

ORTOFRUTTA NOTIZIE

Dicembre 2020



**MACULATURA DEL PERO:
COSA SAPPIAMO?**



**VALFRUTTA FRESCO, NUOVO PACK
ECO-FRIENDLY PER IL KIWI**



**LE MELE MELINDA APPRODANO
A TAIWAN CON NATURITALIA**



UNA FILIERA TUTTA ITALIANA



NATURITALIA AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ E DEL MERCATO



C'è
Gigi Filare
sempre pronto
a spiegare.

Naturitalia produce e distribuisce ortofrutta italiana, di stagione, sicura e rispettosa dell'ambiente. Grazie alla gestione completa della filiera è in grado di soddisfare al meglio le esigenze della moderna distribuzione e i gusti dei consumatori, in Italia e nel mondo.

NATURITALIA, SPECIALISTA NELL'ORTOFRUTTA.

www.naturit.it


Naturitalia
THE FLAVOURS OF NATURE

NATURITALIA DISTRIBUISCE



Sommar

- 4 Maculatura del pero: cosa sappiamo?
MASSIMO BASAGLIA E MONICA GUIZZARDI
- 6 Pera Emilia-Romagna, avanti con un progetto condiviso
MATTEO STEFANINI
- 7 Le novità di Valfrutta all'insegna del benessere
GIOVANNI BUCCHI
- 8 In&Out, un progetto europeo per valorizzare l'ortofrutta
SANDRO SCORZA
- 9 Pesche, la filiera trasparente di Consee Italia
GIOVANNI BUCCHI
- 10 Valfrutta Fresco, nuovo pack eco-friendly per il kiwi
ALESSANDRO PANTANI
- 11 Le mele Melinda approdano a Taiwan con Naturitalia
AUGUSTO RENELLA
- 12 Aziende, istituzioni ed enti insieme per la sostenibilità
ALESSANDRO PANTANI
- 13 Il futuro passa da ricerca, innovazione e sostenibilità
ALESSANDRO PANTANI



*Apo Conerpo
augura a tutti i lettori
Buone Feste*

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

Perplessità anche sul mercato del biologico

Farm to Fork, molti dubbi sugli obiettivi fissati dalla UE

Davide Vernocchi
Presidente Apo Conerpo

Con la strategia Farm to Fork, l'Unione Europea ha impresso un segno molto chiaro sulla direzione in cui intende muoversi negli anni a venire: la riduzione del 20% dell'uso di fertilizzanti chimici e del 50% dell'uso di pesticidi chimici e la creazione del 25% dei terreni agricoli a produzione biologica sono due macro-obiettivi che impattano fortemente sul mondo della produzione agricola. Alla base di questo progetto percepisco una neppure tanto sottile accusa nei confronti degli agricoltori che, ancora una volta, voglio rispedire al mittente con chiarezza: sembra che i produttori siano quelli che si divertono a spendere cifre importanti per uno spropositato uno della chimica in campo. Niente di più lontano dalla realtà: chi lavora la terra quotidianamente è il primo che desidera operare in un ambiente salubre e che ha tutto l'interesse a preservare e tutelare il suolo, l'ambiente, le risorse idriche. Ai piani UE (allo stato attuale fortemente orientati a impattare sulla componente FARM, i produttori, più che su quella FORK, cioè l'industria e la Grande Distribuzione) manca una tabella di marcia ma soprattutto ci lasciano perplessi in termini di obiettivi. Pekka Pesonen, Segretario Generale del Copa e della Cogeca, condividendo le nostre perplessità, ha recentemente dichiarato: "Il buon senso ci impone anche di sapere come sono stati decisi i numeri dietro questi obiettivi e come essi avranno un impatto sulla nostra produzione, sull'ambiente, sui prezzi al consumo, sulla sicurezza alimentare e sulle nostre esportazioni. Nessuna documentazione o studio è filtrata dalla Commissione da quando le comunicazioni su queste strategie sono state pubblicate a maggio, nonostante gli annunci fatti dai Commissari che considerano gli studi d'impatto un elemento chiave per il buon governo. Senza questo elemento chiave, siamo costretti a speculare. Esiste uno studio e, in caso affermativo, perché non è pubblico? Se uno studio non esiste, abbiamo annunciato una strategia senza mettere in discussione la fattibilità dei suoi obiettivi e dei suoi impatti? Abbiamo messo il carro davanti ai buoi?"

Sono dubbi che condivido e trovo legittimi: Apo Conerpo e tutti i suoi soci sono impegnati da decenni nel razionalizzare l'uso della chimica, dell'acqua e dei fertilizzanti e questo accanimento nei confronti del mondo della produzione è, francamente, inspiegabile. E rischia, per di più, di mettere a repentaglio il patrimonio di biodiversità tipico della produzione italiana fatta anche di eccellenze territoriali che richiedono particolari attenzioni e trattamenti per poter raggiungere il consumatore.

Proprio sul mercato vorrei soffermarmi per un'ultima analisi: l'obiettivo del 25% di produzione biologica è raggiungibile per un'Italia che oggi parte già da un solido 15%. Ma per conquistare quel 10% mancante occorre un mercato che sia pronto a crescere in parallelo al potenziale produttivo che ci viene richiesto. Diversamente lo sforzo della conversione delle coltivazioni si schianterà contro un esubero di produzione biologica a fronte di un pool di consumatori troppo esiguo per mantenere i prezzi a un livello soddisfacente per i produttori. E questo è un rischio che non siamo disposti a correre.



LO STATO DELL'ARTE DELLA RICERCA SULLA PATOLOGIA

Maculatura del pero: cosa sappiamo?

Massimo Basaglia e Monica Guizzardi
Ufficio tecnico Apo Conerpo

La minor quantità di molecole a disposizione dei produttori e i cambiamenti climatici sono considerati fattori che hanno incentivato l'improvvisa recrudescenza della patologia: a che punto è la ricerca?

