

ORTOFRUTTA NOTIZIE

Luglio-Agosto 2022



**ASSEMBLEA APO CONERPO
I TREND SONO POSITIVI**



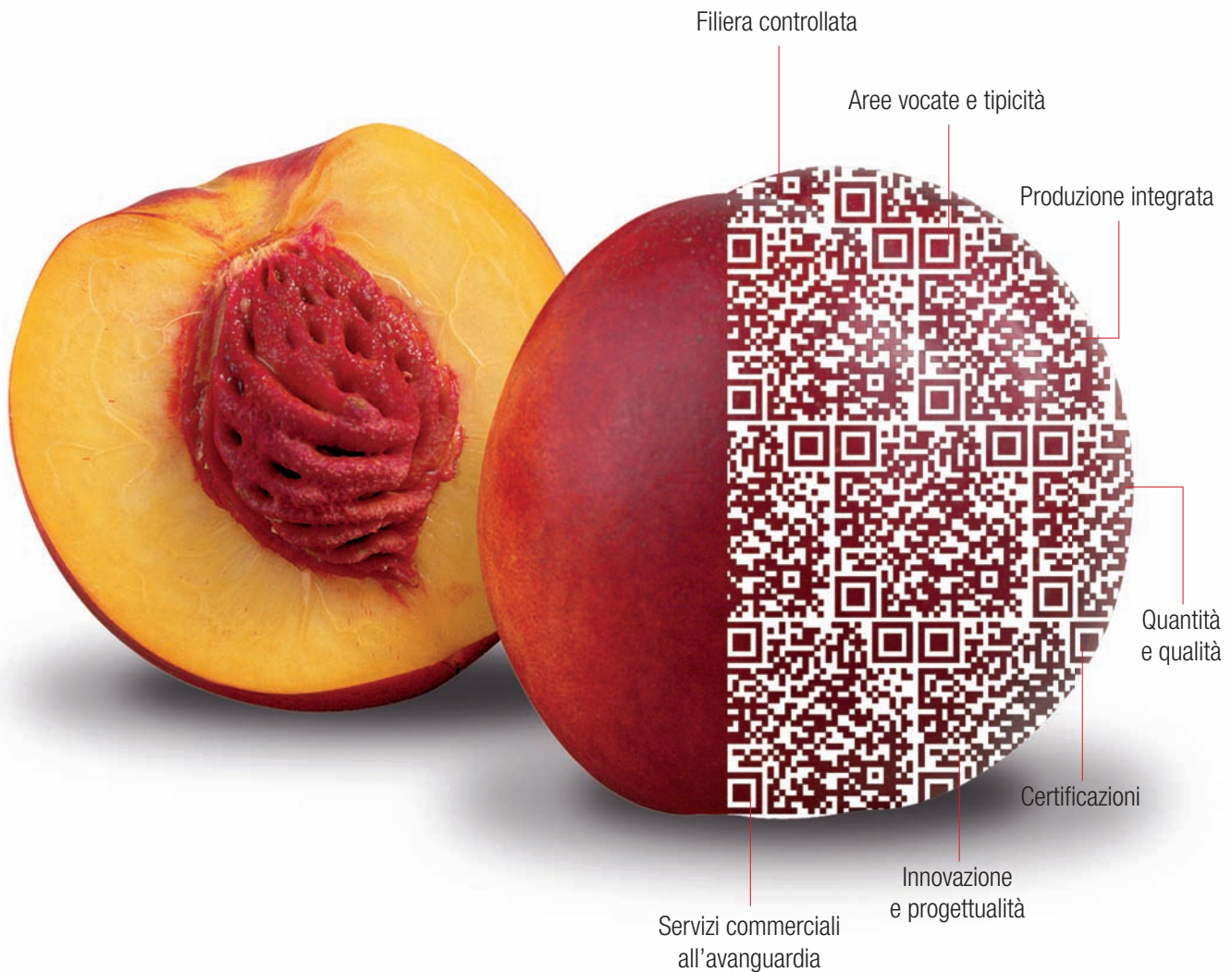
**A MACFRUT IL PUNTO
SULLE SFIDE DELL'ACTINIDIA**



**RNAI, UN'OPPORTUNITA
PER PROTEGGERE L'ORTOFRUTTA**



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.



Sommario

- 4 **Assemblea Apo Conerpo
i trend sono positivi**
GABRIELE CHIESA
- 6 **Assemblea Areflh:
tra attualità e scenari futuri**
LISA MARTINI
- 7 **Agrisanterno, sinergia
nel segno dell'eccellenza**
ALESSANDRO PANTANI
- 8 **A Macfrut il punto
sulle sfide dell'actinidia**
VINCENZO BUONFIGLIO
- 11 **RNAi, un'opportunità
per proteggere l'ortofrutta**
MONICA GUIZZARDI
- 13 **I nostri succhi
dalla frutta di filiera**
GIOVANNI BUCCHI
- 14 **Alegra, il road show
della ciliegia è un successo**
ALESSANDRO PANTANI

