

ORTOFRUTTA NOTIZIE

Dicembre 2021



**COP 26, LA SFIDA VERSO
UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE**



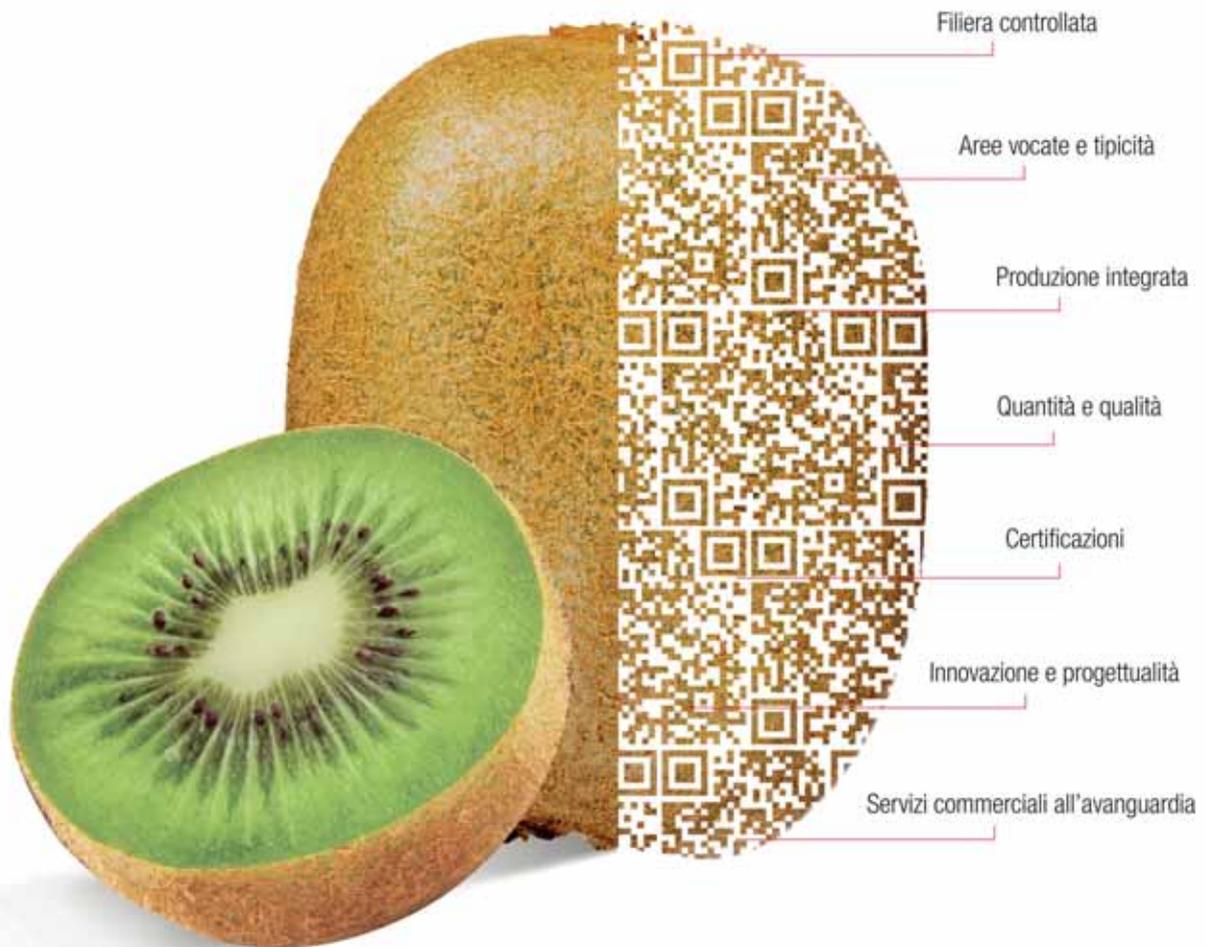
**MACULATURA BRUNA
A CHE PUNTO SIAMO?**



**CONTRO LA CIMICE ASIATICA
ARRIVANO LE CATTURE MASSIVE**



Il partner sicuro e affidabile.



Solo un leader dell'ortofrutta può offrirti la garanzia di una filiera corta con una gamma di prodotti controllati dal campo alla tavola, la partnership per la realizzazione di private label, continuità di fornitura e servizi commerciali all'avanguardia.

Scegli Alegra: professionisti della frutta, partner del mercato.

Alegra soc. coop. agricola - Via G. Galilei, 5 - 48018 Faenza (RA) Italy
Tel. +39 0546 624401 - info@alegrait.com - www.alegrait.com



Sommario

- 4 COP 26, la sfida verso un'agricoltura sostenibile
MONICA GUIZZARDI
- 6 Maculatura bruna, a che punto siamo?
MONICA GUIZZARDI
- 8 Contro la cimice asiatica arrivano le catture massive
MASSIMO BASAGLIA
- 10 Ri.Nova, dove la ricerca incontra la comunicazione
ALESSANDRO PANTANI
- 12 Conserve Italia e Mercitalia: più trasporto su ferrovia
GIOVANNI BUCCHI
- 13 Valfrutta Fresco, al via i "Cotti a vapore"
ALESSANDRO PANTANI
- 14 Naturitalia, buon inizio per la frutta autunnale
AUGUSTO RENELLA



*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

Segnali positivi dalla ricerca e per le risorse

L'annata 2021 si chiude nel segno della speranza

Davide Vernocchi
Presidente Apo Conerpo

Nel momento in cui scrivo questo editoriale la campagna è conclusa e si avvicina il momento dell'anno tradizionalmente dedicato al bilancio dei 12 mesi appena trascorsi. Anche il 2021 non è stato facile per il mondo della produzione e la tendenza a vedere solo gli aspetti negativi, che pure non mancano, sarebbe forte. Preferisco però allargare lo sguardo, accogliendo anche le note positive che quest'anno ci consegna.