Da alcuni anni è nuovamente esplosa una malattia, la **maculatura bruna del pero**, tristemente famosa perché responsabile, negli anni '70, di gravi perdite: fino a tre anni fa sembrava sotto controllo, ora non è più così. Alcune domande dei produttori ci obbligano a una risposta: **cosa è cambiato in questi anni, quanto sappiamo riguardo il patogeno, come possiamo controllare la malattia?** Mettendo in fila le conoscenze e i risultati

delle attività di ricerca e sperimentazione ancora in corso intendiamo realizzare un momento di aggiornamento sul tema e dare qualche indicazione operativa. Iniziando dalla prima domanda.

COSA È CAMBIATO IN QUESTI ANNI?

La recrudescenza nella manifestazione di questa grave malattia è messa in relazione non solo alla **drastica riduzione delle molecole disponibili per la difesa del pero** (a causa della revisione europea dei fitofarmaci) ma risulta associata anche al **cambiamento climatico in atto**. L'**incremento delle temperature e dell'umidità**, registrate nei nostri territori in questi anni, sembra infatti aver incentivato

lo sviluppo della malattia, favorendo l'agente patogeno e rendendo le piante più suscettibili al danno. Del resto i modelli previsionali (sviluppati per prevedere la maculatura) indicano che, **ogni anno che passa, le condizioni favorevoli sono sempre più frequenti e ciò rende la coltura vulnerabile all'infezione per periodi più prolungati.**

Una questione resta poi aperta: **rispetto al passato oltre ai patogeni conosciuti sono insorti altri agenti fungini? Sono insorte resistenze che hanno ridotto l'efficacia delle molecole chimiche?** Per rispondere a questi quesiti facciamo innanzi tutto un po' di chiarezza sull'agente causale.

QUALE PATOGENO CAUSA LA MALATTIA?

Dal 2017 sono stati consegnati ai laboratori centinaia di campioni per identificare l'agente infettante della maculatura del pero; queste analisi hanno evidenziato, nelle lesioni su frutti e foglie, la presenza di *Stemphylium vescarium* ed *Alternaria* spp.; la netta prevalenza di *Stemphylium* e la sua specifica modalità di azione (ossia la penetrazione attiva nei tessuti, al contrario di *Alternaria*) fanno ritenere che sia proprio *Stemphylium vescarium* l'agente causale della maculatura bruna.

IL CICLO BIOLOGICO

Lo *Stemphylium* si conserva nel frutteto da un anno all'altro sottoforma



di conidi e di ascospore, presenti sul materiale vegetale al suolo. L'infezione dei frutti avviene in primavera-estate tramite i conidi che infettano foglie e frutti, in particolare delle cv. **Abate Fetel** e **Conference**; questi conidi si formano su materiale vegetale morto, ossia sulla porzione secca delle graminacee (*Festuca* spp, *Poa pratensis*, *Setaria glauca*) presenti

nel cotico erboso e sulle foglie di pero morte, cadute a terra. **La produzione di conidi è favorita dall'elevata umidità, da bagnature persistenti e da temperature miti:** l'inoculo, rilasciato nell'ambiente nei giorni successivi ad eventi piovosi, raggiunge le parti aeree del pereto, dove avviene la germinazione. Quali sono le condizioni favorevoli all'infezione? Le condizioni ottimali affinché il conidio possa germinare e insediarsi nei tessuti sono: **bagnatura (per più di 8-10 ore consecutive) e temperature comprese tra 20 e 25°C (ma il fungo è attivo già con temperature superiori a 15°C).** Tali condizioni sono spesso presenti nelle zone umide tipiche della pianura dove si coltiva il pero, favorite dalla presenza di nebbie persistenti, sotto gli impianti protetti da rete, dove si irriga sovra chioma con turni particolarmente lunghi: anche all'interno di una stessa azienda è sufficiente che un impianto si "asciughi" più lentamente di un altro, per svariati motivi, per mostrare incidenze di infezione molto diverse. **Nei primi due giorni successivi ad una pioggia, il potenziale germinativo dei conidi è massimo** (circa l'80% dei conidi che si sono depositati sulla vegetazione germinano ed

infettano la pianta se è presente un velo d'acqua), **mentre tende ridursi nei giorni successivi, fino ad annullarsi verso il sesto giorno.**

Un dato essenziale per stimare il potenziale di inoculo del fungo è disporre del **numero dei conidi presenti nel frutteto:** per determinarlo si utilizza il **captaspore**, che aspira campioni noti di aria (tra le piante



o ai bordi del pereto) e consente di rapportare il conteggio dei conidi - effettuato al microscopio - al metro cubo di aria giornaliero aspirato. **Il captaspore non rappresenta uno strumento per allertare la difesa tempestivamente,** in quanto i dati relativi al numero di conidi presenti vengono resi disponibili solo alla lettura dei vetrini, che di solito ha

cadenza settimanale; non si può perciò escludere che, nel lasso di tempo tra rilascio e rilievo, i conidi si trovino nelle condizioni ottimali per infettare i frutti. **La conoscenza della curva di volo tuttavia ha un ruolo molto importante in quanto consente di individuare i momenti di maggiore pressione delle infezioni del patogeno nel corso dell'annata.**

Gli ultimi anni hanno evidenziato un anticipo importante dei voli dei conidi. **Praticamente si nota un anticipo di circa 20-30 giorni** passando da metà/inizio maggio a metà aprile da fine aprile a fine settembre, con dei picchi nei mesi di giugno e di agosto in concomitanza alla sensibilità dei frutti.

In Emilia-Romagna è attivo un sistema di avvertimento basato sull'utilizzo integrato del monitoraggio dei conidi di *Stemphylium vesicarium* in diversi ambienti di coltivazione del pero e di un modello di previsione della malattia (BSP-Cast). Il modello previsionale BSP-Cast è stato messo a punto negli Stati Uniti e verificato nei nostri areali e si basa sul rilievo dei dati climatici, del periodo di bagnatura e della temperatura oraria. Questo modello viene ritenuto uno strumento affidabile per indicare il

potenziale rischio infettivo per la coltura. Le indicazioni che fornisce vanno però messe in relazione alle specifiche caratteristiche dell'azienda in cui si opera al fine di predisporre una adeguata difesa fitosanitaria, in considerazione anche del potenziale d'inoculo presente in campo. Questo aspetto verrà trattato in un successivo articolo.

