

Per pesche e nettarine *buon inizio di stagione*

Prospettive ottimistiche per gli operatori nel primo scorcio di campagna. **Prezzi alla produzione più che discreti, anche se le quantità in gioco nel periodo sono state modeste.**

CRISTIANO
RICIPUTI

Un inizio di campagna promettente per pesche e nettarine, con prezzi discreti anche se si registra un calo nelle quantità. Le prospettive fanno ben sperare per un proseguimento senza troppe preoccupazioni. Ecco quanto emerge da una serie di interviste, effettuate a fine giugno, ad alcuni addetti ai lavori del settore ortofrutticolo romagnolo. Ne risulta uno spaccato ottimistico, pur con qualche preoccupazione relativa alla produzione lorda vendibile di ogni singola azienda.

Maturazione scalare, evitate le giacenze

Ilenio Bastoni, neo direttore commerciale di Apofruit Italia, da Cesena, ha una veduta ampia della situazione. «Abbiamo soci in tutto il Paese, quindi anche se in Romagna la commercializzazione di pesche e nettarine è cominciata da poco, dal Meridione abbiamo ricevuto quantitativi più importanti. In linea di massi-

ma registriamo un calo notevole di albicocche e susine, così come per nettarine e pesche anche se in maniera più contenuta. L'andamento stagionale finora ha prodotto un effetto positivo, vale a dire la scalarità di maturazione. Non abbiamo registrato sovrapposizioni fra Sud e Nord, e ciò ha determinato la mancanza di accumulo di frutta in magazzino». Bastoni vede bene le prospettive dell'annata. «Non temiamo la concorrenza di Grecia e Spagna. Il nostro prodotto è di qualità elevata, a dispetto dell'andamento meteo che qualche mese fa aveva destato preoccupazioni». Da Cesena a Faenza. **Cristian Moretti**, direttore di Agrintesa, è anch'egli ottimista, ma sottolinea la crisi dei consumi domestici. «Il mercato nazionale è in contrazione. Speriamo che l'estate sia davvero calda, in modo da rilanciare i consumi. La nostra azienda esporta il 65% della propria produzione di frutta e verdura, ma non dimentichiamo che la restante parte rimane in Italia». Negli ultimi dieci giorni di giu-

gno le quotazioni di pesche e nettarine, in media, sono oscillate fra i 70 centesimi e un euro il chilogrammo ai produttori. «Sono cifre più che discrete - commenta Moretti - ma non devono trarre in inganno, dato che le quantità in gioco, in questo periodo, sono ancora scarse. Con meno prodotto sulle piante dovremmo riuscire a recuperare quell'unità di calibro che è mancata lo scorso anno e che ha contribuito a deprimere le vendite. Il mercato assorbe bene i calibri maggiori: ce ne siamo accorti nel 2012, quando abbiamo faticato a piazzare pesche e nettarine che la siccità aveva ridotto di pezzatura».

Per le ciliegie un anno così così

Un frutto estivo che ha sofferto più del previsto è la ciliegia, come sottolinea **Giuseppe Maldini** di Orogel Fresco di Cesena. «Temperature basse, clima inclemente, pioggia e grandinate: non è mancato nulla ai fattori

che causano un'annata poco positiva. E così è stato per la ciliegia precoce del territorio cesenate. Gli alti costi di manodopera per la raccolta incidono pesantemente sulla redditività, specie nelle annate in cui i prezzi non sono brillanti».

Riguardo alle altre specie, «per pesche e nettarine il calo è di almeno il 20 per cento, mentre per le albicocche in Romagna ormai è assodata una diminuzione del 40 per cento» continua il presidente. «La qualità è buona, e le aziende che hanno quantità dignitose si tolgono delle soddisfazioni».

Tornando nel Faentino, l'azienda di commercializzazione Granfrutta Zani è specialista in albicocche e susine. «Già qualche anno fa i titolari - spiega il dirigente commerciale Marco Sanviti - hanno investito su queste due colture. Giocando d'anticipo rispetto ad altri, oggi ci troviamo con un piccolo vantaggio, anche se il mercato dipende sempre da una miriade di variabili. Quest'anno di albicocche ce ne sono poche, anche se alcune varietà meno sensibili durante la fioritura hanno reso più di quanto si prevedesse all'inizio. Il prezzo, almeno fino agli sgoccioli di giugno, si è mantenuto più che soddisfacente. L'albicocca è un frutto che si mangia comoda-

mente ed è per questo che i consumi sono in costante aumento». Nel momento in cui lo intervistiamo, Sanviti spiega che la raccolta delle susine è cominciata con le varietà *Obilnaja* e *Goccia D'Oro*. «La produzione è discreta come quantità - conclude - e la qualità è molto buona».