Partiamo da un dato concreto: nelle difficoltà che il cambiamento climatico ci pone di fronte, sta diventando sempre più chiaro come i sistemi di difesa attiva funzionino. Chi ha investito con lungimiranza su tali sistemi ha visto le proprie produzioni resistere molto meglio alle gelate: in questo senso mi preme ricordare l'importante azione di sollecitazione che Apo Conerpo ha fatto nei confronti della politica locale per dare a un numero sempre maggiore di aziende l'opportunità di accedere a risorse preziose. L'aver trovato in via Aldo Moro interlocutori attenti, capaci e disponibili ha permesso di dare vita a opportunità importanti che, d'altro canto, il mondo della produzione ha accolto con interesse. Sempre sul fronte delle risorse è notizia recente che, per i danni delle gelate 2020-2021, proprio grazie a un'azione sinergica con la Regione Emilia-Romagna, nella prossima primavera arriveranno 100 milioni di euro per i produttori più colpiti. E notizie positive arrivano anche dal versante del PNRR: aspettiamo a brevissimo la pubblicazione dei bandi con la motivata speranza che le condizioni previste per i contratti di filiera siano decisamente migliorative rispetto a quanto ipotizzato in prima istanza.

Se sul fronte delle risorse, quindi, registriamo novità positive credo sia importante sottolineare anche come sul versante commerciale il 2021 abbia visto la nascita di un'importante iniziativa come UNAPera: considero questo progetto un segnale davvero positivo che può dimostrare come il mondo della produzione possa e sappia mettere da parte la concorrenza e fare gruppo in difesa di un prodotto rilevante per il territorio come la pera, lavorando insieme per una corretta valorizzazione di questa eccellenza sul mercato.

E qualche segnale positivo arriva anche dal fronte della ricerca, dove abbiamo investito risorse e messo in campo le migliori professionalità a nostra disposizione: proprio nelle prossime pagine leggerete di una nuova tecnica di lotta alla cimice asiatica che sta dando risultati interessanti e di importanti novità sul fronte della maculatura del pero. La strada da percorrere è ancora lunga ma credo che, finalmente, ci sia spazio per un cauto ottimismo su questi fronti.

Certo, le difficoltà non mancano e le sfide per il mondo della produzione sono numerose e imponenti ma credo che il futuro lasci intravedere squarci di luce là dove qualcuno potrebbe essere tentato di cogliere solo il buio. Senza dubbio c'è ancora tanto da fare ma Apo Conerpo, come è nel proprio DNA, continuerà la propria attività a fianco di produttori e cooperative, con impegno costante e immutata energia. Buon Natale e buone feste a tutti i nostri soci e lettori.



L'UNIONE EUROPEA PUNTA ALLA NEUTRALITÀ CARBONICA ENTRO IL 2050

COP 26, la sfida verso un'agricoltura sostenibile

Monica Guizzardi
Responsabile ufficio tecnico Apo Conerpo

Dagli obiettivi definiti a Glasgow alle criticità in campo per i produttori, passando per i tre pilastri per affrontare il futuro del comparto: ricerca, tempo e fiducia. Ecco quanto è emerso dal COP26 e una prima indicazione della strada da percorrere nei prossimi anni.

Nei giorni scorsi abbiamo visto i rappresentanti di 197 Paesi incontrarsi a Glasgow per discutere le **misure da mettere in atto al fine ridurre il riscaldamento globale**, con l'obiettivo di mantenere entro 1,5°C l'innalzamento della temperatura del nostro pianeta. Rispetto al passato, il vertice di Glasgow segna il passo: ora che gli effetti del surriscaldamento terrestre non possono essere smentiti, ora che la crisi climatica ha assunto carattere di urgenza, **sono stati individuati obiettivi comuni condivisi**. Tutti i Paesi hanno sottoscritto traguardi di riduzione delle emissioni: l'Unione Europea, come gli Stati Uniti, ha confermato l'obiettivo di **raggiungere la neutralità carbonica entro il 2050**.

2050, OBIETTIVO AMBIZIOSO

Come si pensa di realizzare questo ambizioso risultato? **Incentivando l'approvvigionamento energetico da fonti rinnovabili, l'economia circolare e favorendo il passaggio di attività industriali, edilizie e per la mobilità a zero emissioni**. Per la transizione ecologica del settore agricolo l'Europa ha redatto la strategia *Farm to*

Fork la quale prevede, entro il 2030, decise **riduzioni nell'uso delle molecole di sintesi per il controllo delle avversità (-50% agrofarmaci) e per la fertilizzazione (-30%)** e ha stabilito l'obiettivo di diffusione del **biologico** su almeno il 25% della superficie agricola.

Ce la faremo? Esiste la possibilità di ridurre agrofarmaci e fertilizzanti senza compromettere la sopravvivenza del settore, mantenendo la redditività in campagna?