LE STRATEGIE PER IL RILANCIO DEL COMPARTO

Pera Emilia-Romagna, avanti con un progetto condiviso

Matteo Stefanini

Si di Opera ad un'iniziativa con altri player attraverso lo strumento dell'IGP. Ecco cosa è emerso al convegno di FuturPera.

Nel pieno del 'biennio nero' della pericoltura italiana, il settore si è dato appuntamento online sabato 28 novembre per affilare le armi in vista del rilancio. Il messaggio arrivato è chiaro: **la filiera non ci sta a soccombere di fronte alle avversità e riconosce nella ricerca il punto da cui partire** per risolvere le maggiori criticità in termini di competitività in campo e di accesso al mercato.

Il congresso online **"Un anno da Futurpera, problematiche e prospettive"**, organizzato da Futurpera, Ferrara Fiere Congressi, OI Pera e CSO Italy con il supporto del Comune di Ferrara insieme a Opera, Origine Group, La BCC ravennate forlivese imolese, BPER Banca, Federchimica-Agrofarma, è stata così l'occasione per progettare nuove soluzioni condivise.

BIENNIO NERO

È toccato al **direttore del CSO Italy Elisa Macchi** mettere a fuoco l'entità dei problemi. Dopo un 2019 disastroso, con quantitativi di appena 363 mila tonnellate causa fattori diversi, in primis la cimice asiatica, l'ultima campagna è stata condizionata dalla diffusione del fungo della maculatura bruna in importanti bacini produttivi dell'Emilia-Romagna, in particolare per la varietà Abate. La produzione



nazionale è scesa a 610 mila tonnellate con una perdita del 16% sulla media degli ultimi anni, mentre in Emilia Romagna da una media di 500 mila tonnellate il 2020 si è attestata al di sotto delle 400 mila. "I produttori speravano in questa annata di risollevarsi dalle difficoltà dell'anno precedente, chiuso con un disavanzo di 8.600 euro/ha. Le ulteriori perdite economiche, pari a 6.200 euro/ha, rappresentano quasi un colpo di grazia", ha commentato Macchi.

Una conseguenza di questa drammatica situazione è anche che in Europa la pericoltura italiana è scesa in due anni dal 35 al 28% della produzione totale a vantaggio dei principali competitor: Belgio e Olanda.

RIPARTIRE DALLA RICERCA

Per reagire bisogna partire da una "ricerca organizzata e orientata verso

progetti specifici e mirati per non disperdere inutilmente le risorse", come ha affermato **Gianni Amidei, presidente della OI Pera** che ha coordinato diverse iniziative co-finanziate dalla Regione Emilia-Romagna e dagli stessi soci dell'OI, e gestite da CPRV e Agri 2000. Le prime risposte dovrebbero arrivare nel 2021. "Nell'attesa è necessario implementare forme di aiuto a tutti gli agricoltori che per due anni consecutivi non hanno realizzato reddito", ha sottolineato Amidei.

Il tema della ricerca deve da un lato interessare gli aspetti fitosanitari (puntualizzati da **Alvaro Crociani, direttore di CRPV**), dall'altro sapere andare oltre. Per **Ugo Palara, coordinatore tecnico dell'OI**, "la disaffezione al consumo, con un calo della domanda del 12% negli ultimi due anni, rende prioritario il tema del miglioramento genetico-varietale, anche attraverso le NBT - New Breeding Techniques".

Secondo il tecnico non bisogna tuttavia dimenticare il grande tema degli impianti, individuando alternative più performanti rispetto ai modelli ad alta intensità di piantagione tipici del Nord Europa, né gli aspetti legati alla cosiddetta agricoltura 2.0 e alla ricerca post-raccolta.

Intervento di rilievo quello di **Paolo De Castro**, primo vice-presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale al Parlamento UE, che ha sottolineato le difficoltà legate all'assenza di principi attivi di nuova generazione destinati all'ortofrutticoltura in sostituzione a quelli proibiti e la necessità di dare risposte concrete ai produttori.

L'appello di **Stefano Calderoni**, presidente di FuturPera, a dare seguito all'impegno del governo distribuendo risorse ad hoc, ad oggi non ancora arrivate, è stato recepito dall'assessore all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna

Alessio Mammi, che ha anticipato lo sblocco di tali finanziamenti: 42 milioni di euro in arrivo entro l'anno, 11 milioni nel 2021 con la Regione disposta ad anticipare finanziamenti per ulteriori 31 milioni di euro sempre nel 2021.

UNITÀ DI INTENTI

Sul progetto di rilancio della pera dell'Emilia-Romagna attraverso la valorizzazione dell'IGP c'è la convergenza dei due massimi player regionali (e nazionali) del comparto, **Opera e Origine Group**, e dell'assessorato all'Agricoltura della Regione, oltre che naturalmente dello stesso Consorzio di Tutela e Valorizzazione.

"Non è più il momento delle divisioni - ha affermato infatti l'assessore Mammi - ma di **unire le forze dopo due anni di enormi difficoltà per il comparto** perché l'Emilia Romagna

può e deve uscire dall'emergenza. Qui oggi è stata espressa chiaramente la volontà di lavorare insieme attorno alla valorizzazione dell'IGP Pera e la Regione c'è, farà sicuramente la sua parte. Aspettiamo che il progetto sia messo a punto e ci venga inviato".

Il **Consorzio dell'IGP** si è impegnato, attraverso il **presidente Adriano Aldrovandi**, a convocare a breve l'assemblea dei soci per formalizzare "la disponibilità del nostro contenitore al progetto di rilancio della pericoltura nella nostra Regione". Aldrovandi è anche **presidente di Opera**, che aggrega il 25% della produzione nazionale di pere e il 33% di quella regionale, e in tale veste ha dichiarato senza indugi: "Opera è disponibile e fiera di partecipare a un progetto di rilancio della pera in Emilia Romagna". Disponibilità è stata manifestata anche dal direttore di Origine Group **Alessandro Zampagna**.

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 Boccacini

coface
FOR SAFER TRADE

Dopo lo stop per il Covid, le attività sono partite a novembre

In&Out, un progetto europeo per valorizzare l'ortofrutta

Sandro Scorza

Responsabile Amministrativo Apo Conerpo

Al via il nuovo progetto europeo di Apo Conerpo per promuovere frutta e verdura italiane e la qualità delle filiere cooperative.

