumentare ulteriormente** la nostra **competitività** tramite un costante innalzamento del grado di affidabilità delle forniture e l'aumento del livello qualitativo".
"Tra gli stand del principale Salone europeo dedicato a frutta e verdura – dichiara il **Direttore Generale di Valfrutta Fresco, Stefano Soli** – debutteranno anche le **nuove ed esclusive insalatone**, complete di dressing composto da olio extra vergine d'oliva e aceto balsamico per facilitare il consumo anche fuori casa nelle comode ciotole di plastica, create ad hoc per soddisfare anche i palati più esigenti".
"L'offerta – prosegue Soli – comprende tre tipologie di insalate (con **nocciole e miele**, con **olive taggiasche**, con **peperoni dolci e capperi**), tutti **mix gustosi di verdure fresche arricchiti da ingredienti selezionati di qualità**

premium, rigorosamente italiani, con abbinamenti decisamente innovativi. Ad arricchire l'ampia gamma di prodotti premium Valfrutta, il rinomato **Radicchio di Chioggia IGP".** Dalla quarta gamma all'ortofrutta fresca, nello spazio espositivo del Gruppo saranno proposte le **nuove linee di pomodori Valfrutta Fresco (Grappolo) ottenuti in coltura idroponica in moderne serre tecnologiche ed ecologiche** riscaldate da un impianto alimentato a biomasse.
"Pomodori – dichiara Soli – che presentano caratteristiche organolettiche decisamente superiori e qualità elevata e costante, elementi particolarmente apprezzati dal mercato, sempre più interessato alla omogeneità del prodotto ed alla continuità di fornitura di prodotto italiano". "A Berlino – conclude Soli – saranno presenti anche i coloratissimi e saporitissimi pomodorini siciliani coltivati tra le province di Ragusa e Siracusa da **Colle d'Oro**, azienda di Ispica (RG) che ha siglato un **accordo con Valfrutta Fresco** per la commercializzazione di questi prodotti. Tra le numerose novità, anche una linea di prodotti asiatici coltivati nelle serre siciliane nell'area di Vittoria (RG)".

SUCCHI DI FRUTTA IN BRIK DA 100 ML DEDICATI AI PIÙ PICCOLI

Nuova collezione per i Triangolini Valfrutta

Annalita Moruzzi
Centro Stampa

Grazie al divertimento semplice ed immediato di confezioni create a "misura di bambino", coloratissime e fantasiose, ed alla grande qualità dei buoni succhi di frutta da bere in ogni momento della giornata, questa gamma ha molto successo tra i baby consumatori e tra le loro mamme, sempre più esigenti per l'alimentazione dei propri figli.

Educare i piccoli al consumo di frutta e ad una sana e corretta alimentazione è per **Valfrutta** una mission fondamentale, realizzata con un impegno crescente e grande attenzione, puntando sulla fantasia, sul divertimento e sulla creazione di occasioni di gioco sempre nuove e coinvolgenti. L'esperienza di Valfrutta si traduce in operazioni innovative che associano l'alta qualità di prodotti sicuri, naturali e genuini, molto apprezzati dalle mamme, a fattori ludici di sicuro impatto sui bambini.

Con il divertimento semplice ed immediato di confezioni create a "misura di bambino", coloratissime e fantasiose, e con la grande qualità dei buoni succhi di frutta da bere in ogni momento della giornata, la gamma dei **Triangolini Valfrutta** ha molto successo tra i baby consumatori e anche tra le loro mamme, sempre più esigenti per l'alimentazione dei propri figli. Con la 7ª collezione de **I Triangolini Valfrutta**, tutti i bambini sono i benvenuti a *Triangolandia*, la città dei Triangolini, dove ***"La Gang dell'Osso"***, composta da 16 cuccioli di cane, delle razze più amate, riprodotti sui singoli brik da 100 ml, è protagonista di vivaci e gioiose avventure. Il divertimento è assicurato con questi personaggi a 4 zampe, divisi in 5 famiglie a seconda delle proprie caratteristiche che sono descritte all'interno delle schede stampate sul retro del cluster, dove sono presenti anche diversi giochi.

Un'altra novità è rappresentata dal mini-sito www.triangolini.it dove si possono trovare ulteriori giochi, insieme alla raccolta di tutti i personaggi delle collezioni passate e dove si può scaricare e giocare con la mappa di *Triangolandia*, che si arricchirà di nuove avventure e nuove situazioni con le future collezioni, per un'esperienza di gioco sempre più variegata e completa.