La domanda è lecita, dal momento che nel giro di un decennio abbiamo visto **ridurre a 1/3 la disponibilità di molecole per la difesa** e contemporaneamente assistito ad una **vera e propria esplosione di problematiche fitosanitarie**, conosciute (come nel caso della maculatura bruna del pero) e nuove (la tristemente famosa cimice asiatica ma anche la moria e la batte-



riosi). A fronte di una riduzione degli strumenti per controllare le avversità (in numero di molecole e loro efficacia) registriamo una **maggiore pericolosità di patogeni e insetti, favoriti da inverni miti ed estati calde e umide** e i dati ambientali regionali dimostrano che la faticosa soglia di temperatura da non superare, +1.5°C, qui da noi è **già stata raggiunta**: nel



2020, rispetto al trentennio di riferimento (dal 1961 al '90), abbiamo registrato $+2.3^{\circ}\text{C}$ in estate e $+0.8^{\circ}\text{C}$ in inverno. Gli esperti la chiamano meridionalizzazione, per i produttori è una catastrofe. L'azienda agricola si trova ora ad operare in un contesto totalmente nuovo rispetto al passato: le estati torride deprimono la produttività della coltura, la sostanza organica del suolo viene rapidamente mineralizzata, l'acqua di irrigazione, in condizioni di stress termico, anziché un ristoro per le piante diviene causa di asfissia e moria delle radici.

Oggi siamo costretti a chiedere ai produttori agricoli adattamento, resilienza: ai cambiamenti climatici, alla presenza di nuovi patogeni o parassiti, alla riduzione degli strumenti di difesa e della loro relativa efficacia. Resilienza alla mancanza di manodopera in campagna, resilienza alle minori opportunità di esportazione all'estero dei nostri prodotti, a causa di rettifiche dei protocolli dovute a quei nuovi parassiti da quarantena che dal nostro paese potrebbero diffondersi ad altri.

Produrre è diventato sempre più difficile, in taluni casi sembra quasi impossibile.



RICERCA, TEMPO, FIDUCIA

Di cosa abbiamo bisogno? Di **riprendere in mano le attività ricerca e di sperimentazione**, per adeguare il panorama varietale, le tecniche di coltivazione, le strategie di difesa alla nuova, mutata realtà. Di **disporre di varietà meno sensibili, o di molecole chimiche efficaci**, affinché la difesa funzioni. Abbiamo bisogno di portare la **tecnologia in campo**, sfruttando le prerogative di sonde e sensori, di droni e *device* automatizzati per ridurre tempi, costi ed utilizzo di risorse: per far questo **ci servono competenze nuove nell'ambito professionale**, abbiamo la necessità di formare e assistere i produttori in questo passaggio.

Abbiamo bisogno di tempo: tempo



per capire cosa stia succedendo, per mettere a punto tecniche, tecnologie e per aggiornare quelle conoscenze, frutto dell'esperienza, che oggi non funzionano più. Abbiamo bisogno di tempo prima che i produttori si arrendano e gettino la spugna. E poiché il tempo è la variabile più difficile da governare, **chiediamo un aiuto alle biotecnologie** che, in tempi brevissimi, hanno la possibilità di svi-

luppate piante con caratteristiche di resistenza o maggiore adattabilità, o prodotti in grado di controllare in maniera mirata il patogeno o il parassita. **Tramite le biotecnologie quali l'RNA interferente pare sia possibile, ad esempio, controllare lo *Stemphylium vesicarium*, agente della maculatura bruna del pero**, ci sono studi avviati che lo dimostrano. Abbiamo bisogno di aziende disposte a investire scommettendo su questa nuova frontiera, ma abbiamo anche la necessità del **sostegno dell'autorità pubblica**, affinché tutti i passaggi autorizzativi vengano attuati con rapidità e l'iter non si areni nell'indeterminatezza normativa.

Ed infine **abbiamo bisogno di fiducia**: la fiducia dei nostri produttori nella possibilità di trovare soluzioni adeguate ai problemi in campo, e quella dei consumatori sulla qualità e sostenibilità delle nostre produzioni.

E a proposito di **sostenibilità, dobbiamo imparare a comunicare i vantaggi legati ai nostri sistemi produttivi**, del mantenere vicino a casa l'approvvigionamento alimentare, non solo perché questo tutela tutti, produttori, consumatori ed indotto, ma anche perché i benefici legati alla terra (produrre una tonnellata di pere comporta un assorbimento dall'atmosfera di 47 kg di CO₂) si vanificano spostando la merce da una parte all'altra del pianeta. Sembra un concetto scontato, ma non lo è.

IN CORSO SPERIMENTAZIONI CON LA NUOVA TECNICA RNA INTERFERENCE

Maculatura bruna, a che punto siamo?

Monica Guizzardi
Responsabile ufficio tecnico Apo Conerpo

La lotta al patogeno fra gli argomenti caldi trattati al World Pear Forum nell'ambito di Futurpera, fra stato dell'arte e prospettive future.

Una "due-giorni" intensa per parlare di tutto ciò che riguarda la pericoltura: a Ferrara, in occasione del World Pear Forum tenutosi nell'ambito di Futurpera, si è passati dai sostegni previsti per i produttori (sotto forma di indennizzi e mutui per un totale di circa 100 milioni di euro) al rilancio commerciale del settore grazie alla costituzione di Unapera (società che raggruppa le maggiori realtà produttive in Italia), dalle problematiche fitosanitarie emergenti alle loro possibili soluzioni. E in tema di emergenze fitosanitarie grande spazio è stato dedicato al tema della maculatura bruna, problematica che negli ultimi anni sta mettendo in ginocchio il comparto delle pere: presente da decenni nei nostri territori lo *Stemphylium vesicarium*, agente causale, torna alla ribalta poiché, non più totalmente controllato dai fungicidi attualmente disponibili, è responsabile di gravi perdite di prodotto. Le prove condotte dall'Università di Bologna (recentemente illustrate ai tecnici) hanno dimostrato che il microrganismo è evoluto, si è adattato

alle mutate condizioni ambientali, e oggi è in grado di crescere e diffondersi anche ad alte temperature (30-35 °C, un tempo considerate limite per lo sviluppo della malattia).