Dopo la positiva esperienza di Fruit24, il precedente progetto europeo finalizzato a favorire l'aumento dell'assunzione di frutta e verdura tra i consumatori italiani, Apo Conerpo prosegue nella propria opera di valorizzazione delle produzioni ortofrutticole nazionali: il 2 novembre ha infatti preso l'avvio In&Out. Il progetto metterà in campo azioni promozionali e informative sulle caratteristiche dei prodotti della filiera cooperativa in termini di qualità, sicurezza dei processi produttivi, tracciabilità, origine e sostenibilità, informazioni sempre più richieste dal consumatore.

Co-finanziato da Apo Conerpo e dalla Comunità Europea per un investimento complessivo di circa 2.4 mln in 3 anni, In&Out aveva preso avvio il 1° febbraio scorso ma, a causa della pandemia da Covid-19 ha temporaneamente sospeso le attività per ripartire ufficialmente nelle scorse settimane. Il progetto prevede un insieme articolato di attività con l'obiettivo di intercettare gli operatori e soprattutto i consumatori italiani, austriaci e danesi. Il target

individuato è ben definito: le azioni promozionali si orienteranno principalmente ad acquirenti tra i 25 e i 64 anni, attenti agli aspetti salutistici e che prediligono produzioni a filiera corta. A loro saranno dedicate cam-

ni sugli elevati standard dei metodi di produzione previsti dai disciplinari, con la finalità di rafforzare la consapevolezza della qualità dei prodotti ortofrutticoli europei, in questo caso italiani. Ma anche un approccio più evocativo ed emozionale: nel corso delle tre annualità del progetto, i prodotti saranno visivamente e concettualmente legati a caratteristiche come freschezza, salubrità, piacere, socialità e convivialità. Tutti valori che l'ortofrutta italiana, e in particolare quella rappresentata dai marchi di Apo Conerpo, è in grado di interpretare al meglio.

PRONTI A PARTIRE

Dopo il primo stop causato dalla pandemia da Covid-19, le attività sono pronte a partire: anche se lo scenario attuale sembra essere lo stesso di qualche mese fa, la differenza è rappresentata dal diverso atteggiamento dei consumatori che oggi si mostrano ancora più attenti e preparati. In questo contesto acquista maggior valore anche il

messaggio informativo veicolato dal progetto In&Out: al centro delle attività si porrà, naturalmente, la filiera rappresentata da Apo Conerpo che con le sue 51 cooperative, oltre 6.000 aziende agricole e 30.000 ettari coltivati, rappresenta un fiore all'occhiello per il sistema agroalimentare italiano e un modello per tutte le OP europee.

IN&OUT
C'è tutto un mondo dentro.

AGRICOLTURA CONSAPEVOLE
SICUREZZA
RISPETTO DELL'AMBIENTE
TRACCIABILITÀ
ECONOMIA CIRCOLARE
ASPETTI NUTRIZIONALI

La sostenibilità delle nostre filiere garantisce qualità al 100%

Tutto il buono della frutta e verdura europea inizia in campo. Un'agricoltura consapevole nel rispetto dell'ambiente garantisce al consumatore la sicurezza alimentare dei prodotti grazie al controllo rigoroso di tutte le fasi di produzione e alla loro tracciabilità sulle confezioni. **Frutta e verdura europea. Il gusto della qualità.**

SE VUOI SAPERNE DI PIÙ, SEGUICI SU [INEOUT.EU](https://ineout.eu)

CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELL'UNIONE EUROPEA
L'UNIONE EUROPEA A SOSTEGNO CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI ALTA QUALITÀ.

apo conerpo alesra Valfrutta Brio Nativitalità

ENJOY IT'S FROM EUROPE

pagne informative nei punti vendita (nei limiti concessi dalle normative anti-Covid), attività di digital advertising, inserzioni pubblicitarie, pubblicirredazionali, social media e sito web.

Informazione istituzionale, dunque, con un taglio prettamente informativo allo scopo di veicolare indicazio-

GARDINI: "COSÌ VALORIZZIAMO I SOCI PRODUTTORI"

Pesche, la filiera trasparente di Conserve Italia

Giovanni Bucchi

Con il QR Code nelle etichette dei vasi Valfrutta, è possibile conoscere l'agricoltore.

"Valorizzare la nostra filiera corta significa anche fare conoscere ai consumatori chi sono i nostri soci, come lavorano, dove producono: è la mission che portiamo avanti tutti i giorni anche con nuove iniziative, come quella sulla tracciabilità dei nostri prodotti 100% italiani". Parola di Maurizio Gardini, presidente di Conserve Italia, il consorzio cooperativo che con il marchio Valfrutta ha appena lanciato un nuovo

progetto dedicato alla tracciabilità completa della filiera delle pesche in pezzi.

Dal vasetto presente sullo scaffale del supermercato è infatti possibile risalire in pochi istanti all'agricoltore che ha prodotto quella frutta, così da disporre di tutte le informazioni sulla singola referenza: la storia dell'azienda agricola produttrice, la varietà di pesche prescelta, lo stabilimento e la data di lavorazione. Un'iniziativa che Conserve Italia ha appena lanciato nel segmento delle pesche in pezzi, ma che in futuro potrebbe interessare anche altre categorie di prodotti.

