



Dossier a cura del CENTRO RICERCHE PRODUZIONI VEGETALI, Cesena. Le foto sono di Astra Innovazione e Sviluppo

“Un’offerta più concentrata per aggredire i mercati”

Parla Davide Nardini, assessore all'Agricoltura della Provincia di Ferrara, l'area più vocata dell'Emilia-Romagna.

La sua è la provincia dell'Emilia-Romagna vocata per eccellenza alla melicoltura: stiamo parlando di **Davide Nardini**, assessore all'Agricoltura della provincia di Ferrara. A lui abbiamo chiesto di fare il punto della situazione.

Assessore Nardini, martellanti campagne pubblicitarie spingono a credere che le mele buone si possono fare solo in montagna: c'è qualche dato oggettivo che smentisce questo messaggio?

«Le mele di montagna hanno sicuramente una colorazione più intensa per via di una maggiore escursione termica, ma questo non significa che siano

più buone di quelle che facciamo noi in pianura. Anzi, possiamo dire che la varietà *Fuji*, ad esempio, coltivata nelle nostre zone, presenta un ottimo rapporto tra amidi, zuccheri e acidità. Anche a livello visivo sono stati selezionati dei cloni che, oltre ad avere certe caratteristiche di dolcezza, hanno un aspetto più invitante grazie a un miglioramento nella colorazione».

Come si è evoluta negli ultimi anni, soprattutto dal punto di vista produttivo, la melicoltura in Emilia-Romagna? E in quali zone?

«Dai dati dell'assessorato regionale all'Agricoltura si può vedere che c'è stato un calo nella superficie totale coltivata a melo: si è passati infatti dai 6.653 ettari del 2004 ai 6.254 del 2005, ma già nel 2006 c'è stata una ripresa e si è risaliti a 6.320 ettari. Il dato più significativo è l'aumento degli ettari non ancora in produzione, quindi dei nuovi impianti: nel 2005 erano 850, mentre nel 2006 si è passati a 1.010;

segno, questo, della volontà di sostituire le varietà più tradizionali con le nuove cultivar, come *Fuji* o *Pink Lady*, che sembrano poter dare maggiore soddisfazione economica al produttore. Per quanto riguarda le diverse aree produttive, la provincia di Ferrara, con 2.546 ettari coltivati a melo nel 2006, rappresenta il 40,3% della superficie regionale, seguita da Ravenna, con 1.166 ettari (18,4%), e da Modena, con 987 ettari (15,6%).

Quali ostacoli incontra la produzione di mele in Emilia-Romagna?

«Oggi per aggredire il mercato in maniera incisiva occorre molta aggregazione, bisogna concentrare l'offerta. Lo dimostrano i consorzi che sono nati in Trentino-Alto Adige e che ci fanno grande concorrenza. Loro hanno potuto godere di importanti aiuti pubblici (Trento e Bolzano sono Province autonome, ndr) e li hanno investiti in promozione. Anche in Emilia-Romagna, comunque, qualcosa comincia a muoversi. Abbiamo le esperienze del consorzio Mela Più per *Fuji* e *Gala*, del club per *Pink Lady*

e, tra poco, anche per la nuova mela *Modi*. Da un punto di vista più tecnico le mele di pianura, fino a qualche anno fa, avevano più problemi nella conservabilità rispetto a quelle di montagna. Oggi, grazie a nuove tecniche di coltivazione più razionali, questi problemi sono stati superati».

Passiamo al versante economico: sono soddisfacenti le remunerazioni ai produttori?

«Il 2005 è stato senz'altro un anno da dimenticare per i melicoltori, con medie di prezzo attorno a 0,22 euro al chilogrammo. Meglio è andata nel 2006, con 0,25 euro. In particolare nella provincia di Ferrara il prezzo medio dell'anno scorso è stato di 0,32 euro e i primi dati del 2007 sulla commercializzazione della *Fuji*, varietà di punta di questa provincia che rappresenta il 30% delle superfici coltivate a melo, sono molto positivi. La produzione europea condiziona ovviamente molto l'andamento dei prezzi di mercato e va rilevato il fatto che nel 2007 c'è stato un calo dell'offerta di mele da parte dei Paesi dell'Est, in particolare dal-

Il fattore marketing può fare la differenza



«Le mele di pianura hanno un proprio spazio sui mercati e, tutto sommato, non sono inferiori dal punto di vista qualitativo, se non in alcuni casi specifici, a quelle prodotte in montagna. Un importante fattore che può fare la differenza è il *marketing*. Per essere competitiva e raggiungere Plv elevate, la melicoltura di pianura deve avere un occhio di riguardo alle quantità, oltre che alla qualità».