Un fungo più resistente, aggressivo, per il quale il periodo di pericolosità e di rischio è più esteso rispetto al passato: un fungo che neppure i migliori fungicidi riescono a controllare completamente. Un'avversità che

pur troppo, in alcuni ceppi isolati in campo, ha manifestato l'insorgenza di fenomeni di tolleranza o resistenza ai p.a.: l'attività dell'UNIBO, finalizzata a verificare la sensibilità degli isolati ai principi attivi registrati sul pero, ha

messo in evidenza che alcuni composti, come Tebucnazolo e gli SDHI, sono più a rischio nell'insorgenza di fenomeni di resistenza.

In merito all'organismo responsabile della malattia è stato confermato che si tratti di *Stemphylium vesicarium*, perché l'*Alternaria sp.*, ritenuta parimenti responsabile dei marciumi in quanto co-presente nel frutteto e sui frutti, non è in grado di infettare il tessuto sano, ma penetra sfruttando ferite o precedenti infezioni.

CONTROLLO DEL PATOGENO

Lo *S. vesicarium* ha un ciclo biologico che si svolge in parte sulle graminacee, la cui presenza al suolo consente la conservazione e diffusione dell'inoculo: per ottenere risultati concreti nel controllo del patogeno in condizioni di media o alta gravità della malattia è necessario intervenire

anche agronomicamente, mediante la rottura e l'interramento del cotico, intervento drastico ma che consente, secondo il Consorzio Fitosanitario di Modena, una riduzione del danno consistente. La tecnica è

molto invasiva e per questo è necessario valutare caso per caso la sua fattibilità, in base alla portanza del terreno ed all'andamento meteorologico. Altra possibilità per contenere l'inoculo al suolo in caso di forte potenziale infettivo è la **tecnica del pirodiserbo, costosa e di non semplice gestione** ma che consente di bruciare la porzione di materiale vegetale che funge da serbatoio della malattia. Questi interventi drastici vanno ripetuti nel corso della stagione e, sebbene comportino una riduzione dell'inoculo, non possono essere considerati risolutivi: la difesa alla chioma va sempre eseguita correttamente, utilizzando i fungicidi autorizzati.

Per situazioni di media o bassa intensità di malattia, la gestione del cotico erboso può essere condotta in maniera meno impattante mediante **trattamento**: a questo scopo, nell'ambito del **progetto di sperimentazione MAC**, sono state saggiate diverse sostanze quali *Trichoderma*, solfato di ferro, calce idrata, calciocianamide ecc., e sebbene i dati siano ancora parziali, risulta evidente che tali trattamenti forniscono risultati variabili che necessitano di ulteriori conferme.

Dunque ci troviamo di fronte ad un patogeno che non è più quello di una volta, nei confronti del quale abbiamo le armi spuntate (i fungicidi purtroppo non sono più risolutivi) e siamo consapevoli della necessità di dover rivedere la tecnica agronomica e, nei casi più gravi, ci vediamo costretti ad intervenire sul cotico in maniera drastica.

LE PROSPETTIVE FUTURE

Cosa ci aspetta per il futuro? Su che cosa si sta lavorando? Oltre ai lavori di sperimentazione "tradizionali" da un anno a questa parte l'Uni-

versità di Bologna ed il Politecnico delle Marche hanno avviato una ricerca ambiziosa, finanziata dal mondo produttivo, per individuare una possibile alternativa alla difesa convenzionale. Si parla infatti della tecnica di **RNA interference**, acido ribonucleico che interferisce appunto (da qui il nome) con la trascrizione dell'informazione: questo RNA *interference* (RNAi) non trascrive il messaggio per tradurlo in proteina ed in relativa funzione, bensì lo spegne, e così facendo **blocca la sintesi delle molecole coinvolte nella patogenesi, impedendo alla pianta di ammalarsi**. Una sorta di vaccino che silenzia la suscettibilità della cellula all'infezione,



fornendo una resistenza indotta. Da qui la teorica possibilità, nel caso si potesse disporre di RNAi in quantità sufficienti ed adeguatamente formulato, di procedere alla distribuzione in campo, quasi alla stregua di un normale trattamento fungicida, con la differenza che questo **agirebbe non**

sul patogeno ma sulla pianta ospite, consentendole di resistere al microrganismo. Le prime, primissime prove in serra su foglie di Abate Fetel inoculate ci permettono di sperare: guardandole è possibile notare che esiste una differenza, tra il trattato con RNAi ed il testimone, circa l'intensità del sintomo.

Esiste un **vuoto legislativo** riguardo a questo materiale organico: non è classificabile come organismo geneticamente modificato (è una semplice molecola di RNA) ma è ottenuto con tecniche di miglioramento genetico non convenzionali. **Gli scienziati hanno sollecitato le autorità ad una presa in carico delle procedure autorizzative per l'effettuazione dei saggi in pieno campo**, e l'autorizzazione deve essere ottenuta. Non vorremmo dover assistere al rallentamento nella messa a punto di una possibile soluzione a causa di lungaggini che, come produttori di pere, non possiamo più permetterci.



RISULTATI INTERESSANTI IN UN'AZIENDA PIEMONTESE

Contro la cimice asiatica arrivano le catture massive

Massimo Basaglia
Ufficio tecnico Apo Conerpo

Prosegue la lotta al fitofago alieno: dati incoraggianti, per quanto da approfondire, arrivano da nuove tecniche basate su trappole per la cattura massiva, da usare in abbinamento a repellenti specifici.