"Siamo sempre stati una grande filiera, non dobbiamo inventarci nulla ma solo raccontare chi sono i protagonisti di questa grande cooperativa agricola" spiega il direttore generale Pier Paolo Rosetti. "Da fine novembre - continua - le nostre confezioni di pesche in pezzi Valfrutta, perlopiù vasi in vetro ma anche scatole, riportano in etichetta un QR Code che, se inquadrato con uno smartphone, consente di accedere ad una pagina web contenente tutte le informazioni su quella referenza. È possibile accedere alla pagina anche dal sito valfrutta.it e ottenere tutte le notizie inserendo il numero di lotto del prodotto". Una volta effettuato l'accesso, il consumatore può così entrare dentro la filiera Valfrutta. "Le aziende agricole interessate dal lotto di produzione - aggiunge il dg di Conserve Italia - vengono geolocalizzate ed è possibile conoscerle attraverso immagini e video con aneddoti e

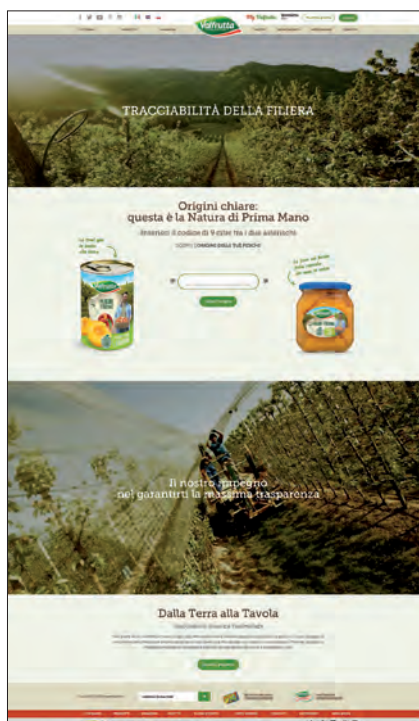


curiosità sull'attività dei nostri soci agricoltori. Ci sono poi informazioni relative al territorio circostante come consigli su mostre, sagre ed eventi. Insomma, oltre a valorizzare i soci produttori, promuoviamo anche il territorio e le comunità di riferimento".

Questa iniziativa - concomitante al lancio di una nuova referenza come le pesche a pezzi senza zuccheri aggiunti sempre a marchio Valfrutta - si inserisce in un più ampio progetto portato avanti da Conserve Italia per raccontare la filiera agricola cooperativa e renderla sempre più trasparente agli occhi dei consumatori e degli stakeholder.

"Il mercato chiede sempre più garanzie sull'origine delle produzioni alimentari - conclude il presidente Gardini - e con questo progetto di tracciabilità delle pesche intendiamo fare un salto ulteriore: non ci limitiamo solo a indicare dove le coltiviamo, come fatto fino adesso nelle nostre confezioni, ma d'ora in avanti raccontiamo al consumatore anche chi le ha coltivate, di quale varietà si tratta, quando sono state raccolte e lavorate. Al centro di tutto c'è il socio agricoltore, fulcro della nostra cooperativa. Partiamo con questo progetto di tracciabilità dalle pesche in pezzi, ma siamo convinti che possa essere implementato anche su altre categorie di prodotti".

Sono 33 le aziende agricole socie delle cooperative di primo grado di Conserve Italia coinvolte in questo progetto, presenti in Romagna e nella provincia di Ferrara.



REALIZZATO IN MATERIALE 100% BIODERADABILE E COMPOSTABILE

Valfrutta Fresco, nuovo pack eco-friendly per il kiwi

Alessandro Pantani

Presentato il nuovo flowpack che accompagnerà i kiwi dell'azienda di Faenza per tutta la campagna 2020-21: più leggero, riciclabile anche nella raccolta differenziata dell'organico domestico e con un'innovativa etichetta stampata direttamente sulla confezione

Biodegradabile, compostabile e di origine vegetale: il nuovo packaging per i kiwi Valfrutta Fresco è amico della natura e dell'ambiente. L'innovativo flowpack vedrà l'esordio con la confezione da 4 frutti dei kiwi premium della business unit di Apo Conerpo.

"Il nostro nuovo pack – commenta il direttore generale Stefano Soli – è un ulteriore passo nel solco della strada intrapresa dall'azienda fin dalle proprie origini. Si tratta di una confezione flowpack realizzata in film di cellulosa di origine vegetale, ottenuto dagli sfalci di produzione e sterpi che può essere trasformato in prezioso humus per le piante, nel pieno rispetto degli ideali di economia circolare che Valfrutta Fresco ha abbracciato con convinzione. Dopo un periodo di ricerca, sviluppo e progressivo miglioramento del prodotto, abbiamo raggiunto un risultato che ci soddisfa appieno: il pack è certificato come 100% biodegradabile e compostabile, sia attraverso lavorazione industriale che mediante compostaggio domestico e in acque reflue, garantisce eccellente trasparenza e ha buone proprietà anti-appannamento". Un materiale innovativo che permet-

te anche di abbandonare la classica etichetta, difficile da separare dal materiale e quindi complessa da riciclare: "Il film di cellulosa utilizzato per il flowpack consente di stampare direttamente sulla confezione l'equivalente di un'etichetta che raccoglierà tutte le informazioni che vogliamo veicolare al consumatore.



Sul fronte i consumatori troveranno il logo Valfrutta Fresco e le caratteristiche salienti dei frutti mentre sul retro saranno riportati una scheda relativa al materiale di confezionamento, il ciclo di vita del pack e le modalità di riciclaggio, le norme di qualità e, naturalmente, i valori nutrizionali

dei frutti contenuti all'interno".

Un materiale di alta qualità che richiedeva un prodotto di alto profilo per il proprio esordio: "Abbiamo scelto il nostro kiwi premium – prosegue Soli -: ogni pack ospiterà 4 kiwi da 125/135 grammi cadauno, coltivati in Emilia Romagna. La nuova confezione nasce anche per conservare al meglio le caratteristiche peculiari dei nostri frutti che il consumatore apprezza per la polpa succosa e il sapore dolce ed equilibrato".

Il nuovo pack si innesta perfettamente nel percorso di sostenibilità ambientale intrapreso da Valfrutta Fresco fin dalle proprie origini: "Siamo stati i primi in Italia a proporre imballi in materiale 100% biodegradabile e compostabili – spiega Stefano Soli – salvo poi dover prendere atto che in moltissimi Comuni italiani il compostaggio rappresentava un problema concreto. Oggi utilizziamo principalmente pack in R-Pet, in plastica riciclata e riciclabile, ma con l'obiettivo di sviluppare percorsi sempre più virtuosi in un'ottica di economia circolare, abbiamo continuato a studiare alternative ancora più performanti dal punto di vista della sostenibilità ambientale: il nuovo pack va in questa direzione. La confezione dei kiwi, inoltre, è più leggera rispetto alle precedenti, pur senza cedere nulla in termini di resistenza e durabilità: un piccolo risparmio in termini di peso che, moltiplicato per le migliaia di pack in cui sarà utilizzato, segna un'importante riduzione del materiale da imballo circolante".