Disponibili nei tre gusti preferiti dai baby consumatori – **succo e polpa di Albicocca, succo e polpa di Pera** e **succo e polpa di Pesca – I Triangolini Valfrutta *"La Gang dell'Osso"*** offrono tutta la qualità della migliore frutta selezionata e garantita da Valfrutta, senza la presenza di conservanti, coloranti, aromi e glutine, per un modo unico di nutrirsi con leggerezza e benessere.

I Triangolini Valfrutta si presentano in una confezione molto originale e assolutamente unica e premiata dal grande successo ottenuto tra i piccoli consumatori: un esclusivo brik triangolare in cartoncino Tetra Pak, un materiale ideale e sicuro per i bambini e le mamme, fortemente legato alla tradizione italiana. La cannuccia, poi, è un altro elemento di gioco fondamentale per il consumo baby.

I bambini sono conquistati dai brik colorati da collezionare e scambiare ogni giorno, con passione e divertimento, stimolati nella loro fantasia dai 16 cuccioli sorridenti de ***"La Gang dell'Osso"*** presenti sui brik, con i quali è facile e bello giocare.

I Triangolini Valfrutta *"La Gang dell'Osso"*, disponibili nei punti vendita della Grande Distribuzione e della Distribuzione Organizzata, sono venduti in confezioni da **12 brik da 100 ml cadauno con un solo gusto**. L'unità di consumo è una forma originale, con apertura facilitata, divertente, resistente e pratica. **Il formato da 100 ml, ideale per i bambini dai 3 ai 9 anni,** permette più consumi distribuiti durante la giornata (a scuola, a casa, nello sport), senza appesantire e senza sprechi nel brik, quindi con più convenienza.

INDAGINE AGROTER SU "FRUTTA E VERDURA VERSO IL LUSSO ACCESSIBILE"

L'ortofrutta diventa glamour se esalta forma e contenuto

Annalita Moruzzi
Centro Stampa

Il focus dell'evento ha riguardato il quesito se la frutta e la verdura possono elevarsi da un'immagine consolidata di buoni prodotti da consumare per nutrirsi bene ad alimenti con un maggiore valore aggiunto e con requisiti che li fanno rientrare nella gamma del "lusso accessibile", in quanto raffinati, di qualità superiore e anche esclusivi.

Anche l'ortofrutta può diventare un cibo esclusivo, gratificante e attraente, se fa un salto di qualità diventando non solo un semplice "dovere" nutrizionale, ma un particolare "piacere" da gustare con soddisfazione. Di questo tema si è parlato di recente a Milano, durante l'evento **"Oltre l'ortofrutta. Frutta e verdura verso il lusso accessibile"** organizzato da Agroter e Italiafruit News per il lancio dello *Speciale Frutta & Verdura 2017*.
Il focus dell'appuntamento ha riguardato il quesito se la frutta e la verdura possono elevarsi da un'immagine consolidata di buoni prodotti da consumare per nutrirsi bene ad alimenti con un maggiore valore aggiunto e con requisiti che li fanno rientrare nella gamma del "lusso accessibile", in quanto raffinati, di qualità superiore e anche esclusivi.
Perché ciò avvenga – è stata la risposta unanime emersa dalle riflessioni dei protagonisti, 650 operatori del settore, tra cui circa 80 della Gdo – occorre un salto di qualità, un cambio di passo doveroso, partendo dal dato che concedersi una gratificazione per gli italiani non è assolutamente un peccato, anzi il cosiddetto "lusso accessibile" è visto positivamente. La pensa così il 63% dei consumatori, secondo l'indagine di Agroter, la società di ricerca fondata da Roberto Della Casa, che ha indagato sull'approccio degli italiani verso il lusso accessibile, declinando tale concetto nelle abitudini alimentari dei nostri connazionali. Dai risultati dell'indagine emerge che gli italiani preferiscono la gratificazione immediata, come un weekend da sogno, un pacchetto benessere o la tecnologia.
La ricerca ha voluto anche scoprire cosa scelgono i consumatori italiani per gratificare il loro palato. Lasciando da parte le prelibatezze culinarie, anche alcuni prodotti ortofrutticoli sono percepiti dai consumatori nella sfera della gratificazione; prodotti che possono essere di grande traino per il comparto e che seguono i trend di consumo attuali, vocati all'healty food.
Dopo gli interventi di Cristina Lazzati, direttrice di Mark Up, e Chiara Daltri, marketing manager di Agroter, gli ospiti d'onore (Oscar Farinetti di Eataly, Mattia Vezzola di Cantine Bellavista-Franciacorta, Mario Gasbarrino di Unes-U2, Elena Dogliotti di Fondazione Umberto Veronesi, Ellen Hidding) sono stati stimolati dalle domande di Roberto Della Casa, che ha curato lo Speciale Frutta & Verdura 2017 con Raffaella Quadretti di Agroter, fornendo preziosi contributi per dare nuovo slancio ai consumi, ma anche al marketing dell'ortofrutta.