La Cimice asiatica è comparsa nel 2012 nella pianura Padana e oggi la si può considerare insediata nel nostro territorio. La difesa delle colture agrarie, in particolare quelle ortofrutticole coltivate nelle zone pianeggianti o nelle vallate più basse del nord Italia, deve considerare i potenziali danni che questo fitofago è in grado di fare: oggi sappiamo che è estremamente polifaga e prolifica, si adatta alle diverse condizioni ambientali prediligendo le zone più umide e protette dalla vegetazione e, dalle osservazioni, si è comportata diversamente nel corso degli anni e nei diversi siti, pertanto è difficile impostare una difesa chimica efficace. Gli adulti svernanti sopravvissuti escono dai rifugi invernali da marzo in poi, sono particolarmente affamati e bastano pochi individui per provocare deformazioni a molti frutti. Nel pero sono le punture del periodo primaverile, quando il frutto è in veloce accrescimento, quelle che provocano i maggiori

danni, mentre le punture su frutti già sviluppati danno suberificazioni ed imbrunimenti meno evidenti. In primavera le trappole innescate con feromone di aggregazione non attraggono e non catturano le cimici, rendendo difficoltoso il moni-

toraggio dell'insetto: l'adulto, in presenza di pericolo, tende a nascondersi. Come operare, quindi? Le prove fino ad oggi eseguite sconsigliano il posizionamento di trappole per la cattura degli adulti in prossimità della coltura da difendere, in quanto attirano l'insetto nella zona intrappolando però pochi individui lasciando agli altri la possibilità di nutrirsi nei dintorni.

IL PROGETTO CIMICE.NET

Dati interessanti, dal 2020 arrivano dal progetto PSR Cimice.Net che permette di visualizzare lo stato aggiornato in tempo reale delle catture di cimice asiatica nelle trappole di monitoraggio AgBio presenti in Emilia-Romagna. Questi dati mostrano una crescita esponenziale delle catture nelle trappole dopo giugno quando l'*Halyomorpha halys* inizia a avere l'esigenza di aggregarsi, per raggiungere picchi a settembre ed ottobre.

Il feromone utilizzato viene prodotto dai maschi di *H. halys* ed è in grado di attrarre maschi, femmine e forme giovanili della cimice asiatica. Aggiungendo a questo composto anche il feromone di un'altra specie di cimici (*Plautia stali*), si ottiene un effetto sinergico che aumenta l'at-



trattività del feromone di aggregazione. Attualmente sono in commercio trappole con innesco feromonale +MDT di diversi produttori: mentre l'innesco attrattivo si basa principalmente sui due composti menzionati, i modelli di trappole differiscono in forma e tipologia di installazione.

Tra i modelli più diffusi, efficaci in tarda estate e inizio autunno, si citano: **Pherocon (Sticky Trap)** costituito da doppio pannello adesivo trasparente attivato da specifici feromoni di aggregazione, **Rescue® Trap** a forma piramidale che va attaccata al tronco e permette la cattura anche delle forme giovanili che non sono capaci di volare, **Dead-Inn Pyramid Trap**, a forma piramidale che poggia direttamente al suolo.

DIFESA, A CHE PUNTO SIAMO?

Oggi la difesa delle colture dalla cimice asiatica si basa principalmente sulla **protezione con reti antinsetto** dove possibile, integrata con applicazione di insetticidi. Inoltre vi sono progetti per favorire la diffusione e l'**insediamento di predatori e parassiti del fitofago** (questi ultimi iniziano avere una presenza significativa nel Nord Italia, anche se al momento non sono in grado di contenere i danni). Quest'anno, all'interno di un Progetto del PSR, si è poi provato a difendere un pereto in una zona piuttosto infestata nella pianura vicino a Cento (FE) circondandolo con trappole di forma piramidale innescate con feromone Trecè distanziate tra loro e distanti 50-100 m dal bordo dell'impianto. Dalla visita in campo organizzata questa estate i primi risultati non appaiono lusinghieri (sicuramente influenzati alla scarsa presenza di frutti a causa della gelata).



Una esperienza concettualmente simile, in collaborazione con l'Università di Reggio Emilia, è stata fatta **in provincia di Cuneo dall'azienda agricola Altalanghe che coltiva nocchie con il metodo biologico**, produzione particolarmente sensibile ai danni provocati dalla puntura delle cimici. L'azienda agricola ha optato per l'**applicazione di pannelli collati con dimensione di circa un mq** costituiti da due pali che mettono in tensione una parete formata da telo di plastica bianca su cui viene spruzzata della colla per catturare le cimici mentre sul palo viene legato il feromone (Trecè). **I pannelli percorrono il perimetro dei campi mantenendo una distanza di circa 50-70 metri tra loro** a pochi metri di distanza dall'impianto, il feromone viene sostituito più frequentemente rispetto a quanto indicato dalla ditta ed i teli vengono sostituiti quando il collante perde adesività. Durante

la stagione vegetativa, dalla primavera fino alla raccolta di settembre, ogni 2 settimane viene **distribuito a tutto campo un concime fogliare ammesso in biologico a base di zolfo che ha un effetto repellente sulle cimici presenti nell'impianto**. Queste spostandosi verso l'esterno del campo, subiscono l'attrazione del feromone e rimangono incollate sui pannelli di plastica. Con questa tecnica l'azienda ha **registrato produzioni medie di nocchie nettamente superiori** (favorita da minore incidenza degli aborti post fioritura) e raccoglie con danni da "cimiciato" molto inferiori a quanto realizzato nelle aziende limitrofe.