Il mercato asiatico è di grande interesse per le aziende coinvolte

Le mele Melinda approdano a Taiwan con Naturitalia

Augusto Renella
Marketing R&D Manager Naturitalia

Nel periodo natalizio le mele APOT raggiungeranno il Paese asiatico per la commercializzazione nelle principali insegne distributive.

Novità importante per le esportazioni di mele italiane: grazie all'importante accordo commerciale siglato con APOT per lo sviluppo commerciale delle mele di Melinda e la Trentina nei mercati del Far East, Naturitalia ha realizzato la prima esportazione di mele italiane verso Taiwan. Le mele di Melinda si aggiungono al paniere di prodotti offerto da Naturitalia sul mercato asiatico, come il kiwi a marca Jingold e le Pere a marca Opera, presenti su questi mercati da diversi anni.

Taiwan, con una popolazione di 24 milioni di abitanti e PIL pro capite pari a oltre 26 mila dollari americani, rappresenta uno dei mercati di maggiore interesse per la valorizzazione delle mele italiane. Melinda Evelina è la prima mela italiana che raggiungerà questo importante mercato asiatico; il prodotto, venduto da Naturitalia, giungerà a Taiwan nel periodo natalizio per essere commercializzato in alcune delle principali insegne distributive del Paese.

Taiwan si aggiunge, quindi, ad altri mercati recentemente raggiunti dalle mele di APOT grazie alla collaborazione con Naturitalia: questi prodotti, nonostante il periodo particolare, stanno incon-

trando un buon livello di interesse da parte dei gruppi distributivi e degli importatori di Thailandia, Vietnam, Taiwan, Singapore, Hong Kong e altri mercati dell'area.

COSTRUIRE UN'IDENTITÀ DI MARCA

L'approccio che Naturitalia sta seguendo in questi mercati punta alla costruzione di una forte identità di marca per le mele Melinda. Per raggiungere questo risultato sono stati selezionati interlocutori commerciali nei diversi Paesi ed è stata segmentata l'offerta. La qualità del prodotto e le attività di marketing permetteranno a Naturitalia di fare apprezzare le mele dai



consumatori asiatici e fidelizzarli alla marca Melinda nei prossimi anni.

I Paesi del Far East sono per APOT dei mercati molto importanti e ad alto potenziale perché permettono di valorizzare calibri e tipologie di prodotto che vendute in altri luoghi non otterrebbero così buone performance. In questo scenario, la condivisione delle reciproche competenze ha permesso alle realtà coinvolte nell'accordo di ampliare il proprio raggio d'azione in questi mercati promettenti, aprendo nuovi spazi e scenari per le mele di marca e per la frutticoltura italiana.

Il primo bilancio è quindi positivo: allo stato attuale i player coinvolti sono soddisfatti dei primi risultati ottenuti anche se la strada da fare per far affermarsi le mele di Melinda in questa parte del mondo è ancora lunga.



IL TEMA AL CENTRO DEL II FORUM AGROECOLOGIA CIRCOLARE

Aziende, istituzioni ed enti insieme per la sostenibilità

Alessandro Pantani

Imprese, istituzioni ed enti riuniti per un confronto sul modello agricolo attuale e futuro: l'occasione è il Forum Agroecologia Circolare, organizzato da Legambiente lo scorso 12 novembre.

Un momento di confronto allo scopo di **mettere in campo sinergie con le eccellenze in ambito agroalimentare**, con le istituzioni, le università, i centri di ricerca e le imprese di qualità allo scopo di cambiare in meglio l'attuale modello agricolo: è questo lo scopo del **II Forum Agroecologia Circolare** organizzato da Legambiente lo scorso 12 novembre.

Al centro, la richiesta di un **modello agricolo che guardi alla sostenibilità ambientale delle filiere, all'utilizzo delle rinnovabili** – dal solare termico al fotovoltaico fino alla produzione di biogas e biometano – alla lotta agli sprechi idrici ed energetici, all'innovazione tecnologica delle macchine e delle attrezzature agricole in chiave sostenibile. Chiamando a raccolta le esperienze italiane più avanzate, **Legambiente ha inteso proporre un patto che solleciti il governo e le istituzioni verso un impegno concreto per un Green Deal che si dimostri in grado di coinvolgere pienamente il sistema agricolo.**

"Occorre colmare il divario tra le due velocità del nostro Paese – dichiara il presidente di Legambiente Stefano Ciafani – **da una parte i consumatori che chiedono sempre più cibo sano e**

sostenibile per fare fronte alla crisi climatica e le realtà aziendali più avanzate che già da tempo rispondono concretamente a questa esigenza, dall'altra i decisori politici che sembrano non voler scegliere con decisione la strada della svolta radicale necessaria verso un modello agricolo che accompagni il cambiamento. Ci auguriamo – prosegue Ciafani – **che nell'iter conclusivo di approvazione della Pac, si trovi spazio per recuperare almeno una parte degli sforzi fatti dalla Commissione Von Der Leyen per garantire la transizione ecologica. L'Italia** – aggiunge Angelo Gentili, responsabile Agricoltura di Legambiente – **deve**

dotti fitosanitari, e la legge sull'agricoltura biologica ancora ferma al Senato, fondamentale strumento per sostenere un comparto che ci vede leader in Europa e che rappresenta una leva strategica per **favorire la transizione ecologica di tutto il sistema agricolo**, che deve essere uno dei pilastri su cui costruire il Piano nazionale di ripresa e resilienza da parte del governo italiano".