Distintività, esperienza, racconto: queste le parole chiave per dare un tocco *glamour* ai prodotti e farli vedere sotto una luce diversa, esaltando forma e contenuto.
Sul significato della narrazione si è soffermato Oscar Farinetti, che con il suo F.I.Co. racconta il cibo dall'inizio alla fine e che ha sottolineato l'importanza di far diventare il *food* un desiderio e non un mero bisogno. Altro tema chiave, per Farinetti, è quello della "biovalorizzazione", nell'ottica di rendere "profittevoli" i comportamenti virtuosi. L'evento di Milano è stato impreziosito anche dal tributo di Massimo Bottura, di cui sono state presentate un poker di ricette stellate che hanno come protagonisti gli ortaggi.

OCCORRE PERÒ COMUNICARLI MEGLIO ALL'OPINIONE PUBBLICA

Agricoltura Sostenibile, importanti passi avanti

Giampiero Reggidori
Ufficio Produzioni Agricole Apo Conerpo

È un argomento di cui si parla molto, che abbiamo affrontato all'inizio dell'anno scorso, sottolineando gli sforzi messi in atto dall'agricoltura organizzata del nostro Paese. Sussistono però ancora molte criticità nell'interpretazione da parte delle organizzazioni dei consumatori, delle associazioni impegnate per la tutela ambientale, del mondo politico in generale. Bisogna forse reimpostare i rapporti intersettoriali sui principi di sostanza e soprattutto rafforzare la comunicazione e la divulgazione su questa materia.

Per avere un quadro completo del tema, vale la pena riprendere i punti chiave della Sostenibilità, nel nostro caso quella dei processi agricoli destinati a produrre beni alimentari per l'uomo e gli animali:
- maggior attenzione e rispetto per l'ambiente, soprattutto per preservare il territorio e mantenerlo "vivo";
- maggior sicurezza sul lavoro, in particolare per ciò che riguarda l'impiego di macchine e mezzi tecnici;
- tendenza al risparmio energetico, soprattutto con innovazione nel campo delle fonti rinnovabili;
- raggiungimento dell'obbiettivo di un'agricoltura basata su mezzi e processi a basso impatto ambientale;
- maggior sicurezza in materia igienico-sanitaria di processi e prodotti a tutela dei diritti dei consumatori e degli operatori del settore;
- possibilità di eliminare ogni spreco, recuperando, riciclando, smaltendo "in modo adeguato" scarti e rifiuti;
- maggior rispetto del lavoro umano, che purtroppo spesso tende allo sfruttamento anche in molti paesi cosiddetti "civili".

Per molto tempo, almeno dalla seconda metà degli anni Settanta del '900, in varie aree italiane furono messe in moto azioni di revisione dei tradizionali processi di coltivazione che secondo un piano di "miglioramento continuo" dovevano inserire ogni anno nuove tecniche e tecnologie tese a razionalizzazione e limitare sempre più quelle derivate dalla chimica di sintesi. Soprattutto nel campo degli agrofarmaci per la difesa delle piante e dei concimi per la fertilizzazione.
È stato un crescendo di attività passato quasi inosservato solo perché si è sviluppato nel corso di un lungo periodo ed è stato scarsamente comunicato. Il risultato è questo: sembra che non sia stato fatto nulla e che si debba partire da zero in un campo mai esplorato.
Solo per ragioni di praticità e "buon senso" ricordiamo, a chi ha la memoria corta oppure non legge, che a metà degli anni Settanta in Emilia Romagna nacque un progetto chiamato "Lotta Guidata" che aveva il compito di razionalizzare e ridurre l'uso degli agrofarmaci derivati dalla chimica di sintesi. Con l'inserimento di insetti utili (predatori e parassiti) nella difesa delle piante, di trappole per il monitoraggio e la definizione di soglie di intervento, di maggiori conoscenze delle avversità delle piante per caratterizzarne meglio i momenti della difesa, ecc. Da semplice progetto a termine, diventò poi programma di "Difesa Integrata", con l'introduzione di ulteriori conoscenze