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

Servono interventi strutturali, come nel caso del CER

L'agricoltura non spreca l'acqua, la trasforma in valore per il territorio

Davide Vernocchi
Presidente Apo Conerpo

Quello della siccità è un problema che, da anni, rappresenta una spada di Damocle sempre più instabile sopra la testa di tutti noi: estati sempre più calde, precipitazioni sempre minori e concentrate in eventi talvolta catastrofici sono i segni di un cambiamento climatico sempre più evidente e con il quale dobbiamo fare i conti fin da subito. Quest'estate 2022, con i suoi 30 gradi fin da fine maggio e le piogge scarsissime, sta mettendo a durissima prova tutta la filiera, a partire ovviamente da chi produce. Quello che trovo insopportabile, e con me tutti coloro che hanno nel campo il proprio "ufficio" è la costante accusa che si muove all'ortofrutta di essere "idrovora" e, ancor peggio, di sprecare acqua per il proprio tornaconto personale. Ancora una volta, mi preme sottolineare come, in realtà le cose siano ben diverse: il nostro comparto, negli anni, ha fatto investimenti enormi per ottimizzare l'utilizzo dell'acqua nei campi. Oggi il 90% delle coltivazioni di pomodoro dei nostri soci prevede l'utilizzo delle manichette, tutti i frutteti sono attrezzati con sistemi per la microirrigazione, si stanno diffondendo sensori sempre più precisi che consentono di irrigare utilizzando solo la quantità giusta di acqua nell'esatto momento in cui serve. Tutto può essere ancora migliorato e, per questo, continuiamo a fare ricerca, a testare nuovi strumenti ma nessuno può negare che, grazie anche alle risorse dell'OCM Ortofrutta, sono stati fatti passi enormi.

Ma c'è un aspetto ulteriore che vorrei sottolineare: l'acqua che noi produttori usiamo non è "sprecata", è carburante per il territorio, per renderlo più competitivo, più produttivo, per permettere alle aziende di essere economicamente sostenibili. Quell'acqua si trasforma in lavoro per decine di migliaia di persone e in prodotti sani, salubri, controllati e certificati che vengono consumati da milioni di italiani. Avete presente quanto i telegiornali, fin dai primi caldi, suggeriscono a tutti di "mangiare molta frutta e verdura"? Ecco: senza quell'acqua potremmo farlo di sicuro ma, magari, rivolgendoci a prodotti di importazione, meno sicuri, più trattati con sostanza che in Europa sono dichiarate illegali, e raccolti da lavoratori con meno tutele. Smettiamola quindi di chiamare costantemente l'agricoltura sul banco degli imputati e piuttosto allarghiamo lo sguardo ponendoci una domanda: a livello strutturale cos'è stato fatto negli ultimi anni? Oggi tutti si affannano a parlare dell'importanza di nuovi invasi ma di questo tema se ne parla da oltre un ventennio e, a oggi, nulla è stato fatto. Ma pensiamo all'importanza cruciale che un'opera come il CER - Canale Emiliano-Romagnolo ha avuto e sta avendo per il territorio regionale: investimenti importanti hanno dato vita a ramificazioni territoriali che oggi compongono una rete insostituibile per imprese agricole e non. Ma oggi il CER non basta più: servono nuove opere, serve coraggio e iniziativa perché il nostro Paese, la nostra regione, la nostra economia, le nostre famiglie e imprese non possono accettare che si rischi di rimanere senz'acqua nel corso dell'estate. Sarebbe inaccettabile da un punto di vista ambientale, sociale e imprenditoriale. E credo che la politica nazionale debba avere il coraggio di avviare nuove opere: richiederebbero tempo, questo è sicuro, ma l'attesa, di sicuro, non ci salverà.



IN AUMENTO FATTURATO, INVESTIMENTI E LIQUIDAZIONI AI SOCI

Assemblea Apo Conerpo i trend sono positivi

Gabriele Chiesa
Direttore generale Apo Conerpo

Volume d'affari in crescita per Apo Conerpo, aumentano gli interventi e investimenti per il 2022 nel Programma Operativo, cresce il patrimonio complessivo che supera i 30 milioni di euro.

e del trasformato, il volume d'affari complessivo del gruppo di Apo Conerpo ha raggiunto i 708 milioni di euro (+8,5% sul 2020). Questi risultati hanno confermato lo sforzo della OP e delle sue filiali nella valorizzazione del prodotto dei soci, mediante la ricerca

dei canali distributivi più remunerativi e nell'incremento del valore aggiunto, garantendo ai clienti forniture affidabili, sostenibili e di alta qualità.

LE MODIFICHE AL PROGRAMMA OPERATIVO

Si è riunita a fine giugno l'assemblea dei soci di Apo Conerpo, con tre temi all'ordine del giorno: il bilancio consolidato, la modifica del Programma Operativo ed il rafforzamento del patrimonio.

Per quanto riguarda il bilancio consolidato, che riunisce i dati della capogruppo Apo Conerpo e delle sue tre filiali Alegra, Naturitalia e Valfrutta Fresco, nonostante il contesto produttivo molto difficile che ha caratterizzato la campagna 2021, con gelate diffuse che hanno ridotto notevolmente la produzione di pere e con danni ancora molto consistenti e diffusi per la cimice asiatica, i numeri sono positivi. Il fatturato è infatti cresciuto di oltre 33 milioni di euro, sfiorando i 430 milioni di euro (+8,4% rispetto al 2020), consentendo l'aumento della liquidazione ai soci (+8,8% sul 2020), dei ristori ai soci, che hanno per la prima volta superato il milione di euro (+8%), e dell'utile di esercizio, pari a 471.000 euro (+9,9% sul 2020). Considerando anche le altre due filiali del fresco, Opera e Brio,

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://www.ineout.eu)

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

apoconerpo alegra Valfrutta Brio Naturitalia

Confortati dai risultati raggiunti e nonostante le incertezze dell'attuale contesto, i soci all'unanimità hanno approvato anche la modifica sull'esecutivo 2022 del Programma Operativo, gestito con il supporto della AOP F.In.A.F. Grazie all'applicazione delle clausole di salvaguardia introdotte dal Reg. UE 2245/2021, che hanno consentito di recuperare parte del Valore del Prodotto Commercializzato perso nel 2020 per effetto delle gelate e della cimice asiatica, gli interventi e investimenti programmati per il 2022 sono stati aumentati a 43.570.000 euro (+5,7% rispetto al budget iniziale), di cui quasi il 22% in più per azioni a valenza ambientale. In incremento anche gli investimenti per il miglioramento della qualità dei prodotti ortofrutticoli dei soci e per le azioni di prevenzione e gestione delle crisi.