Una transizione che investe **un mondo agricolo già ampiamente coinvolto nella tutela dell'ambiente:** "Le nostre aziende – ha rimarcato il presidente di Apo Conerpo, Davide Vernocchi, nel corso del suo intervento – **sono impe-**

gnate da decenni sul fronte dell'agroecologia, a partire da un uso sostenibile delle risorse naturali e della chimica in campo. Un impegno che abbraccia l'ambito più ampio della lotta contro il cambiamento climatico e i problemi a esso connessi: dall'arrivo di nuovi insetti alle nuove patologie che siamo costretti ad affrontare. **Cimice asiatica e maculatura**

bruna del pero, solo per citarne due hanno causato centinaia di milioni di danni all'ortofrutta nell'ultimo biennio mettendo a serio rischio la **sostenibilità economica delle aziende agricole:** si tratta di un fronte che va tutelato o il rischio è che le imprese scompaiano per non rientrare più nel comparto. Su questo fronte, **il mondo agricolo non è contrario alle iniziative che l'Europa sta mettendo in campo ma occorre che tanto la ricerca quanto le istituzioni tutelino i produttori, accompagnandoli anche con sussidi di fronte a eventi estremi e imprevedibili**".



avere un ruolo centrale in ambito europeo per consentire una svolta chiara e determinata a tutto il sistema agroalimentare a favore del Green Deal. Il governo lavori affinché le strategie Farm to fork e Biodiversità siano vincolate alla Pac e a favore della realizzazione di un piano strategico nazionale capace di porre l'agroecologia al centro del dibattito, non favorendo modelli agricoli e zootecnici intensivi ma premiando le aziende che compiono scelte virtuose in chiave sostenibile. Né sono più rimandabili l'approvazione del nuovo Piano nazionale per l'uso sostenibile dei pro-

INTERVISTA ALL'ASS. REG. ALL'AGRICOLTURA ALESSIO MAMMI (II PARTE)

Il futuro passa da ricerca, innovazione e sostenibilità

Alessandro Pantani

Dopo il primo appuntamento sul numero scorso di Ortofrutta Notizie, si conclude questo mese la nostra ampia intervista con l'Assessore Regionale all'Agricoltura Alessio Mammi.

Approfonditi nel numero di novembre i temi del piano di rilancio dell'Ortofrutta, della difesa della redditività delle imprese agricole e dei ristori dei danni da cimice e per le gelate, su questo numero ci confronteremo con l'Assessore Alessio Mammi su innovazione, ricerca, agricoltura biologica, sostenibilità e competitività sui mercati internazionali.

Assessore Mammi, innovazione e ricerca sono fra gli elementi cardinali del piano di rilancio dell'ortofrutta: quali sono gli ambiti di studio che ritiene cruciali?

Ricerca e innovazione sono essenziali per affrontare le sfide di mercato e ambientali e garantire redditività e sostenibilità per il settore. Con il PSR

2014-2020 abbiamo stanziato ingenti risorse, oltre 50 milioni, per finanziare i progetti dei Gruppi Operativi per l'Innovazione (GOI) che mettono al centro i fabbisogni delle aziende. Alcuni di questi hanno tra i promotori e beneficiari la stessa Apo Conerpo. Nelle proposte per il piano di rilancio abbiamo indicato come tematiche prioritarie le tecniche sostenibili di difesa chimica, biologica ed agronomica contro le fitopatie emergenti e l'adattamento al cambiamento climatico, sia dal punto di vista delle tecniche colturali che della ricerca varietale, anche attraverso nuove biotecnologie di miglioramento genetico. Un altro ambito di ricerca richiamato è quello dell'automazione e dell'agricoltura di precisione, per ridurre e ottimizzare l'uso di fertilizzanti, fitofarmaci e di risorse naturali come l'acqua, per rendere la produzione più efficiente e meno costosa. Lo sforzo per la ricerca e l'innovazione deve essere continuativo e corale. Noi continueremo a fare la nostra parte con i fondi del PSR

ma occorre anche sfruttare appieno le opportunità di finanziamento previste per i programmi operativi dell'OCM ortofrutta. La ricerca che noi sosteniamo è quella che serve alle nostre imprese a essere più competitive e a rispondere ai problemi quotidiani: non abbiamo bisogno di autoreferenzialità o



di filosofia. Faremo un'attenta analisi dei GOI per capire quali hanno dati risultati e quali no. Ci servirà capire come fare ricerca nella nuova programmazione.

Quasi il 30% delle risorse del PSR 2014-2020 sono destinate all'agricoltura biologica: perché puntare tanto sul bio?

In realtà, nel PSR 2014-2020, gli aiuti diretti per il mantenimento e la conversione in biologico sono stati dell'ordine del 12%. Al 30% ci si arriva considerando i contributi che le aziende biologiche hanno ottenuto su altre misure non dedicate come gli investimenti, l'insediamento giovani o la formazione. Bisogna considerare che molti giovani agricoltori scelgono fin da subito la strada del biologico e che c'è stata una domanda crescente da parte dei consumatori che ha premiato i produttori anche sul fronte dei prezzi. Le strategie UE Farm to Fork e sulla biodiversità individuano nella diffusione dell'agricoltura biologica uno dei fattori chiave per raggiungere



gli obiettivi di sostenibilità ambientale, tutela della biodiversità e mitigazione del cambiamento climatico e fissano un target del 25% della superficie agricola a bio entro il 2030. Noi siamo sulla buona strada, con oltre il 15% della SAU regionale, e questo grazie all'investimento che è stato fatto con il PSR 2014-2020 che ha consentito di incrementare dell'80% le superfici. Il biologico deve però essere aiutato anche sul fronte della ricerca.

La competizione sui mercati internazionali è sempre più forte e spesso si gioca sul prezzo. In Spagna il ruolo delle regioni è un ruolo attivo e capita di vederle al fianco dei produttori anche per sollecitare il governo. L'Emilia-Romagna che ruolo può avere?