Frutteto con reti antinsetto.

delle normali pratiche agronomiche (fertilizzazione, gestione del suolo, irrigazione) a supporto del miglioramento della difesa dalle avversità delle piante. Successivamente, maturò in programma di "Produzione Integrata" quando oltre alla razionalizzazione della difesa delle piante si introdussero (dando vita ai Disciplianti di Produzione Integrata) i miglioramenti sul piano ambientale e della razionalizzazione dei processi di coltivazione, della fertilizzazione, dell'irrigazione e dei metodi irrigui, della gestione della pianta, delle scelte varietali, ecc.

Come conseguenza di queste tecniche si ottenne qualche risultato, non esaustivo, soprattutto nel settore della difesa dalle avversità delle piante: l'inserimento dei preparati a base di Bacillus Thuringiensis, del Carpovirusine, dei nematodi entomopatogeni, di lanci di insetti utili, la selezione dei principi attivi in uso nella farmacopea in essere, l'inserimento dei modelli previsionali per malattie e insetti, l'inserimento del metodo della confusione sessuale e suoi similari nella lotta a varie specie d'insetti, l'uso delle cattture massali per diverse specie di insetti fitofagi, ecc.

Tutto questo, per noi operatori del settore dell'intera filiera di ogni prodotto vegetale, significa lavorare secondo un modello di "Agricoltura Sostenibile" già attuato e che deve necessariamente essere riconosciuto per poter continuare il percorso di "miglioramento continuo" dei processi. Diciamo spesso, prendendo a prestito un detto molto conosciuto, che non è il caso di "buttare il bambino con l'acqua sporca". Facciamo allora un passaggio sulle criticità che devono essere superate per proseguire nella strada e negli obbiettivi indicati.

LA SINTESI DELLE CRITICITÀ

L'analisi delle criticità non è esaustiva, ma rappresenta un utile pro memoria per vedere diversamente l'operato dei sistemi agricoli organizzati.

• Produttori agricoli, tecnici ed operatori di settore delle OP (Organizzazioni dei Produttori sulle filiere delle produzioni vegetali in particolare), e non solo, sono continuamente "sotto stress", dovendo decidere percorsi di coltivazione e gestione del prodotto lungo l'intera filiera, basati sull'applicazione di tecniche e tecnologie a basso impatto ambientale, sicure per operatori e consumatori. Oggi questo nella pratica significa: Produzione Integrata e Produzioni da Agricoltura Organica (detta anche Produzione Biologica).

• Ancora oggi, però, dopo 40 anni di attività sottintesa al "miglioramento continuo" (in Emilia Romagna, Trentino Alto Adige e poche altre regioni, in particolare), l'attenzione di tutti (fuori dal mondo agricolo) si concentra ancora sulla pericolosità dei "pesticidi" considerati come gli unici "veleni" pericolosi per uomo e ambiente, manipolati con superficialità e noncuranza da agricoltori e tecnici! Come se in agricoltura mancasse ancora professionalità e la consulenza fosse affidata esclusivamente alle cosiddette multinazionali dell'agrofarmaco. Inoltre, per ottenere un effetto maggiore dal punto di vista mediatico e fare sensazione viene utilizzato il termine "pesticida" che deriva da una parola inglese di significato diverso da quello attribuitole. Appare quindi necessario un aggiornamento sull'uso dei termini e un ragionamento diverso da quello iniziale (40 anni fa) quando cominciò l'azione dell'opinione pubblica e delle normative contro l'uso del DDT, poi di molti fosforganici, dei carbammati, dei benzimidazolici e via andare. Viviamo un'epoca radicalmente diversa, con situazioni molto differenti.

• La normativa europea negli ultimi dieci anni (giustamente diciamo noi, alla luce dei nuovi parametri tossicolgici ed ambientali da rispettare) ha ridotto del 70% le sostanze attive per la difesa delle piante (passate da 1084 a circa 370); in Italia ne circolano circa 270, molte meno nel settore della Produzione Integrata. Poi la norma ha messo in evidenza i cosid-

Emergenza fitosanitaria cimice asiatica.

detti "candidati alla sostituzione", che devono essere revocati se vengono registrati principi attivi sostitutivi parimenti efficaci e con un minor impatto su uomo ed ambiente. Si tratta di un criterio giusto e condivisibile, ma non è necessario che questi prodotti siano per forza eliminati prima dell'individuazione di degni sostituti.