Le preoccupazioni per la prossima campagna non mancano, dalla carenza di manodopera alla gravissima siccità che sta affliggendo i nostri territori, dall'impennata dei costi energetici e degli

altri fattori produttivi alle conseguenze della guerra in Ucraina, ma per valorizzare il prodotto dei soci l'assemblea ha confermato gli investimenti e le attività programmate, con una **forte spinta alla ricerca e sperimentazione** per cercare risposte agli effetti dei cambiamenti climatici e delle fitopatie e attacchi parassitari.

IL RAFFORZAMENTO DEL PATRIMONIO

Per sostenere la crescita degli investimenti e delle attività, occorrono anche risorse finanziarie, a maggior ragione nell'attuale contesto di forte variabilità e crescita dei tassi di interesse. A tale proposito nel corso dell'assemblea si sono illustrate le operazioni attuate negli ultimi mesi per aumentare le risorse a sostegno del programma di investimenti del Gruppo Apo Conerpo. A dicembre 2021 era stato attuato un primo aumento di capitale sociale, per 1,3 milioni di euro, seguito ad

aprile da una seconda operazione, di ulteriori 460 mila euro, attuata senza gravare sui soci, tramite l'erogazione del ristorno ed un aumento gratuito di capitale sociale realizzato con la destinazione degli utili di bilancio. Tali operazioni sono state approvate dai soci all'unanimità ed attuate anche per poter chiedere l'erogazione di un contributo pubblico, nell'ambito del quadro temporaneo degli aiuti di stato per il Covid, e finalizzato al rafforzamento patrimoniale delle Organizzazioni di Produttori Ortofrutticoli che hanno un programma operativo in corso di attuazione e determinati requisiti patrimoniali e reddituali. Essendo in possesso di tali requisiti, Apo Conerpo ha presentato due domande per l'erogazione di tali contributi, entrambe accolte dal Ministero, per un importo complessivo di 1,7 milioni di euro di cui è previsto l'incasso nel mese di luglio e destinati a riserva indivisibile ai sensi di legge. Anche grazie a tale apporto, il rafforzamento patrimoniale complessivo realizzato da Apo Conerpo negli ultimi 6 mesi supera i 3 milioni di euro, portando il patrimonio netto ad oltre 30 milioni di euro (+12%).

Questo rafforzamento permetterà di proseguire e accelerare l'attuazione del business plan quinquennale del Gruppo, che sarà finanziato in massima parte con risorse proprie e quindi non condizionato dalla volatilità dei mercati finanziari, che si è intensificata negli ultimi mesi dopo l'avvio del conflitto russo in Ucraina.

Le nuove risorse saranno indirizzate anche al supporto degli investimenti dei soci e delle società del gruppo, oltre che a facilitare l'attuazione dei nuovi progetti di promozione e valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli dei soci, tra cui i più recenti progetti "In & Out: c'è tutto un mondo dentro" e "Pere con amore: un caso studio di agricoltura sostenibile", che hanno ottenuto approvazione e supporto anche dalla Comunità Europea.

Le nuove risorse saranno indirizzate anche al supporto degli investimenti dei soci e delle società del gruppo, oltre che a facilitare l'attuazione dei nuovi progetti di promozione e valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli dei soci, tra cui i più recenti progetti "In & Out: c'è tutto un mondo dentro" e "Pere con amore: un caso studio di agricoltura sostenibile", che hanno ottenuto approvazione e supporto anche dalla Comunità Europea.

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

CONFERMATE LA PRESIDENTE CASELLI E LA RAPPRESENTANZA ITALIANA

Assemblea Areflh: tra attualità e scenari futuri

Lisa Martini
Lisa Martini, Direttore F.In.A.F.

Durante l'assemblea a Trento dello scorso 16 giugno si è fatto anche il punto sul bilancio di mandato e si è svolta una conferenza pubblica sull'impatto della crisi geopolitica e dell'emergenza climatica sul settore ortofrutticolo.

interlocutore di primo piano a livello comunitario: nonostante il difficile periodo della pandemia, AREFLH ha continuato la propria attività a livello internazionale a sostegno del comparto ortofrutticolo europeo e il numero di membri non ha cessato di crescere. Nell'ambito dell'Assemblea Generale,

Luc Berlottier (DG Agri), María Pilar Aguar Fernández (DG Sante), che hanno discusso i prossimi sviluppi normativi relativi agli interventi settoriali per il comparto F&V e la Direttiva sull'uso sostenibile dei pesticidi.

Tra i temi principali che hanno animato la discussione tra produttori e istitu-

zioni c'è stato quello della nuova PAC per il settore ortofrutticolo. Gli obiettivi posti dalla nuova PAC sono certamente ambiziosi, ma oltre a dover essere maggiormente tarati sulle esigenze e sulle oggettive difficoltà del mondo agricolo – alle prese con l'aumento incontrollato dei costi, calo dei consumi, difficoltà all'export e logistica in crisi - al momento dovrebbero essere riequilibrati in funzione della situazione politica globale e della necessità di garantire la cosiddetta food security ma anche l'equilibrio economico delle aziende. A tal proposito, è fondamentale lavorare per un nuovo quadro normativo chiaro e certo – e su questo la Commissione sembra ben indirizzata –, sulle nuove tecniche genomiche per sviluppare varietà resistenti alle nuove fitopatie e alle conseguenze disastrose del cambiamento climatico.

