

Una buona partenza per actinidia e kaki

Prezzi soddisfacenti ed elevate quantità per il toto, di cui l'Emilia-Romagna è leader in ambito nazionale. Discreta la qualità per il kiwi

Comfimi

CRISTIANO
RICIPIUTI

Si prospetta una stagione soddisfacente per i kaki (o loti) e per i kiwi, soprattutto se confrontata con l'andamento disastroso della frutta estiva. Le due produzioni frutticole autunnali sono importanti a livello regionale, in particolare per la Romagna. Lo testimoniano i numeri: le tre province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini contano circa 930 ettari di kaki su un totale di 1.100 a livello regionale (fonte: *Istat 2012*). In Italia si coltivano, invece, a kaki circa 2.200 ettari, con una produzione media annuale di poco superiore alle 50 mila tonnellate. Le aree territoriali più vocate sono la Campania e l'Emilia-Romagna che, da sole, rappresentano più del 90% della produzione nazionale. Si tratta delle due regioni che hanno maggiormente sviluppato il sistema di gestione post-raccolta.

Le interviste sul campo ad agricoltori e tecnici

Per fare il punto sull'andamento della campagna del kaki abbiamo intervistato agricoltori, tecnici e operatori commerciali ai primi di novembre, quando la raccolta del frutto era ancora in corso. In Romagna, oltre ai gruppi cooperativi, vi sono molti imprenditori agricoli che si sono specializzati nella coltura del toto. È il caso di Cristian Caligari, 41 anni, di Santarcangelo di Romagna, che coltiva quattro ettari e in più ritira il prodotto di altri agricoltori, per un totale annuo di 1.500-2.000 quintali. «Il 2014 si presenta ottimo dal punto di vista produttivo – dice Caligari – e i prezzi sono soddisfacenti. Le piogge estive hanno aiutato la crescita dei frutti e le pezzature sono buone. Poi, grazie alla stagione asciutta di settembre e ottobre, non c'è stata la diffusione di malattie, come avvenuto in altre annate».

Caligari manda i propri operai per la raccolta presso le aziende di altri agricoltori. Si tratta di produttori importanti che hanno appezzamenti da 200-300 quintali di prodotto. Una volta raccolti, i kaki vengono messi in cella di conservazione-maturazione: si tratta del cosiddetto "forno" tenuto a temperatura costante, attorno ai 22°, con l'immissione in atmosfera di etilene per favorire una maturazione omogenea. «Una volta raggiunto il grado di maturazione desiderato – aggiunge l'agricoltore – lavoriamo il frutto sulla base di calibro e colore. Il confezionamento avviene secondo le richieste del cliente. Io servo una decina di mercati del nord d'Italia ed entro la

Wikimedia



fine di novembre, di solito, tutta la produzione è collocata».

Per quanto riguarda i prezzi, Caligari è titubante: «La domanda è un po' ferma; le quotazioni sono accettabili, ma non danno troppa soddisfazione. Certo, se paragoniamo la redditività di questa coltura con l'andamento della frutta estiva, dobbiamo essere contenti, ma il reddito non si fa guardando alle disgrazie delle altre produzioni».

In Emilia-Romagna la cooperativa che probabilmente lavora il maggior quantitativo di kaki è Agrintesa di Faenza (Ra), con circa 65mila quintali. Il direttore Cristian Moretti conferma che la raccolta si è svolta regolarmente anche grazie alle condizioni meteo clementi. «I conti si potranno fare solo alla fine – precisa – ma credo che non saremo lontani dalle quotazioni del 2013, che si sono attestate attorno ai 40-50 centesimi il chilogrammo».

Agrintesa suddivide la propria produzione in kako "Tipo" e kako "Rosso brillante": il primo è caratterizzato da una maturazione classica, il secondo è quello a polpa soda. Le differenze fra le due tipologie sono evidenti: il tradizionale è sensibile alla "ragnatura" e deve subire una "stufatura" per arrivare a maturazione. Per contro, il Rosso è caratterizzato da elevata produttività, pezzatura elevata, buone qualità organolettiche e visive con colorazione intensa. Si sbuccia come una mela e sta incontrando il favore dei giovani, perché il consumo è meno impegnativo e, dal punto di vista commerciale, si può vendere anche a pezzo singolo. «La qualità è così alta – sottolinea Moretti – che commercializzeremo kaki fino a Natale. Il calibro è medio-alto, proprio come vuole il consumatore. Dobbiamo solo sperare che i prezzi reggano e il mercato continui a richiedere il nostro prodotto».

La raccolta dei kiwi avviata all'inizio di novembre

Per quanto riguarda l'actinidia, su 4.400 ettari coltivati sul territorio regionale, quasi 4mila si trovano in Romagna. La raccolta dell'actinidia ai primi di novembre era appena cominciata; già all'epoca, però, le prospettive commerciali erano promettenti. Giuseppe Missiroli, di Bagnacavallo (Ra), coltiva kiwi da 34 anni e ne ha viste passare. «La coltura non ha molti segreti per me, ma ogni anno c'è un'incognita nuova. Ho terminato da pochi giorni la raccolta e la qualità è discreta. Non posso dire la stessa cosa della quantità: a causa del gelo di due anni fa, l'impianto ha subito danni e ancora non si è ripreso appieno». Missiroli ritiene che il segreto della coltura sta nella corretta

gestione della fertirrigazione e nelle concimazioni fogliari alla ripresa vegetativa. «Da qualche anno, con l'arrivo della Psa – aggiunge – ho iniziato a fare anche qualche trattamento rameico, per prevenire la batteriosi».

Gli fa eco il tecnico ravennate Valter Fiumana: «La raccolta in Romagna è iniziata a fine ottobre. Abbiamo cercato di aspettare il più possibile per far sì che il freddo notturno, e lo sbalzo termico, andasse a trasformare gli amidi in zuccheri semplici, aumentando il grado brix. In giro, però, ci sono stati i soliti furbetti che hanno raccolto il prodotto in anticipo per sfruttare i prezzi alti, ma si è trattato di casi isolati. Questi comportamenti, a ogni buon conto, devono essere contrastati».

«Passando alla qualità dei frutti è buona – conclude Fiumana – e così pure la pezzatura. In Romagna si tratta di un'annata di buona produzione dal punto di vista delle quantità, mentre in altre zone d'Italia si registrano cali anche marcati». ■



PER LE CASTAGNE UN'ANNATA TRA LUCI ED OMBRE

Parlando di castagne il 2014 sarà ricordato per la grande variabilità produttiva. Talune zone hanno registrato drastici cali, mentre altre hanno retto l'urto sia della vespa cinese, sia delle condizioni meteo. Alvaro Gobbi è uno dei maggiori commercianti della Romagna e ha base al mercato ortofrutticolo di Cesena. «La produzione di castagne nell'Appennino tosco-romagnolo è più che soddisfacente – dichiara il grossista – con una qualità nettamente migliore rispetto al 2013. Il mio è un dato statistico piuttosto significativo, dato che ho rapporti con un centinaio di produttori. Mi risulta che in altre zone, specie sul lato toscano, le cose sono andate meno bene, mentre nel versante romagnolo non ci si può lamentare. Certo, tutto sta nella professionalità del produttore: chi lo fa a tempo perso, credendo che l'impianto possa essere lasciato abbandonato a se stesso, è difficile che possa ottenere soddisfazione».