• Il regolamento 1107/2009 e la direttiva 128/2009 hanno definito regole che hanno messo a fuoco molti riferimenti di sicurezza degli agrofarmaci su uomini e ambiente, perseguiti da molti decenni dalla stessa Produzione Integrata.

• La nostra PI ha riferimenti ancora più stringenti delle norme, per distinguersi giustamente dalla difesa integrata resa obbligatoria dalla direttiva 128/2009, e prevede l'inserimento delle buone pratiche agricole inerenti la fertilizzazione chimica e organica, l'uso razionale dell'acqua in irrigazione, la gestione agronomica della pianta/coltura, la qualità intrinseca del prodotto.

Quindi non vale il ragionamento di qualcuno che presuppone la fine della Produzione Integrata alla luce dell'avanzamento delle norme. Anzi, la PI diventa ancor più necessaria perché un Produttore che si affaccia al mercato per vendere una miglior qualità di processo rispetto a quella ammessa con il rispetto delle sole norme non fa breccia sul cliente se non è in grado di offrire qualcosa di diverso e più distinguibile!

Vasca evaporimetrica per misura evaporato giornaliero.

• I cambiamenti climatici e le nuove emergenze fitosanitarie (sempre più numerose negli ultimi tempi) portano a stravolgere o comunque modificare in corso d'opera il razionale Disciplinare di Produzione Integrata che faticosamente si tenta di aggiornare ogni anno. Morale: ci si trova sempre più spesso costretti a ricorrere al correttivo d'emergenza, ammesso che ci sia. Vale a dire che scatta il bisogno di metter mano agli "Usi Eccezionali" con tutta la procedura che ciò comporta. Considerato anche l'aumento delle richieste registrato anno

Gruppo Sistema
Information, Technology & Communication

I tuoi utenti utilizzano strumenti che stanno diventando obsoleti?
Spesso si continua ad utilizzare i dispositivi ben oltre il periodo in cui dovrebbero essere rinnovati, nella convinzione errata di risparmiare. In realtà, ritardare la sostituzione dei vecchi dispositivi comporta un aumento dei costi di gestione complessivi ed espone a rischi di sicurezza.

Rinnova il posto di lavoro con un semplice canone e mantieni la tua azienda al passo con i tempi!
L'offerta di Gruppo Sistema, con noleggio operativo, permette una gestione flessibile e costi certi per incrementare la produttività e la sicurezza dei dipendenti della tua azienda. Scegliere Microsoft Office 365 come piattaforma di produttività significa lavorare con strumenti aggiornati, sicuri, efficienti ed innovativi. Mettiamo a disposizione l'esperienza trentennale in ambito ICT e le competenze acquisite per accompagnarti nel tuo percorso di innovazione.

Contattaci per maggiori informazioni
Gruppo Sistema Spa
Via Vittorio Borghesi, 21
47522 Diegaro di Cesena (FC)
www.grupposistema.it - info@grupposistema.it
Tel: 0547 369511

dopo anno, è indispensabile rivedere vari aspetti della legislazione in materia di autorizzazione all'uso degli agrofarmaci, soprattutto per quanto attiene i cosiddetti "usi sulle colture minori", le "estensioni di etichetta", il "mutuo riconoscimento" ecc. Inoltre, la modalità di definizione dell'etichetta di un agrofarmaco deve essere nell'interpretazione coerente con le modalità d'uso registrate e quindi oggettivamente controllabili: a prima vista deve essere evidente la stampigliatura degli obblighi da rispettare nell'uso (quadro base dell'etichetta) e a parte (anche rispetto alla confezione) devono essere riportate le indicazioni di consiglio per le modalità d'uso più appropriate, ma non vincolanti ai fini del controllo. Tenendo conto che le sanzioni per un impiego non corretto sono pesanti, è meglio mettere l'utilizzatore nella possibilità di commettere meno errori possibili.