Di fronte a queste sfide, solo un comparto compatto e organizzato può rispondere attuando strategie realistiche ed efficaci per il reale raggiungimento degli obiettivi salvaguardando la sostenibilità economica, sociale ed ambientale del settore ortofrutticolo europeo.

Il 16 giugno a Trento, presso la sede della Provincia Autonoma, si è tenuta l'assemblea annuale dell'AREFLH, l'associazione delle regioni e dei produttori europei dell'ortofrutta. L'Assemblea di quest'anno ha coinciso con il rinnovo delle cariche, che ha visto la rielezione per il terzo mandato di Simona Caselli in rappresentanza della Regione Emilia Romagna, e la conferma alla vicepresidenza del francese Jean-Louis Moulon. Nel



Il nuovo board di Areflh (foto per concessione Corriere Ortofrutticolo).

board of directors sono state riconfermate per l'Italia Lisa Martini di AOP F.In.A.F., e Giulia Montanaro di Assomela. Il consiglio dell'associazione, formato dai due collegi dei produttori e delle Regioni, resterà in carica per il prossimo triennio e pertanto fino al 2025.. L'Assemblea è stata occasione per fare un bilancio da parte della presidente Simona Caselli che ha visto nella riconferma un apprezzamento per il lavoro fatto nel corso dello scorso mandato. In particolare in questi anni la transizione verso il nuovo periodo di programmazione e i triloghi che hanno preceduto l'adozione dei regolamenti della PAC, sono stati un'ulteriore occasione per confermare il ruolo di AREFLH come

AREFLH ha organizzato una conferenza pubblica sull'impatto della crisi geopolitica e dell'emergenza climatica sul settore ortofrutticolo, anche per fare il punto sulle misure europee approvate quest'anno e quelle a venire. La conferenza ha visto la partecipazione di diversi Eurodeputati, tra cui l'on. Herbert Dorfmann, che hanno analizzato la situazione del comparto ortofrutticolo europeo, tra riforma della PAC e Green deal, difficile situazione mondiale, aumento dei costi, crisi climatica, problemi di logistica e calo generalizzato dei consumi. Dalla Commissione Europea sono intervenuti inoltre: Celine Keidel (DG Agri),

LA COOPERATIVA È PUNTO DI RIFERIMENTO PER CASTAGNE E MARRONI

Agrisanterno, sinergia nel segno dell'eccellenza

Alessandro Pantani

I dirigenti di Apo Conerpo hanno incontrato i vertici della cooperativa romagnola. Obiettivo: sviluppare nuovi progetti di ricerca, comunicazione e valorizzazione del prodotto dei soci. A partire da una vera eccellenza: castagne e marroni.

Incontrarsi e confrontarsi, **programmare e lavorare insieme per il futuro** con il chiaro obiettivo di **valorizzare i prodotti dei soci** ma anche di essere pronti ad affrontare le sfide del mercato puntando sull'innovazione, sulle opportunità di comunicazione e dando vita a sinergie virtuose con altre realtà affini: sono stati questi i temi cruciali **dell'incontro dello scorso 1 giugno tra i vertici di Agrisanterno e quelli di Apo Conerpo**, principale Organizzazione di Produttori Ortofrutticoli europea.

"Un momento di incontro proficuo – commenta **Davide Vernocchi, presidente di Apo Conerpo** – che ha visto al centro i progetti di sviluppo che metteremo in atto insieme ad Agrisanterno nei prossimi anni. Penso, in particolare, alle **iniziative d'informazione e promozione dei prodotti ortofrutticoli**, fra cui spicca il nuovo progetto Fruit24 che avrà come scopo centrale l'incattivazione dei consumi dei prodotti dei soci di tutte le realtà associate ad Apo Conerpo". Soci che per **Agrisanterno, cooperativa agricola costituita 25 anni fa**, raggiungono quota 48 tra singoli e strutture

collettive, per un totale di 150 produttori agricoli: "L'obiettivo della cooperativa è valorizzare il territorio – commenta il dott. **Luca Sassi, CEO di Agrimola, di cui Agrisanterno è parte integrante** -: la filiera è, infatti, costituita da soli soci italiani con un forte legame con il territorio d'origine. Dal 2004 Agrisanterno è associata ad Apo Conerpo: una scelta frutto dell'intuizione di **Graziano Ciaranfi** che tutt'ora rappresenta la cooperativa nelle assemblee della OP e di Confcooperative, di cui fa parte, e per tanti anni componente del C.d.A. di Apo Conerpo".

Al centro dei progetti, naturalmente, i prodotti principali dei soci della coo-

perativa: "Lungo il corso dell'anno – prosegue Sassi - lavoriamo sia **prodotti estivi come pesche, percoche, nettarine, albicocche e ciliegie**, sia quelli **invernali, in particolare castagne e marroni**. Agrimola gestisce, infatti, complessivamente oltre 12.000 tons annue, fra frutta fresca e secca, delle quali circa **6.000 tons riferite ai soli marroni e castagne freschi**, sviluppando un fatturato annuo complessivo, in continuo trend positivo, che supera oggi i 50.000.000 € annui. Agrisanterno, nello specifico, genera un fatturato di circa 8 milioni di euro che in prevalenza derivano dalla vendita di prodotto conferito dai soci, commercializzato fresco o trasformato in prodotto surgelato o asettico".

"Agrisanterno è una realtà dinamica – commenta Vernocchi – che guarda costantemente al futuro: per questo trova terreno fertile l'ipotesi di **dare vita a diverse sinergie con la rete dei negozi del Gruppo Apo Conerpo e con altre realtà associate per la valorizzazione di un prodotto locale, a forte vocazione territoriale e di altissima qualità**, pronto ad assecondare anche le richieste di un consumatore che cerca la qualità e la salubrità del prodotto biologico.