Carlo Pirazzoli, del Dipartimento di Economia e Ingegneria Agraria dell'Università di Bologna, è un esperto del settore dal punto di vista economico e vanta una larga esperienza sulla redditività delle aziende frutticole. «Le cose non sono poi andate così male negli ultimi anni – attacca Pirazzoli -. Si pensi solo che le mele italiane destinate all'esportazione, costituite per la verità da una buona percentuale di mele di montagna, nel 2005 - secondo dati Fao - hanno spuntato mediamente oltre 40 centesimi di euro, mentre quelle francesi non hanno superato i 36 centesimi. Segno che le

la Polonia, che ha prodotto 1,2 milioni di tonnellate, rispetto ai 2,25 del 2006 (- 46%). L'Italia così passa al primo posto nella produzione di mele in Europa, con circa 2 milioni di tonnellate, seguita dalla Francia, con 1,6 milioni».

A suo parere che ruolo può giocare la Regione Emilia-Romagna nella diffusione e spinta produttiva di questa coltura?

«Nel nuovo Programma di sviluppo rurale 2007-2013, all'interno dell'Asse 1, dedicato al miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale, ci sono due Misure che prevedono aiuti per quelle aziende agricole che intendono investire non solo nella coltura del melo, ma in tutte quelle di qualità. La prima, la Misura 121, prevede contributi per l'ammodernamento dell'azienda, quindi anche per nuovi impianti frutticoli, per un totale di 160,91 milioni di euro. La seconda, la 132, prevede altri 9,55 milioni per la partecipazione degli agricoltori a sistemi di qualità alimentare». ■

mele nazionali sono apprezzate all'estero, soprattutto nell'area dell'euro. È però necessario trovare nuovi spazi commerciali in altri mercati, perché concentrarsi troppo sui partners abituali può essere rischioso, soprattutto nelle annate di elevata carica produttiva».

«In pianura il costo di produzione si aggira attorno a 35-40 centesimi per chilogrammo di prodotto – continua – e in questa cifra, ovviamente, sono incluse tutte le voci di spesa, comprese quelle imputabili al lavoro dell'imprenditore o quelle riguardanti la remunerazione dei capitali immessi dall'impresa (terreno, macchinari). Per le mele coltivate in montagna il costo si alza leggermente e tale maggiore spesa viene compensata da un prezzo che, in linea di massima, è superiore rispetto a quello spuntato dalle produzioni di pianura. Esistono tuttavia soddisfacenti situazioni di prezzo per talune nuove varietà (*Fuji, Pink Lady, ecc.*), che trovano nelle aree di pianura buone condizioni produttive».

OBIETTIVO: AUMENTARE LE RESE

Se in pianura non è possibile raggiungere certi standard di eccellenza, i conti si possono però migliorare aumentando le rese. «Se si alza la produttività da 30-35 tonnellate ad ettaro a oltre 40, anche i conti migliorano nettamente ed è possibile raggiungere buoni livelli di profitto. Permane tuttavia il problema degli sbocchi commerciali, che debbono essere maggiormente sicuri e garantiti anche in termi-

ni di prezzi, soprattutto per quanto riguarda i prodotti di qualità che, ricordiamo, devono avere determinate caratteristiche, come una pezzatura adeguata, un colore vivo, una buona conservabilità». A livello internazionale gli scenari non sono del tutto rassicuranti: la Cina conta ormai circa il 40% della superficie mondiale coltivata a mele e, già nel 2005, esportava 800mila tonnellate di prodotto. L'Italia, nello stesso anno, ha raggiunto quota 700mila, mentre la Francia si è attestata sulle 600mila tonnellate. La parola d'ordine, quindi, è "rinnovo varietale". Anche Pirazzoli concorda: «Alcuni gruppi varietali ormai segnano il passo in pianura, ma nuove cultivar vanno affermandosi (*Fuji, Pink Lady, Gala*). Anche i prezzi alla produzione confermano la necessità di puntare sull'innovazione di prodotto: *Red delicious* difficilmente supera i 30 centesimi al chilogrammo, mentre le mele *Golden* oscillano fra 35 e 40 centesimi. Per contro, alcune varietà di recente introduzione hanno sfiorato anche i 50 centesimi al chilogrammo. La strada del rinnovo varietale è dunque imprescindibile». Oltre a mele sempre più produttive e gradevoli dal

punto di vista organolettico, gli agricoltori chiedono anche una maggiore tolleranza alle malattie. È noto, infatti, che i trattamenti antiparassitari incidono in maniera pesante sui costi: le varietà resistenti, o tolleranti, a malattie come la ticchiolatura, grazie alla genetica, contribuiscono ad abbassare i costi.