Nel Cesenate, **Lamberto Giovannardi** è responsabile vendite del magazzino privato Fellini Patrizio di Gambettola. «A fine giugno abbiamo venduto le albicocche nei cestini fino a 1,50 euro il chilo. Un prezzo molto buono, che però dà la giusta soddisfazione solo alle aziende che hanno salvato la produzione, magari perché sono posizionate dove il maltempo ha imperversato meno».

L'importanza della pezzatura

L'inverno prolungato ha posticipato la maturazione di almeno 7-10 giorni. «Da verificare - dice **Gabriele Ferri**, direttore generale di Naturitalia - se questo ritardo si protrarrà per tutta la campagna estiva. Il mercato è attivo anche perché dall'estero i concorrenti non hanno immesso, nel mese di giugno, grandi quantità. La Spagna ha fatto proclami ma poi, alla resa dei conti, è poco presente sui merca-

ti. La produzione italiana, grazie alla diversificazione delle varie zone, ha tutte le carte in regola per fornire al mercato frutta di qualità. È chiaro che la qualità non basta se mancano i quintali, come nel caso delle albicocche. Per gli agricoltori che riscontrano un calo del 40 o più per cento, sarà difficile recuperare la produzione lorda vendibile».

Davide Modigliani, produttore di pesche e nettarine che ha l'azienda fra Cesenatico e Cesena, ha scelto di non affidarsi a strutture esterne, ma commercializza in proprio e in questo è stato un precursore nel Cesenate.

«Quel che conta è ottenere frutti di pezzatura importante» afferma Modigliani. «In questi giorni, a fine giugno, stiamo vendendo le pesche attorno ai 2 euro il chilo per il calibro AA e 2,5 euro il chilo per l'AAA. Si tratta di frutta confezionata che spediamo ai mercati all'ingrosso del nord Italia. Purtroppo ai primi di maggio una violenta grandinata ha colpito anche il nostro podere e allora ci tocca un lavoro supplementare per la selezione». «Lavoriamo la frutta direttamente nel nostro magazzino - prosegue Modigliani - e facciamo anche vendita diretta. Al consumatore spieghiamo che le pesche segnate dalla grandine costano meno ma, dal punto di vista organolettico, sono come le altre. L'unica accortezza sta nel consumarle più in fretta».

Nel 2012 Modigliani ha raccolto più di 2 mila quintali di frutta. Nel 2013 prevede di raccogliere meno, anche a causa della grandine. «Sul mercato - conclude - si trova frutta di tutti i prezzi. Ma anche di tutte le qualità e dalle provenienze più disparate. Servirebbe più ordine per offrire al consumatore un prodotto meglio identificato e con maggiori garanzie di freschezza, salubrità e di qualità organolettica». ■

FRAGOLE: NEL CESENATE FINALE D'ANNATA POSITIVO

Nel Cesenate, zona nevralgica per la produzione delle fragole in Emilia-Romagna, l'annata 2013 è stata archiviata positivamente. «Non ci sono stati giorni di alte temperature - afferma **Giuseppe Maldini**, presidente di Orogel Fresco - e questo ha garantito elevata qualità alla produzione. Il prezzo medio delle fragole si è aggirato su 1,70 euro il chilogrammo e ha dato fiducia ai produttori».

Sulla stessa lunghezza d'onda **Cristian Moretti** di Agrintesa. «Il mercato è stato discreto fino al 20 maggio. Poi è andato migliorando facendo salire i prezzi. La quotazione ha oscillato fra 1,50 e 1,95 euro il chilogrammo al produttore».

Walther Faedi, ricercatore del CRA ed esperto di frutticoltura di fama internazionale, a un recente convegno ha dichiarato: «Non è normale che la produzione in coltura protetta in tunnel spunti prezzi minori rispetto al pieno campo, quando in serra si ottiene una qualità maggiore. Occorre puntare sul sapore e l'aroma, non solo sulle quantità». (c.r.) ■