Al tempo stesso stiamo vagliando insieme le opportunità di ricerca e sperimentazione che consentano uno sviluppo ulteriore del comparto castagne e marroni, una vera eccellenza che merita palcoscenici sempre più prestigiosi".



Da sinistra, Luca Sassi CEO Agrimola, Davide Vernocchi Presidente di Apo Conerpo, Graziano Ciaranfi, Gabriele Chiesa Direttore Generale Apo Conerpo.

I RISULTATI DELLA RICERCA IN UN CONVEGNO ORGANIZZATO DALLA SOI

A Macfrut il punto sulle sfide dell'actinidia

Vincenzo Buonfiglio
Ufficio tecnico Apo Conerpo

Cambiamento climatico, fitopatie, apporti irrigui, moria, biostimolanti e bioregolatori: il convegno organizzato dal Gruppo di lavoro dell'Actinidia della SOI ha permesso di tracciare lo stato dell'arte della ricerca che ruota intorno al mondo del kiwi.

Si è tenuto al Macfrut, il 6 maggio scorso, un importante convegno dal titolo "Il Kiwi in Italia: limiti produttivi, opportunità ed internalizzazione", organizzato dalla SOI, Società di Ortofrutticoltura Italiana, tramite il gruppo di lavoro dell'Actinidia. L'incontro, che ha visto la partecipazione di numerosi tecnici, docenti universitari ed esperti del settore, è stato organizzato in modo tale che durante la mattinata si parlasse del ruolo dell'Italia nel contesto internazionale, delle opportunità di mercato, dei costi di produzione e delle strategie di valorizzazione. Nel pomeriggio il programma del convegno prevedeva la discussione di aspetti prettamente agronomici, con interventi specifici sulla conduzione degli impianti, l'influenza del cambiamento climatico sulla gestione del frutteto, lo sviluppo delle piante in funzione delle caratteristiche del suolo, le novità apportate dall'utilizzo dei biostimolanti e lo stato di avanzamento degli studi riguardo il post-raccolta.

MODELLI CONTRO LA BATTERIOSI

Le mutate condizioni climatiche e, in particolare, l'innalzamento vertiginoso delle temperature, con picchi termici che si registrano in maniera sempre più frequente nei nostri areali produttivi, affiancate a precipitazioni con distri-

buzione anomala ed eventi estremi (grandine, trombe d'aria, ecc) stanno mettendo a dura prova l'agricoltura; l'actinidia, essendo una specie con un elevato tasso di evapotraspirazione, può avere seri problemi produttivi e di sviluppo. A tal proposito molto interessante è stato l'intervento del Prof. Giorgio Balestra, dell'università della Tuscia di Viterbo, dedicato alla prevenzione e difesa delle colture e dell'actinidia in particolare, nell'era dei cambiamenti climatici. Le ondate di calore e le notti calde sono in aumento mentre è in diminuzione la media nazionale della piovosità (a discapito dell'intensità) e purtroppo sono in aumento i giorni consecutivi senza pioggia. La

batteriosi del kiwi causata da *Pseudomonas Syringae* (PSA), per contro, è favorita dalle gelate tardive, sempre più frequenti, e da eventi quali temporali e grandinate estive che creano lesioni agli organi vegetativi, inoltre il mancato soddisfacimento del fabbisogno di freddo determina squilibri nelle piante di kiwi rendendole più suscettibili alle malattie. A causa dei cambiamenti climatici la diffusione della PSA (così come altre patologie) si riscontra in aree in cui la malattia non era presente: per tale motivo sono stati creati dei modelli che permettono di prevedere lo sviluppo della patologia portando ad una più rapida implementazione delle strategie di mitigazione (es. previsione



di diffusione della batteriosi in USA, Iran, Sud Africa, Belgio e Danimarca).

LA BATTAGLIA CONTRO LA MORIA

La moria dell'actinidia ha fatto registrare dal 2012 una perdita del 13% della superficie nazionale e dal 2012 al 2021 sono stati osservati 7.200 ettari con i sintomi di moria, quali imbrunimenti diffusi delle radici, avvizzimenti visibili con perdita di foglie e morte della pianta entro poche settimane. Tale fenomeno è attribuito all'azione combinata di diversi fattori quali le alte temperature estive, stress abiotici del suolo, una cattiva gestione agronomica ed una massiccia presenza di patogeni terricoli che, su piante debilitate, ne determinano la morte. Gli studi dei ricercatori universitari sono stati focalizzati sul miglioramento delle tecniche irrigue al fine di favorire lo sviluppo e la salute dell'apparato radicale e la verifica del tipo di portinnesti che consentano di conferire resistenza al fenomeno della moria. Come ben noto la **manca** **za di ossigeno** e la **compattazione del suolo** sono tra le **principali cause della moria del kiwi** a cui vengono associate anche lo **sviluppo di funghi** quali la *Phytophthora infestans*, *Fusarium*



oxysporum e batteri come *Erwinia spp.* e *Clostridium bifermentans*. Diversi studi si stanno concentrando sul miglioramento genetico sia per la lotta contro il PSA che contro la moria. L'actinidia è una specie in cui la variazione di ploi-

dia genetica è molto comune ed è stato osservato che gli individui poliploidi di *Actinidia arguta* (baby kiwi, di colore verde) hanno una suscettibilità minore alla batteriosi rispetto ad altri individui diploidi, pertanto è necessario continuare lo studio sulla selezione di questi genotipi. Contro la moria gli studi si stanno incentrando sulla selezione di **portinnesti più resistenti al ristagno idrico ed agli agenti patogeni** quali ibridi di *Actinidia chinensis* var. *delicosa* per *Actinidia arguta*. Per rafforzare l'apparato radicale sono in corso sperimentazioni per favorire l'attività dei microrganismi già presenti nel suolo oltre a creare una simbiosi tra funghi micorrizici e batteri benefici con l'apparato radicale. L'analisi dei trattamenti viene eseguita attraverso il **Nitrogen Balance Index** che esprime informazioni riguardo il rapporto tra la clorofilla e i flavonoidi nelle foglie, attraverso cui si hanno informazioni sullo stato della pianta.