È certo che le nuove varietà danno maggiori soddisfazioni commerciali, ma richiedono investimenti consistenti. Oltre al costo derivante dai brevetti, occorre mettere nel conto un numero molto elevato di piante ad ettaro, molto superiore rispetto ai vecchi impianti, e le spese per i sistemi di irrigazione e protezione dalla grandine. Senza questi accorgimenti, difficilmente si ottengono qualità e quantità soddisfacenti.

«I costi si abbattano solo con estensioni ampie – conclude Pirazzoli – che permettono di migliorare l'efficienza. Però i produttori non possono investire alla cieca: hanno bisogno di certezze commerciali, di un'organizzazione solida in grado di garantire il ritiro e il collocamento del prodotto al di là delle naturali oscillazioni del mercato». ■

Innovazione varietale, una scelta vincente



Alla melicoltura di pianura si prospetta un futuro con un orizzonte più roseo: entro cinque anni il Civ (Consorzio italiano vivaisti) di Ferrara licenzierà 4-5 selezioni tolleranti alle principali malattie del melo che potranno sostituire gradualmente molte delle attuali varietà. «E dico di più – aggiunge **Michelangelo Leis**, responsabile Ricerca e Sviluppo presso il Civ - le nuove varietà saranno non solo tolleranti alle malattie, ma anche ottime dal punto di vista organolettico. La svolta, infatti, sta proprio in questo: abbinare il carattere della resistenza a un buon sapore. La ricerca, finora, non aveva mai dato risultati positivi in questo senso».

LA RICERCA DI NUOVE CULTIVAR

Grazie a queste prossime novità, il Civ ritiene possibile far ripartire la melicoltura regionale e



riportarla fra i *big player* europei. E ciò è possibile grazie ad una chiave di volta: selezionare mele adatte alle zone calde. «Fino a pochi anni fa si cercava di adattare le varietà esistenti alle nostre aree. Ma ciò ha portato ad un *trend* di diminuzione delle superfici investite, invertito solo da 5-6 anni a questa parte». Ma le nuove varietà, da sole, non bastano a suggellare un successo commerciale. «Anche per l'ortofrutta – prosegue Leis – bisogna ragionare in grande, pensando, per ogni nuovo prodotto, ad un lancio di tipo industriale, dopo aver svolto accurate ricerche di mercato per capire a quale segmento di consumatori va indirizzato».

Per Leis, quindi, la melicoltura di pianura può rappresentare il trampolino di rilancio della frutticoltura regionale. «Il vero problema sta nella commercializzazione. Certo, esistono grandi gruppi, ma si tratta di realtà "generaliste", non specializzate, più soggette agli andamenti altalenanti dei mercati rispetto a chi è specializzato in un solo prodotto. Si pensi, ad esempio, ai consorzi delle mele di montagna del nord d'Italia».

Ma pure le istituzioni hanno una parte di respon-



restando che in agricoltura si è giovani anche a 40 anni. «Per ottenere frutti di ottima pezzatura, soprattutto per le varietà di recente introduzione, è indispensabile ricorrere al diradamento – sottolinea Leis -. Occorrono un paio di interventi per il diradamento chimico e, nel caso in cui si voglia ottenere una produzione con calibri eccellenti, si può completare l'opera con un veloce passaggio di diradamento manuale».

Il diradamento rappresenta il fattore discriminante grazie al quale il frutticoltore decide il calibro dei frutti. «Fino ad oggi – osserva ancora Leis, riferendosi a prove sulla cultivar *Modi* - abbiamo ottenuto una risposta quasi matematica: lasciando 70-75 frutti per pianta si raggiungono i 215 grammi per frutto. Ma se certi mercati chiedono calibri minori, per ottenerli è sufficiente aumentare il carico di frutti per pianta».