APPROCCI SIMILI

La tecnica, quindi, consisterebbe nell'impiegare repellenti per espellere la cimice dal frutteto ed intercettarla durante questi spostamenti: il prossimo anno si vorrebbe testare anche presso aziende associate l'efficacia di questa pratica, prestando attenzione al colore dei teli per evitare di attirare ed imbrattare anche gli insetti pronubi. Già nell'estate 2021 si sono diffuse in molte aziende frutticole trappole concettualmente simili a quanto sopra presentate, costituite da teli neri imbrattati di colla fissati ad un telaio avente per base un cassone contenente 10 cm di acqua (eventualmente insaponata), il feromone utilizzato è quello della ditta Trecè. In un paio di mesi, ciascuna di queste trappole ha catturato migliaia di individui, praticamente si è assistito ad **una cattura massiva importante**. Vista l'elevata mortalità invernale della cimice (oltre il 90%), non sappiamo quanto queste catture incidano sulle popolazioni del prossimo anno ma l'effetto psicologico sull'agricoltore è significativo e, di sicuro, le migliaia di cimici morte non faranno danni nel 2022.

È FRUTTO DELLA FUSIONE FRA CRPV E ALIMOS

Ri.Nova, dove la ricerca incontra la comunicazione

Alessandro Pantani

Al via il nuovo polo regionale dell'innovazione. Alla guida ci sarà Raffaele Drei, già presidente di CRPV e di Valfrutta Fresco.

La ricerca ha una nuova casa in Emilia-Romagna: a Cesena, lo scorso 2 dicembre ha aperto le proprie porte la cooperativa "Ri.Nova – Agricoltura, Ambiente, Alimentazione", il nuovo polo regionale dell'innovazione agroalimentare nato dalla fusione tra Alimos – Alimenta la salute e CRPV – Centro Ricerche Produzioni Vegetali. Una realtà che unisce ricerca da un lato, per sostenere la competitività delle filiere agricole e agroalimentari, e comunicazione dall'altro, per raccontare le sfide, l'impegno e i risultati al consumatore finale.

"Ri.Nova mette in sinergia due espe-

rienze complementari, due storie pluriennali di eccellenza nei rispettivi ambiti e risponde a due esigenze ben precise – commenta il presidente della nuova realtà, Raffaele Drei -: da un lato la necessità di fare ricerca e sviluppare innovazioni che rispondano ai bisogni delle filiere agricole e agroalimentari. Dall'altro l'urgenza di dare vita a un dialogo più efficace verso un consumatore sempre più esigente e informato ma che troppo spesso non è a conoscenza degli sforzi e dell'impegno che il mondo agricolo mette in campo quotidianamente su ambiti cruciali come la sostenibilità, la tutela dell'ambiente, la lotta al cambiamento climatico, la sana e corretta alimentazione. Occorre continuare a 'fare', quindi, ma anche cominciare a 'raccontare' in modo puntuale ed efficace: Ri.Nova abbraccia la sfida di eccellere in entrambi gli

ambiti, facendo innovazione e fornendo un'informazione corretta e accessibile, basata su solidi dati scientifici, alla grande platea dei consumatori. E lo farà mettendo a sistema due eccellenze: CRPV – Centro Ricerche Produzioni Vegetali, da oltre 30 anni punto di riferimento per

la ricerca in ambito agroalimentare e Alimos-Alimenta la salute, realtà specializzata in educazione alimentare e alla sostenibilità operante a livello regionale e nazionale".

"Questo progetto guarda al futuro – commenta Antonio Zampiga, ex presidente di Alimos – ed è frutto di una visione chiara: non si può parlare di ricerca senza la capacità di comunicare, non si può parlare di produzione senza parlare di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. L'obiettivo che CRPV e Alimos si sono date quando hanno scelto insieme di affrontare questo percorso di fusione è quello di ottimizzare le risorse e creare qualcosa di nuovo che sapesse rispondere alle esigenze dei soci, rinnovando il patto mutualistico, e che sapesse parlare alla società nel suo complesso: uno strumento più incisivo ed efficace della somma delle singole parti. Una fusione nata dalla necessità di aumentare il livello di capacità di comunicazione e interlocuzione, avendo ben presente il contesto all'interno del quale opera la nostra Regione, sempre più Europea ed internazionale e in grado di intercettare le risorse messe a disposizione dal Piano Nazionale di Resistenza e Resilienza per aumentare la competitività dei soci e proiettarli verso le sfide del futuro, sempre più rivolte alla qualità delle produzioni, alla loro sostenibilità, utilizzando come driver la tecnologia e l'innovazione".

Le prime sfide che attendono Ri.Nova arrivano direttamente dall'Europa e dal mercato nazionale e internazionale, a partire dagli obiettivi della strate-



Ri.Nova da sx, Alvaro Crociani, direttore, Raffaele Drei, presidente, Antonio Zampiga, Ex presidente Alimos.

gia Farm to Fork: "Oltre a proseguire nel solco dell'impegno di CRPV sul fronte della ricerca e dell'innovazione – prosegue Drei – Ri.Nova avrà il compito di **comunicare la sostenibilità delle attività dei nostri soci** che rappresentano oltre il 60% della PLV vegetale del territorio regionale, con azioni mirate tese a valorizzare **la qualità dei prodotti**, il loro valore nutrizionale, l'attenzione all'ambiente che caratterizza i processi produttivi. L'Emilia-Romagna può contare su innumerevoli eccellenze in ambito agricolo e ortofrutticolo in particolare, con caratteristiche organolettiche uniche: i produttori agricoli della nostra regione sono da sempre impegnati sul fronte del **risparmio idrico, della riduzione dell'uso della chimica in campo, della tutela della biodiversità**".