LA GIUSTA QUANTITÀ D'ACQUA

Per quanto riguarda i costi di impianto, la **realizzazione di un actinidietao è piuttosto costosa**, aggirandosi mediamente intorno ai 30.000 €/ha ma con





punte di 60.000 €/ha, pertanto è fondamentale valutare adeguatamente i parametri climatici e gestire ottimamente le operazioni agronomiche al fine di assicurare la buona riuscita dell'impianto. **L'apporto eccessivo di acqua genera una variazione nella macro e micro porosità che può provocare ristagni idrici che portano poi alla moria delle piante.** Da uno studio del Prof. Xyloyannis dell'università della Basilicata è stato osservato che, quando si irriga per scorrimento, la porosità del terreno diminuisce in maniera vertiginosa da inizio filare fino alla fine, ossia quando si somministra un quantitativo eccessivo di acqua. Basti pensare infatti che una pianta di actinidia (varietà Hayward) esplora al 4° anno 1,41 m³/albero: **formando una quantità eccessiva di acqua si annegano le radici,** e le condizioni anaerobiche determinano la formazione eccessiva di CO₂, la quale causa un aumento delle popolazioni di microrganismi anaerobi.

La traspirazione della pianta influenza l'accumulo di calcio, aspetto fondamentale in quanto, grazie a questo elemento, è possibile ottenere frutti di elevata qualità e pezzatura con caratteristiche ottimali di conservabilità in magazzino. **La traspirazione è influen-**

zata dalla temperatura che aumenta in maniera proporzionale insieme alla radiazione solare ed alla velocità del vento, mentre diminuisce con l'aumentare dell'umidità relativa. Tuttavia **bisogna fare attenzione ad un'esposizione eccessiva della vegetazione alla luce** poiché in estate le piante possono arrivare ad un valore di irradianza di 1.800–2.000 μmolm⁻²s⁻¹PPFD per diverse ore (sono necessarie 960 μmolm⁻²s⁻¹PPF per il raggiungimento del livello di saturazione per la fotosintesi netta) provocando il fenomeno della **fotoinibizione** (riduzione dell'efficienza fotosintetica). Pertanto non è corretto affermare che all'aumentare della quantità di acqua fornita aumenta la sua efficienza ma bisogna cercare di ridurre del 50% i valori di PPF per le foglie esposte alla luce, quindi agire sulla corretta forma della chioma e corretta gestione agronomica del suolo anche attraverso l'apporto di compost (150-200 q.li/ha) in modo da migliorare la fertilità chimico-fisica e favorire lo sviluppo regolare dell'apparato radicale. **La quantità di acqua da somministrare alla coltura, ben frazionata durante la stagione,** dovrebbe aggirarsi intorno ai 4.800-5.000 m³/ha/anno anziché 7.500-8.000 m³/ha/anno che abitual-

mente vengono forniti. Un supporto fondamentale al processo decisionale viene fornito dai **sensori** in grado di misurare la conducibilità elettrica, i quali, fornendo indicazioni sullo stato di bagnatura del terreno a diverse profondità, facilitano il ruolo dell'imprenditore agricolo e forniscono indicazioni utili su quanto e quando irrigare.

Per favorire una **maggiore qualità dei frutti di actinidia** è necessario puntare sulla qualità e sulla pezzatura anche attraverso l'utilizzo di **bioregolatori** e ultimamente si stanno testando e utilizzando anche dei **biostimolanti**, ossia sostanze in grado di sostenere lo sviluppo delle piante durante tutto il ciclo della coltura. L'utilizzo dei bioregolatori favorisce ad esempio l'interruzione della dormienza, il diradamento dei fiori ed una loro schiusura più uniforme, oltre che il raggiungimento di un maggior calibro. Tuttavia su queste sostanze vi è un dibattito aperto in quanto si possono verificare anche degli effetti collaterali quali deformazioni, eccessiva pezzatura con conseguenti danni in fase di commercializzazione ed in post-raccolta, o modifica nell'epoca di maturazione. Quanto appena detto non è imputabile solamente all'utilizzo di queste sostanze ma ci sono dei problemi di base dal punto di vista agronomico come la **cattiva impollinazione** che influenza notevolmente la qualità commerciale. L'abuso di queste sostanze causa gli aspetti negativi citati in precedenza ma l'effetto si ottiene anche a basse concentrazioni oltre al fatto che si tende sempre a trasferire una tecnica efficace su cultivar a polpa verde anche su cultivar a polpa gialla e rossa, senza le dovute conoscenze. Occorre ricerca per mettere a punto i protocolli per tutte le specie considerate.

Le tecniche colturali influenzano enormemente, accanto al genotipo ed al grado di maturazione alla raccolta (tutti fattori di campo) **le performance del prodotto in post-raccolta:** l'insorgenza di fisiopatie, lo sviluppo di patogeni fungini, il rapido scadimento della qualità organolettica dei frutti sono fattori collegati alla conduzione agronomica degli impianti. A tal proposito è necessario conoscere ed approfondire ulteriormente le conoscenze sulla fisiologia della maturazione dei kiwi.

FIRMATO UN ACCORDO CON LA SOCIETÀ BIOTECH GREENLIGHT

RNAi, un'opportunità per proteggere l'ortofrutta

Monica Guizzardi,
Responsabile ufficio tecnico Apo Conerpo

Regione Emilia-Romagna, UNAPera, Ri.Nova, CSO Servizi firmano un accordo per lo sviluppo di nuovi formulati basati sulla tecnologia RNAi per controllare patogeni che, a oggi, causano danni ingentissimi.