«È superfluo aggiungere – conclude – che l'irrigazione è indispensabile. Ciò vale in tutte le zone, ma soprattutto nei terreni sciolti come quelli del Ferrarese. Così come è indispensabile un corretto ed equilibrato apporto di fertilizzanti. Da ultimo, appare sempre più irrinunciabile la copertura antigrandine a protezione di prodotti di così alto valore». ■

sabilità di fronte alle crisi che, ciclicamente, colpiscono il settore ortofrutticolo. «Si fa poca ricerca e questo va a svantaggio di tutto il sistema. Si prenda l'esempio delle mele e della frigoconservazione: con il drastico ridimensionamento del numero di principi attivi autorizzati, la conservazione post-raccolta deve partire, per forza di cose, da scelte agronomiche in campo. E ciò è possibile solo conoscendo a fondo la fisiologia della pianta, l'interazione del clima e del terreno, le caratteristiche dei frutti in base al grado di maturazione o all'andamento stagionale. Solo con ampi progetti di ricerca si può restare competitivi. Ma non mi pare che le Istituzioni facciano abbastanza su questo fronte. D'altro lato, capisco che i finanziamenti pubblici sono in continuo calo».

PIÙ PROFESSIONALITÀ IN CAMPAGNA

Produrre mele in pianura, secondo i tecnici del Civ, è una attività impegnativa, nel senso che servono professionalità elevate. Meglio se si tratta di aziende con ampie superfici a disposizione e con un conduttore giovane. Fermo



Colori vivi e pezzatura ad hoc per conquistare i consumatori

«**L**a produzione di mele in pianura sta vivendo un periodo favorevole e può dare soddisfazioni sotto tutti i punti di vista, ma occorrono particolari accorgimenti. E, soprattutto, la ricerca deve continuare a selezionare varietà con pezzatura e colore adeguati». È l'opinione di **Daniele Missere**, ricercatore del Crpv (Centro ricerche produzioni vegetali di Cesena) che da anni coordina progetti di ricerca e sperimentazione in frutticoltura.

«Se fino a qualche anno fa – continua Missere – la melicoltura di pianura poteva “sopravvivere” grazie a cultivar classiche come *Golden* e *Red Delicious*, oggi, a causa della forte concorrenza delle produzioni di montagna (Trentino - Alto Adige in primo luogo) questo non è più possibile. Occorre, per forza di cose, affidarsi al nuovo e abbattere i vecchi impianti, ormai non più competitivi.

La prima cosa che si nota in una mela, così come in un qualsiasi altro frutto, è la colorazione. Proprio su questo aspetto si è concentrata la ricerca già da diversi anni, ottenendo varietà con una buona colorazione. A questo proposito l'andamento climatico gioca un ruolo importante: «La colorazione nelle produzioni di pianura – aggiunge Missere - viene

aiutata da condizioni climatiche favorevoli, cioè con una marcata escursione termica fra giorno e notte. Ma è chiaro che in pianura non si può fare affidamento solo sui capricci delle condizioni meteo: la ricerca va nella direzione di selezionare varietà in grado di garantire, sempre e comunque, un aspetto esteriore attraente, con colorazione netta e intensa». La produzione melicola qualitativamente più interessante è riconducibile, al momento, ad alcuni gruppi varietali: *Gala*, la cui raccolta parte, in annate normali, in agosto (oggi negli ambienti di pianura un po' in declino a causa delle grosse difficoltà a colorare); *Fuji* da fine settembre - primi di ottobre in avanti e *Pink Lady*. Inoltre, recentemente, si è aggiunta una nuova varietà a buccia rossa e resistente alla ticchiolatura: *Modi*. A queste vanno aggiunti alcuni cloni migliorativi afferenti al gruppo *Red Delicious*. Di seguito, una rapida carrellata di quanto è stato prodotto negli ultimi anni o ancora in via di sperimentazione.

LE VARIETÀ EMERGENTI DEL GRUPPO GALA

Tra le varietà del gruppo *Gala*, **Buckeye® Gala Simmons** (mutazione Usa di *Mitchglä Gala*) presenta



colorazione brillante, uniforme e ben striata. La produzione è elevata e la pezzatura medio-elevata; il colore di fondo è giallo-verde e la qualità gustativa è ottima.