- Nonostante i percorsi fatti e la spiegazione dei concetti alla base della PI, siamo "attaccati" sul semplice versante della pericolosità dei "pesticidi" e siamo incitati ad eliminarli perché il futuro è riservato alla "agricoltura organica". Per l'opinione pubblica comune sembra che gli agricoltori si divertano ad usare i "pesticidi" e dovrebbero ancora essere "catechizzati" per non subire l'influenza negativa dei venditori di questi prodotti (frase sentita nel corso di un convegno).
- Si dice anche (argomento pesante da digerire, se non ci mettono mano gli organi competenti per far chiarezza) che gran parte degli studi e delle conclusioni dell'EFSA (Autorithy per la Sicurezza Alimentare) non sono attendibili perché i funzionari (leggasi studiosi individuati per la mission dell'Autorithy) sono in conflitto d'interesse e non sono imparziali dal momento che molti di loro proverrebbero da multinazionali degli agrofarmaci. Come dire che sono "eticamente inaffidabili". Ancora peggiore quest'altra affermazione: la dose minima di sicurezza dell'agrofarmaco in relazione alla pericolosità verso l'uomo (ADI) non ha alcuna veridicità perché ci sono sostanze chimiche che più si abbassa la dose e più sono in grado di provocare effetti cancerogeni; pertanto bisogna "cambiare la norma sulle registrazioni degli agrofarmaci". Lo dice chi sostiene questa tesi scientifica. Per non farci mancare nulla aggiungiamo anche questa affermazione: i differenti "pesticidi" usati su una coltura durante la stagione hanno effetti "cocktail" aumentando il rischio tossicologico rispetto alla singola molecola usata da sola. Come dire: se li diversifichiamo per limitare i rischi di resistenza, aumento i rischi di effetti collaterali indotti dalla somma delle loro caratteristiche negative. In verità l'effetto cocktail nessuno l'ha ancora provato e le opinioni degli esperti sono molto divergenti fra loro. Ma qualcuno lo sostiene come elemento concreto, già evidente. A questo punto provate ad immaginare in quale stato possono trovarsi agricoltori, tecnici ed operatori della filiera che dovendo fare il loro mestiere, con assodate e consolidate norme alle quali fare riferimento, avvertono la loro messa in discussione per fatti che probabilmente vanno oltre la rigidità sicentifica sulla quale dovrebbero poi basarsi.

Anche la maggior enfasi al Biologico deve tener conto che i nostri antenati agricoltori erano biologici per forza (non disponendo di altri mezzi se non quelli naturali) per cui, siccome la produttività del metodo bio o la qualità richiesta dal mercato non sempre sono facili da raggiungere, occorre una differente remunerazione che permetta al produttore agricolo di fare reddito.

In sostanza: tutti coloro che sono impegnati direttamente ed indirettamente nella filiera agroalimentare devono fare meno virtuosismi e meno agricoltura virtuale. Non è più il tempo.

Jingold presenta il kiwi rosso

Grande successo ed ampia partecipazione di operatori e giornalisti **al Parco agroalimentare FICO Eataly World** di Bologna per il **debutto del kiwi Rosso Oriental Red©** realizzato da **Jingold** (www.jingold.it).

Presentato per la prima volta ai consumatori, questo frutto rappresenta una novità assoluta a livello mondiale destinata a cambiare radicalmente lo scenario del kiwi, fino ad oggi caratterizzato da varietà con frutti a polpa verde e gialla.

Prodotto completamente naturale, coltivato dai produttori di Jingold, potrà incontrare grande apprezzamento da parte dei consumatori grazie alle particolari caratteristiche organolettiche, estremamente diverse da quelle del tradizionale Hayward. L'elevata dolcezza unita ad un retrogusto tropicale rendono infatti il kiwi rosso unico e perfetto per rispondere alle esigenze delle nuove generazioni. Questo frutto presenta inoltre una buona pezzatura ed un'ottima conservabilità.

Le prime valutazioni sul nuovo kiwi sono decisamente positive: la dolcezza ed il sapore leggermente esotico sono stati molto apprezzati dai consumatori che hanno partecipato alle degustazioni ed alle promozioni organizzate da Jingold all'interno di FICO, presso EATALY e la bottega "IL POMO" dedicata ai prodotti ortofrutticoli, per lanciare il prodotto.

Sempre nell'ambito di FICO, Jingold ha anche presentato, per la prima volta a livello mondiale, una **nuova tipologia di confezione denominata 3 kiwi mix** che, contenendo 1 frutto a polpa gialla, 1 a polpa rossa e 1 a polpa verde, permette al consumatore di assaporare le diverse caratteristiche dell'ampia offerta disponibile.