Credo di avere dimostrato, in questi difficili mesi, di essere sempre stato al fianco dei produttori nel sollecitare il governo e il Ministero ad adottare provvedimenti a sostegno dell'ortofrutta. Oltre a quanto già citato, di recente abbiamo nuovamente sollecitato la Ministra all'agricoltura, con una lettera firmata dai Presidenti dell'Emilia-Romagna, Veneto e Lombardia, perché il governo si faccia carico dell'emergenza della maculatura bruna che ha colpito le produzioni di pere. Sempre sulla maculatura, abbiamo chiesto e ottenuto un tavolo fitosanitario nazionale per un confronto sulle molecole utilizzabili, per trovare risposte concrete ai problemi dei produttori. Durante il primo lockdown ci siamo fatti parte attiva affinché venissero adottati provvedimenti di semplificazione e flessibilità sui pagamenti e sui controlli dei programmi operativi dell'OCM ortofrutta. Sempre in ambito OCM, ci siamo mossi anche in sede UE attraverso l'AREFLH, di cui fa parte la stessa Apo Conerpo, ottenendo importanti provvedimenti come il regolamento ad hoc per la cimice asiatica che ha innalzato il sostegno, nei programmi operativi, alle misure di prevenzione e gestione delle crisi. Continueremo su questa strada, fianco a fianco, intervenendo in tutte le sedi, perché il rilancio del settore non



può certo partire dal solo livello regionale. Abbiamo portato al Governo proposte per rilanciare il settore ortofrutta e progetti per il Recovery Fund, attraverso possibili fondi e interventi che sarebbero necessari. Se partissimo da queste proposte e ci fosse la volontà politica, il settore potrebbe puntare a un rilancio significativo.

Si parla tanto di sostenibilità. La Regione, in tal senso, come intende orientare lo sviluppo delle produzioni ortofrutticole?

La sostenibilità ambientale è al centro degli obiettivi delle politiche strategiche della UE, come il Green New Deal e la strategia Farm to Fork, e orienta l'utilizzo dei finanziamenti europei, dal cosiddetto Recovery Fund alla stessa PAC. Questa centralità, da un lato, riflette la domanda dei cittadini e consumatori europei, dall'altro, deriva dalla presa di coscienza che le tre forme di sostenibilità, quella ambientale, economica e sociale, sono strettamente interconnesse. Senza sostenibilità economica non ci può essere quella ambientale, ma è vero anche il contrario, perché la sostenibilità ambientale è l'unica strada per restare competitivi e garantire uno sviluppo economico e sociale duraturo e di qualità. Gli orientamenti sono quelli già espressi per l'ambito della ricerca e dell'innovazione: assicurare produttività e difesa delle colture sal-

vaguardando al contempo la qualità delle risorse naturali, come il suolo e l'acqua, e la biodiversità. La sfida dei prossimi anni dovrà proprio coniugare produttività e sostenibilità. Non possiamo rinunciare a produrre in un mondo che nei prossimi anni vedrà aumentare i consumi di frutta e verdura, perché cambieranno le diete e aumenterà la popolazione. Nel 2050 saremo 7 miliardi: dovremo produrre sempre più in modo sostenibile, salvaguardando la qualità e la distintività.

I produttori hanno sempre meno molecole chimiche a disposizione: nella lotta contro le patologie rischiano di combattere disarmati. Cosa si può fare?

È indubbio che le norme in materia di tutela della salute e dell'ambiente della UE stanno riducendo il numero delle molecole disponibili e d'altronde la stessa strategia Farm to Fork indica come obiettivo una riduzione del 50% delle molecole più a rischio. Serve però reciprocità con i paesi extra-UE. Non possiamo perseguire standard ambientali così sfidanti se poi non ne esigiamo il rispetto anche per i prodotti di importazione. I nostri parametri devono valere anche per i prodotti che entrano in Europa. Nel breve periodo bisogna puntare sulla migliore utilizzazione delle molecole disponibili e su estensioni di impiego per quelle che sono in uscita. Poi come detto, serve un grande investimento nella ricerca su più fronti: la messa a punto di mezzi agronomici preventivi; l'individuazione di nuovi agrofarmaci compatibili con salute e ambiente; l'introduzione di varietà resistenti alle fitopatie attraverso specifici programmi di miglioramento genetico. Ed è necessario aiutare le imprese a fare gli investimenti che servono a conoscere le tecniche giuste e ad avere gli strumenti che servono per contrastare le fitopatie. Altrimenti il rischio è la smobilitazione generale e dobbiamo impedirlo: il settore ortofrutta è quello che crea più posti di lavoro, un aspetto che andrebbe ricordato quando si fanno provvedimenti nazionali per ridurre gli oneri fiscali.

LEADER EUROPEO DELL'ORTOFRUTTA



Nata più di 50 anni fa con l'obiettivo di valorizzare la produzione di migliaia di aziende agricole, Apo Conerpo è la principale Organizzazione di produttori ortofrutticoli europea con 47 cooperative, 6.000 produttori delle regioni più vocate d'Italia, una produzione di 1.050.000 tonnellate e un fatturato di 700 milioni di euro.

Apo Conerpo offre alla propria clientela una gamma completa di ortofrutta di qualità, naturale e dalle ottime caratteristiche organolettiche. L'offerta di Apo Conerpo viene commercializzata allo stato fresco, ma anche indirizzata alla trasformazione per produzioni "firmate" da marchi storici come Valfrutta, Yoga, Derby, Jolly Colombani e Cirio.

L'attività di Apo Conerpo si sviluppa lungo l'intera filiera, ma nasce in campagna, dove i tecnici forniscono precise indicazioni su scelte varietali, programmi di coltivazione e disciplinari di produzione, tenendo conto della vocazionalità da un lato e dell'evoluzione del mercato dall'altro. A livello commerciale, Apo Conerpo si avvale del supporto di cinque società (Alegra, Naturitalia, Valfrutta Fresco, Opera per le pere e Brio per il biologico) in grado di garantire risposte rapide e flessibili alle richieste del consumatore.

La mission di Apo Conerpo si traduce in un impegno costante di valorizzazione del prodotto dei soci, ispirandosi ai principi di mutualità e agli ideali che contraddistinguono da sempre la cooperazione.





BPER:

Banca

I NOSTRI PRODOTTI PER LE AZIENDE AGRICOLE

Soluzioni per coltivare i tuoi progetti.

Vogliamo essere ancora più attenti al territorio. Per questo abbiamo pensato a un pacchetto di prodotti e servizi che affiancano l'imprenditore agricolo nella propria attività. Ti proponiamo soluzioni finanziarie sia per l'attività ordinaria che straordinaria.

Ti aspettiamo in filiale per trovare insieme la migliore soluzione per te.

www.bper.it
800 20 50 40



Vicina. Oltre le attese.