Risale al 15 giugno scorso la missione negli USA dei vertici della Regione Emilia Romagna e di una delegazione di rappresentanti del mondo produttivo ortofrutticolo emiliano-romagnolo per la stipula di un accordo di collaborazione con la società biotecnologica GreenLight con l'obiettivo di un rapido sviluppo di nuovi formulati in grado di controllare gli agenti patogeni che attaccano le piante.

Adriano Aldrovandi, in rappresentanza dell'AOP UnaPera, è tra i firmatari dell'accordo di collaborazione con l'azienda statunitense: le attività previste infatti hanno come obiettivo la messa a punto di un preparato attivo nei confronti della maculatura bruna del pero, malattia responsabile, negli ultimi anni, di ingenti perdite soprattutto nei nostri areali. Coinvolte nell'accordo anche le società CSO Servizi di Ferrara con Paolo Bruni e Ri.Nova di Cesena con Raffaele Drei per gli aspetti legati alle procedure valutative ed autorizzative dei preparati che verranno messi a punto e saggiate. Accanto ai produttori agricoli erano presenti all'incontro i funzionari del Servizio Fitosanitario della Regione Emilia Romagna e i docenti Elena Baraldi e Bruno Mezzetti, rispettivamente dell'Università degli Studi di Bologna e del Politecnico delle Marche, i quali per primi hanno condotto e approfondito tale ricerca su pero.

La tecnologia alla base dello sviluppo di tali formulati è l'RNA interferente (RNAi), grazie al quale è possibile modulare l'espressione dei geni della pianta e quindi intervenire sulla suscettibilità delle nostre colture a funghi, batteri, virus ed insetti. La tecnologia RNAi si basa su un meccanismo naturale ed evolutivo che consente alle piante di sviluppare sistemi di autodifesa nei confronti delle malattie; tale meccanismo è attivo sia all'interno della pianta che nell'interazione con altri organismi, consentendone la regolazione dello sviluppo e dell'eventuale processo patogenetico. Attivando i meccanismi di resistenza è possibile incrementare le capacità di difesa delle piante, modificandone il metabolismo per rispondere all'attacco



Gli effetti della maculatura bruna su una pera.

dei patogeni.

L'RNAi è una tecnologia green, potenzialmente in grado di sostituire i prodotti antiparassitari di sintesi per la difesa delle colture, i cui risultati, seppur preliminari, sono altamente promettenti. Grazie alla tecnologia RNAi sembra sia possibile produrre formulati commerciali in grado di controllare patogeni fungini quali lo *Stemphylium vesicarium* del pero (agente causale della maculatura bruna) o i microrganismi *Plasmopara viticola* e *Botrytis cinerea*, responsabili rispettivamente di peronospora e muffa grigia della vite.

Oltre ai funghi patogeni l'RNAi consente anche il controllo degli insetti fitofagi, come la dorifora della patata, (temibile coleottero che attacca le solanacee, in particolare la patata) o degli acari come la varroa (*Varroa destructor*, parassita delle api che causa la loro morte e la conseguente distruzione degli alveari). La difesa da questi agenti può essere ottenuta con prodotti a base di RNAi e in questo caso la ricerca, avviata da tempo, ha già messo a punto anche i formulati commerciali che presto saranno disponibili per l'applicazione, perlomeno nei Paesi in cui la legislazione lo consente. L'iter autorizzativo di tali molecole (non OGM, ma derivate da materiale organico deputato al trasporto dell'informazione genetica) andrà seguito molto da vicino ma le caratteristiche del prodotto in oggetto (alta specificità, assenza di residui, ridotta persistenza) potrebbero consentire al più presto di disporre dei permessi per utilizzare -in condizioni controllate prima ed in pieno campo poi- il formulato, e quindi valutare le performance sul campo. Con l'RNAi la maculatura, vorremmo poter dire, ha i giorni contati.

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

 **Jingold**
lo specialista del kiwi

NEI SITI DI LAVORAZIONE IMPEGNATE 530 PERSONE TRA FISSE E STAGIONALI

I nostri succhi dalla frutta di filiera

Giovanni Bucchi

Conserve Italia lavorerà quest'estate 74mila tonnellate di albicocche, pesche, pere e mele per i prodotti con i marchi Yoga, Valfrutta, Derby Blue e Jolly Colombani.

Sono quasi 74.000 le tonnellate di albicocche, pesche, pere e mele coltivate dai soci produttori del consorzio perlopiù in Emilia-Romagna e che saranno lavorate nel corso di questa estate negli stabilimenti di Barbiano di Cotignola (RA), Massa Lombarda (RA) e San Prospero di Imola (BO). In questi siti sono impegnate 530 persone (tra addetti fissi e stagionali) e qui si concentra la produzione di succhi, nettari e bevande alla frutta commer-

cializzati in Italia e all'estero con i marchi Yoga, Valfrutta, Derby Blue e Jolly Colombani.

A questi si aggiunge lo stabilimento di Pomposa di Codigoro (FE), dove invece avviene la lavorazione di pesche e pere per realizzare la frutta in pezzi Valfrutta, che sui vasetti di pesche consente di conoscere l'azienda agricola che ha coltivato quella frutta grazie ad un QR Code.