Il primo obiettivo di Ri.Nova sarà proprio quello individuare innovazioni e conoscenze che possano fare

proseguire questo percorso virtuoso e comunicarlo al grande pubblico. Ma non solo. "A queste attività – conclude Drei – si affiancheranno progetti specifici dedicati **all'educazione alimentare** per incentivare il consumo dei prodotti agricoli dell'Emilia-Romagna

e un'articolata attività pensata per il mondo della scuola e alle diverse community per promuovere la lotta agli sprechi. Sul fronte più prettamente scientifico, infine, è nostro obiettivo quello di **rappresentare per l'Emilia-Romagna un punto di riferimento**



Ri.Nova: Il taglio del nastro.

all'avanguardia per la ricerca, una realtà che possa sperimentare e validare le migliori tecnologie e innovazioni che possano fornire alle filiere agricole regionali tutti gli strumenti per vincere la sfida del mercato e del cambiamento climatico".

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

GARDINI: "NOI PIONIERI DELLA MOVIMENTAZIONE VIA TRENO DEI PRODOTTI"

Conserve Italia e Mercitalia: più trasporto su ferrovia

Giovanni Bucchi

L'appello congiunto in occasione della presentazione del Report di Sostenibilità del Gruppo cooperativo.

Lavorare insieme per fare crescere ulteriormente il trasporto ferroviario delle merci, così da generare maggiori benefici per l'ambiente. È questo l'appello congiunto di **Conserve Italia** e **Mercitalia Logistics**, società del Gruppo Ferrovie dello Stato, lanciato venerdì 3 dicembre in occasione della presentazione del Report di Sostenibilità del Gruppo cooperativo, tenutasi al Grand Hotel Majestic già Baglioni di Bologna. "Siamo stati tra i pionieri in Italia nell'adottare il trasporto via treno dei nostri prodotti come succhi di frutta, conserve di pomodoro e conserve vegetali, contribuendo in tal modo a ridurre ulteriormente i viaggi di Tir e automezzi su strade e autostrade", ha sottolineato il presidente di Conserve Italia, **Maurizio Gardini**. "Abbiamo cominciato a sostituire progressivamente il trasporto su gomma con quello su rotaia nel 1995 con l'obiettivo di ridurre il nostro impatto ambientale e generare benefici per la comunità. Una decisione che abbia-

mo perseguito con grande determinazione e dotando l'Azienda di un'adeguata struttura a livello logistico: se nel 2010 l'incidenza del trasporto su rotaia sul totale delle merci da noi spedite in Italia era pari all'8%, nel corso del 2020 ha raggiunto quota 22%. In soli dieci anni le tonnellate di pomodoro, succhi, legumi e mais dolce che spediamo in Italia è più che raddoppiata, passando da 56mila a 120mila tonnellate".

Tuttavia, come precisato dal direttore operations **Roberto Maffi**, è ormai dal 2015 che questa crescita in Italia è limitata dalle inadeguatezze della rete infrastrutturale. È stato infatti lo stesso Maffi a sottolineare come dal 22% del totale di merci spedite, il trasporto ferroviario potrebbe arrivare fino al 35% se le condizioni in Italia lo consentissero.

"Vorremmo puntare a crescere - ha sottolineato Gardini - ma non dipende da noi e nemmeno esclusivamente dai nostri partner: ci sono limiti strutturali, pochi treni e una ridotta capacità ferroviaria, specie in alcune rotte del Sud Italia. Il nostro auspicio pertanto è che gli investimenti programmati nell'ambito del PNRR ci mettano presto nelle condizioni di non lasciare più a terra volumi che non si riesce a far viaggiare su gomma".

D'accordo anche l'Amministratore Delegato e Direttore Generale di Mercitalia Logistics, **Marco Gosso**, che ha evidenziato come "lo sviluppo economico atteso, sia nel nostro Paese che in Europa, per poter essere ambientalmente sostenibile non può prescindere da un maggior sfruttamento della modalità ferroviaria nel

trasporto delle merci. Il PNRR e l'impegno di RFI e del Gruppo FS nell'adeguare la rete ferroviaria nazionale agli standard europei e a connetterla efficacemente con l'Europa va proprio in questa direzione. Per raggiungere tale obiettivo saranno anche necessarie nuove regole e incentivi che convincano i diversi attori economici a perseguire uno sviluppo che sia anche climaticamente compatibile".



NOVITÀ IN ARRIVO ANCHE PER LA IV GAMMA

Valfrutta Fresco, al via i "Cotti a vapore"

Alessandro Pantani

Il marchio lancia la linea di V gamma: referenze 100% made in Italy, da filiera corta e produzione integrata, coltivati nelle zone più vocate del Paese nel rispetto della stagionalità e proposte in una confezione totalmente riciclabile.

Per Valfrutta Fresco il 2022 segnerà l'ingresso nel settore della **V gamma**: il marchio approda infatti nel comparto con "Cotti a Vapore", un'ampia linea di gustose referenze disponibili tutto l'anno in base alla stagionalità, realizzate con materie prime 100% italiane e provenienti dalle zone più vocate del Paese. **Lavorate fresche, le verdure sono cotte, ovviamente, al vapore senza l'aggiunta di conservanti.** Una novità importante che si innesta in un segmento ancora non saldamente presidiato dalla private label e con pochi grandi brand presenti a fronte di una richiesta che, con l'attenuarsi della pandemia, sta tornando a crescere.

"La linea Cotti a Vapore propone prodotti frutto di una **filiera corta** che vengono coltivati in produ-

zione **integrata** con grande attenzione al tema della sostenibilità - spiega il **direttore generale di Valfrutta Fresco, Stefano Soli** -. Abbiamo selezionato le referenze focalizzandoci sulla qualità e sulla stagionalità in modo da garantire una gamma che, nel corso dell'anno, vedrà alternarsi diverse proposte che sapranno soddisfare un **consumatore che cerca qualità, sicurezza e alta componente di servizio** senza rinunciare al **piacere del palato**. La cottura al vapore, infatti, è stata scelta per l'indubbio pregio di lasciare inalterate tanto le caratteristiche organolettiche delle materie prime quanto i valori nutrizionali degli ingredienti garantendo, nel contempo, una shelf life di 20 giorni".

L'esordio è affidato a **otto referenze**: broccoli e cavolfiori con taglio a rosetta, fagiolini, carciofi a spicchi, zucca a pezzettoni a cui si aggiungono carote, rape rosse e rape tutte proposte a fette



rustiche. Con un tocco di originalità, ovviamente made in Italy: le rape, infatti, saranno proposte nel nuovo abbinamento con la **curcuma prodotta dal Consorzio Zenzero Italiano** di cui Valfrutta Fresco fa parte insieme a Del Monte, Agritechno, O.P. Bio Diverso e Agrintesa. Grande attenzione anche al tema del **pack**: "Abbiamo selezionato

- prosegue Soli - una **skin in plastica 100% riciclabile** par garantire il massimo della sicurezza nel rispetto di quella sostenibilità ambientale che ci vede impegnati ormai da decenni". E non mancano le novità anche per il comparto della **IV gamma**: Valfrutta Fresco ha infatti siglato un accordo con un nuovo partner per la lavorazione di questi prodotti. Si tratta della cooperativa specializzata San Lidano "Con loro - conclude Soli - potenzieremo la nostra presenza nel settore sia in termini di volumi che di novità".



POSITIVO L'INTERESSE DEI MERCATI ESTERI

Naturitalia, buon inizio per la frutta autunnale

Augusto Renella
Marketing R&D Manager Naturitalia

Segnali interessanti per kiwi, mele Melinda, clementine e pere Opera. Importante il presidio dei mercati europei ma non mancano le operazioni dedicati a Far East e altri Paesi Extra-UE.

Nonostante le difficoltà legate all'andamento meteorologico primaverile che ha compromesso le produzioni di un tipico frutto autunnale come la pera in alcune regioni d'Italia, la stagione della frutta autunnale inizia con dei buoni auspici in termini di qualità dei prodotti e interesse da parte dei mercati internazionali.

Il kiwi a marca **Jingold**, uno dei principali prodotti offerti da Naturitalia nella stagione autunnale e invernale grazie ad un accordo di distribuzione con il marchio, registra un **buon interesse di mercato per le varietà a polpa gialla e verde**, oltre alla novità degli ultimi anni costituita dal kiwi a



polpa rossa, molto richiesto nei mercati italiani ed internazionali.

Il **panorama europeo** registra un interesse crescente per la **varietà a polpa gialla** che ha conquistato lo scaffale di diverse insegne della distribuzione in Italia e nei principali mercati del continente come Germania, Svizzera e Paesi Bassi (a cui si aggiungono anche le buone performance delle varietà a polpa verde e rossa) mentre, al di fuori dell'Europa, Naturitalia esporta i frutti a marchio **Jingold** anche nei mercati extra-UE come quello sudafricano e quello di Hong Kong, dove il prodotto incontra un particolare apprezzamento da parte dei consumatori.

Anche sul fronte delle **produzioni agrumicole** si registra una buona domanda di prodotto nei mercati internazionali; in particolare, la **richiesta di clementine italiane sul mercato tedesco** registra un buon andamento e quotazioni su dei valori interessanti, complice anche una riduzione dell'offerta di prodotto di qualità da parte della Spagna.

Sul fronte delle pere, nonostante la forte riduzione delle produzioni dovuta alle condizioni climatiche sfavorevoli della scorsa primavera, i **prodotti a marchio Opera** registrano una buona domanda di mercato e quotazioni sostenute a causa della minore disponibilità: la varietà **Abate Fetel** mantiene una forte domanda di mercato grazie a consumatori e clienti che riconoscono in questo prodotto una delle eccellenze della frutticoltura italiana e di cui Opera è azienda leader per la produzione.



Grazie ad un accordo di distribuzione in esclusiva, poi, **Naturitalia distribuisce nei mercati del far east asiatico le mele di Melinda tradizionali e club**, tra le quali Gala Fuji, Red, Granny e le nuove varietà di mele club Evelina, Enjoy e Tessa. Le prime spedizioni di questi frutti sono state indirizzate verso **Hong Kong, Thailandia, Malesia e Taiwan**, a cui seguirà nelle prossime settimane il mercato di **Singapore**. Le mele Melinda saranno presenti presso alcuni dei principali gruppi della distribuzione organizzata in Asia, dove sono previste attività di marketing per la valorizzazione del prodotto e lo sviluppo della marca.

Per fare fronte alle **incertezze legate alla pandemia** e tuttora in atto, Naturitalia ha infine **potenziato le attività di marketing sulla rete internet** mediante l'utilizzazione di strumenti digitali per la promozione e la valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli, come sistemi di informazione dei clienti accessibili da remoto e la **comunicazione nei principali social media come Facebook**.

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 FIN NEXT e FIN NEXT SMALL

Soluzioni di finanziamento che beneficiano del contratto di garanzia tra il Fondo Europeo per gli Investimenti e BPER Banca.

BPER Banca ha sottoscritto un accordo con il Fondo Europeo per gli Investimenti, un fondo supportato dal contributo economico degli stati membri per il contrasto alla crisi economica causata dall'emergenza sanitaria.

Il prodotto è destinato alle micro, piccole e medie imprese per investimenti, consolidamento di passività finanziarie e capitale circolante.

Abbiamo due linee di finanziamento: FIN NEXT e FIN NEXT SMALL, per entrambi l'importo minimo è di 25.000 €, variano gli importi massimi richiedibili e le durate massime.

bper.it
800 22 77 88



Per saperne di più, cerca la filiale BPER Banca più comoda su bper.it

Vicina. Oltre le attese.