Gala Schnitzer® Schniga (mutazione di *Royal Gala*)

presenta striatura marcata, ottima colorazione, polpa consistente e croccante con ottima qualità gustativa. Presenta frutti chimerici; la produttività è elevata, la pezzatura media e il colore di fondo giallo-verde.

Brookfield Gala® Baigent (mutazione di *Royal Gala*) ha una colorazione accentuata.

Tale clone è stato giudicato, dagli esperti del Crpv, fra i più interessanti. La produzione è in media elevata, la pezzatura media, il colore di fondo giallo-verde e la sovraccolorazione (striata) raggiunge il 70-90%. La qualità gustativa è ottima.

Gala Annaglo, per ora alle prime fruttificazioni, ha una pezzatura media, una forma del frutto tronco-conica

breve, un colore di fondo giallo-verde e una sovraccolorazione che raggiunge il 70-90%.

Cherry Gala, anche questa alle prime fruttificazioni, ha una pezzatura media e una sovraccolorazione pari al 90-100%.

Galaxy Gx ha una produttività elevata e una pezzatura medio-elevata. La sovraccolorazione raggiunge il 50-60%; si tratta di una selezione sanitaria di Galaxy e sono possibili regressioni di colore. Un frutto di aspetto attraente è di certo quello di **Ruby® Gala**: questa varietà ha una produttività elevata, una pezzatura medio-elevata, una sovraccolorazione che raggiunge il 90-100% e una qualità gustativa buona. Il frutto non è striato: la varietà è costantemente produttiva e colorata anche in pianura.

Alta anche la produttività di **Galaxy Evolution**, con qualità organolettica buona e pezzatura medio-elevata. Altra novità a maturazione estiva è **Rubens®**, che presenta buone caratteristiche vegeto-produttive e

frutti di pregevoli requisiti qualitativi, ma che nei nostri ambienti difetta di colore ed è pertanto proposta per le aree del Nord Italia.

LA MELA MODI

Fra i frutti di varietà più tardive, da citare la nuova cultivar resistente alla ticchiolatura **Modi®**, che deve il suo nome al noto artista Modigliani, in quanto evoca colori e forme quasi perfette. Modi® si raccoglie ai primi di settembre e si presenta con caratteristiche agronomiche e pomologiche molto interessanti: grossa pezzatura, bella forma e colorazione rosso intenso sul 100% del frutto; resta da valutare appieno sotto il profilo organolettico.

RED DELICIOUS, FUJI E PINK LADY

Nell'ambito del gruppo *Red Delicious*, **Early Red One®** (cultivar di riferimento) ha produttività elevata e grossa pezzatura; la qualità gustativa è medio-buona. **Jeromine®** presenta grossa pezzatura e non ha problemi neppure dal punto di vista della quantità complessiva della produzione. Il frutto presenta forma tronco-conica schiacciata e colore di fondo verde-chiaro con sovraccolorazione che va dall'80 al 100%. La qualità gustativa è medio-buona. È una mutazione intensamente e precocemente colorata di *Early Red One*.

Earlichief® (mutazione di *Red Chief*) con colorazione diffusa e attraente, ha una qualità organolettica medio-buona, mentre **It®Red Delicious** è un clone spurio di *Red Delicious*, selezionato negli Usa con pezzatura elevata e sapore medio-buono. **Superchief®Sandidge** mostra un'intensa ed estesa colorazione e una grossa pezzatura con sapore medio-buono.

Molto ampio ormai il panorama dei cloni varietali afferenti al gruppo *Fuji*, molti dei quali dotati di eccellenti caratteristiche estetiche (forma e colore). Fra le novità più recenti si citano: **Toshiro®**, clone di *Naga Fu 12* selezionato per estensione e brillantezza del colore (uniforme e soffuso); **Zhen® Aztec*** che si distingue per estensione e intensità del colore superiore alla media; **Suprema** (colore opaco uniforme su tutta la superficie del frutto); **KiKu® 8**, caratteristico per le striature anche sulla parte in ombra del frutto; **Raku Raku** (clone con frutti striati e colorazione intensa ed estesa); **Rubinfuji®**, clone striato molto simile a KiKu® 8.

Infine, sono ormai note le caratteristiche di produttività e conservabilità dei frutti appartenenti al gruppo **Pink Lady®**, marchio commerciale introdotto grazie alla coltivazione della varietà **Cripps Pink***, oggi sostituita dal suo mutante **Rosy Glow*** dotato di colorazione più accentuata ed estesa. ■