“È importante tornare a fare completo affidamento sulle produzioni frutticole conferite dai soci agricoltori delle nostre cooperative – dichiara il presidente di Conserve Italia **Maurizio Gardini** –, e questo dopo che per due anni la ‘tempesta perfetta’ di gelate tardive, cimice asiatica, maculatura bruna, alternaria e

altre avversità, aveva drasticamente ridimensionato la disponibilità di prodotto, soprattutto nei nostri areali in Emilia-Romagna. **Ai soci frutticoltori non abbiamo mai fatto mancare il nostro sostegno** nemmeno nei momenti più difficili e ora possiamo tornare a produrre a pieno regime grazie alla materia prima di grande qualità che ci viene conferita”.

Un contributo importante arriva dai **progetti di filiera che oggi interessano 200 aziende agricole per 800 ettari in Romagna**. “Si basano – spiega Gardini – su accordi con i soci produttori della durata di 12-15 anni, grazie ai quali offriamo un reddito minimo garantito, bassi costi di produzione, la continua assistenza dei nostri tecnici, oltre alla certezza di poter conferire tutta la propria produzione”.

Sul fronte del **mercato**, non si fermano le innovazioni nei succhi di frutta per intercettare le nuove tendenze di consumo. “Dopo aver lanciato l'anno scorso il *Valfrutta Difesa*, succo che con vitamine e zinco aiuta a proteggere l'organismo, la novità di quest'anno – spiega il direttore generale di Conserve Italia, **Pier Paolo Rosetti** – è il *Frullato Proteico Valfrutta*, composto al 97% di frutta e ricco di proteine vegetali derivate da frumento, senza zuccheri aggiunti e senza conservanti. Una scelta molto in linea con le richieste del mercato. Analoga innovazione abbiamo introdotto nei bar con *Yoga Combi*, il succo che unisce la qualità della frutta fresca alla bontà della frutta secca. Dalla ricerca e sviluppo alla produzione, fino all'assicurazione qualità e al marketing, è costante il nostro impegno alla ricerca di prodotti capaci di rispondere alle richieste dei consumatori”.



Raccolta pesche Valfrutta.

REALIZZATO A SUPPORTO DI UNA CAMPAGNA COMPLESSA

Alegra, il road show della ciliegia è un successo

Alessandro Pantani

L'evento promozionale raggiunge migliaia di consumatori a sostegno di una campagna, purtroppo, costellata di difficoltà climatiche, dalla carenza di manodopera e dalla complessa situazione generale.

Bilancio positivo per le tre giornate di road show organizzate da Alegra con il supporto del Consorzio della ciliegia di Vignola IGP, per la valorizzazione della gustosa eccellenza famosa in tutto il Paese: migliaia di degustazioni e un volume importante di acquisti nei cinque punti vendita coinvolti dall'attività promozionale Ipercoop Centro Lame e Extracoop Centronova a Bologna, Ipercoop Grandemilia e Ipercoop I Portali di Modena e Ipercoop Il Castello di Ferrara. Un supporto importante per una campagna che, a causa soprattutto del clima, si è presentata ricca di difficoltà. In ogni punto vendita sono stati allestiti corner informativi per assaggiare le Ciliegie di Vignola IGP, scoprire le sfiziose ricette raccolte nel pratico ricettario che Alegra ha realizzato per questo evento promozionale e ricevere un simpatico magnete da frigorifero dedicato all'eccellenza emiliana.

Nelle postazioni promozionali, poi, i consumatori hanno avuto anche la possibilità di scoprire tutti i segreti della filiera e del territorio attraverso un pratico QR Code.

“Siamo molto soddisfatti dell'andamento dell'evento – commenta il Direttore Commerciale Italia di Alegra, Enrico Bucchi -: ai corner si sono presentati migliaia di consumatori ogni sabato mossi da tanta curiosità ma anche attratti dalla possibilità, dopo due anni di restrizioni, di assaggiare un prodotto dalle caratteristiche organolettiche uniche, apprezzato a livello nazionale. In ognuno dei punti vendita coinvolti le ciliegie disponibili per le degustazioni sono terminate già nel primo pomeriggio e, in molti casi, gli assaggi si sono trasformati nella volontà di acquistare le nostre ciliegie di Vignola IGP lasciando, a fine giornata, diversi scaffali completamente vuoti. Un risultato che ci ha convinti ad estendere il road show per un'ulteriore giornata oltre alle prime due realizzate sabato 11 e sabato 18 giugno, al fine di intercettare tanti altri consumatori

e fare innamorare altre migliaia di persone del gusto, della croccantezza e del profumo inconfondibile delle ciliegie IGP di Vignola”.

L'iniziativa ha rappresentato un volano promozionale importante nel contesto di una campagna, purtroppo, tutt'altro che semplice: “Le condizioni climatiche hanno creato difficoltà importanti – spiega Bucchi -: le temperature superiori ai 30 gradi fin dal mese di maggio, la grave siccità e l'altissimo grado di umidità, in particolare a giugno, hanno complicato in modo significativo la gestione del prodotto. A questo si aggiunga l'ormai cronica mancanza di manodopera per la raccolta: i produttori si sono ritrovati con poche persone, per lo più inesperte, mentre la ciliegia richiede un certo livello di competenza in raccolta, essendo particolarmente delicata”. Il caldo anomalo, inoltre, ha provocato

la maturazione contemporanea delle ciliegie: “Le temperature anomale di questo periodo – spiega Bucchi – hanno fatto sì che le varietà medie e tardive giungessero a maturazione molto in fretta e contemporaneamente tra Sud e Nord Italia, causando sovraffollamento sul mercato. I consumi, pur non brillantissimi per le temperature che hanno probabilmente favorito la scelta di referenze diverse, sono stati discreti ma, purtroppo, il prodotto si è reso disponibile tutto insieme, riducendo la finestra di commercializzazione”.



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

**Diamo valore
al tuo domani,
insieme.**

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.

Chiedi in filiale
o visita il sito bper.it

Vicina. Oltre le attese.

www.bper.it **f** **in** 

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale