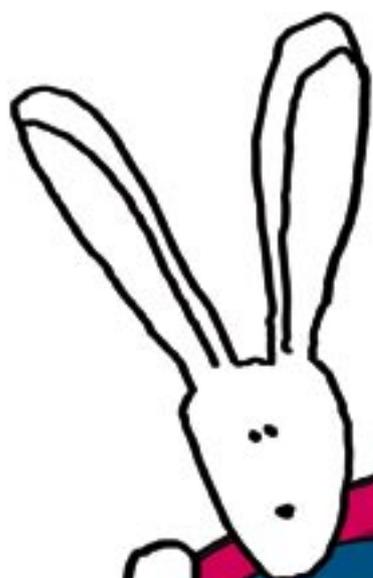


3-4 Marzo-Aprile
2006



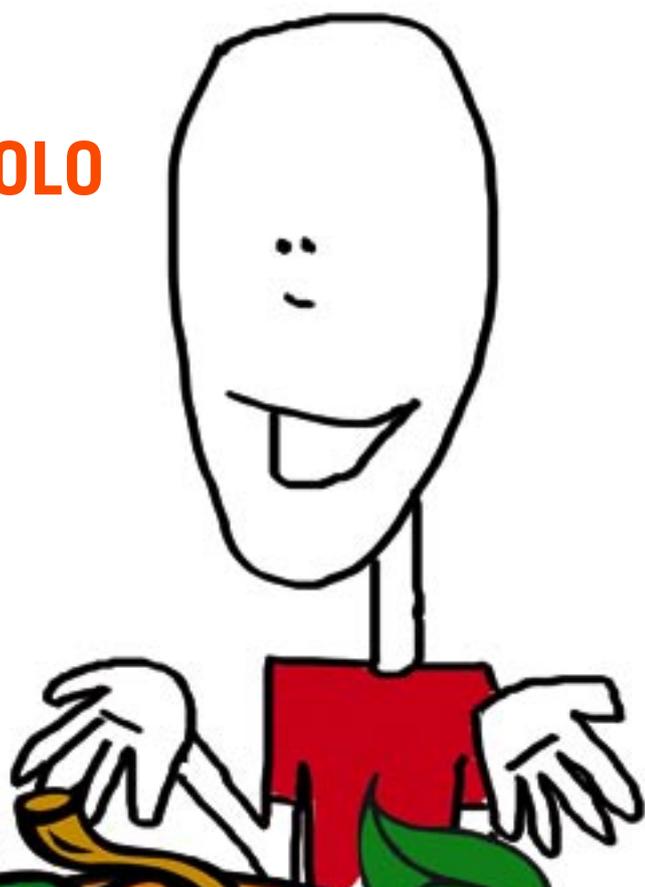
Bimestrale d'informazione del settore agricoltura - area sviluppo socioeconomico

Poste Italiane - Spedizione in A.P. - 70% - Mantova



IL COMPARTO ORTOFRUTTICOLO MANTOVANO

Quali caratteristiche
qualitative
salvano il mercato



EVENTI Maggio-Agosto 2006

GIORNATA DELL'APICOLTURA

Località: Mantova - Azienda -La Bigattera - Via dei Toscani, 3
Periodo: 14. 05.2006
Informazioni: Ass. Produttori Apistici Tel: 0376. 368865/66

ASOLA: SAPORI E TRADIZIONI

Località: Comune di Asola
Periodo: 07.05.2006
Informazioni: Comune di Asola - Tel: 0376.733043

PER CORTI E CASCINE: assaggi e paesaggi delle campagne mantovane

Località: aziende agrituristiche mantovane
Periodo: 08/15.05.2006
Informazioni: Consorzio Agriturstico Verdi Terre d'Acqua Tel: 0376.368865

SAGRA DELL'ASPARAGO

Località: San Benedetto Po
Periodo: 10/14.05.2006
Informazioni: Pro Loco Teofilo Folengo Tel: 0376. 615378

CASTEL D'ARIO: RISO E SORRISO, RISAIE E RISOTTI

Località: Castel d'Ario
Periodo: 13/22 05.2006
Informazioni: Comune di Castel d'Ario Tel: 0376. 660140

WIN - manifestazione del conoscere e dello scegliere i vini di qualità

Località: Monzambano
Periodo: 20/21. 05.2006
Informazioni: Comune di Monzambano Tel: 0376. 800502

SAPORI TIPICI IN PIAZZA

Località: Rivarolo Mantovano
Periodo: 28. 05.2006
Informazioni: Comune di Rivarolo Mantovano Tel: 0376. 99101

SERRAVALLE IN FESTA: il Riso Vialone Nano e il Salame Mantovano

"Oggi come ieri sulle nostre tavole"
Località: Serravalle a Po
Periodo: 3/4 .06.2006
Informazioni: Comune di Serravalle a Po Tel: 0386.840111

L'OLTREPO MANTOVANO E I SUOI SAPORI

Località: Suzzara
Periodo: 02/04.06.2006
Informazioni: Comune di Suzzara Tel: 0376. 5131

FIERA DEL MELONE

Località: Gazoldo degli Ippoliti
Periodo: 9/11 .06.2006
Informazioni: Comune di Gazoldo degli Ippoliti Tel: 0386. 61001

MANTUAWINE 2006

Località: Mantova - P.zza Erbe
Periodo: 10. 06.2006
Informazioni: Provincia di Mantova - Settore agricoltura Tel: 0376. 401814

PERCORSO ENOGASTRONOMICO DEI BORCHI E DEI CANALI

Località: Comessaggio
Periodo: 17.06.2006
Informazioni: Comune di Comessaggio Tel: 0376. 98121

FIERA DEL MELONE

Località: Rodigo
Periodo: 16/18. 06.2006
Informazioni: Comune di Rivarolo Mantovano Tel: 0376. 684211

LA CARNE DI STRUZZO: ASSAGGIARLA PER APPREZZARLA

Località: Roncoferraro
Periodo: 16/20. 06.2006
Informazioni: Comune di Roncoferraro Tel: 0376. 29220

8ª FIERA DEL MELONE

Località: Sermide
Periodo: 17/19. 06.2006
Informazioni: Comune di Sermide Tel: 0386. 61001

LUNEDÌESTATE

Località: Sermide
Periodo: 05/26. 06.2006 - solo di lunedì
Informazioni: Comune di Sermide Tel: 0386. 61001

PRODOTTI TIPICI DEL PO TRA CULTURA, CULTURA ED AMBIENTE

(Festa del Melone)
Località: Borgoforte
Periodo: 30.06 - 01.07.2006
Informazioni: Comune di Borgoforte Tel: 0376. 641411

ARTE, SAPORI, CULTURA E TRADIZIONI (Salumi, Melone e Formaggio)

Località: Bagnolo San Vito
Periodo: 02. 07.2006
Informazioni: Comune di Bagnolo San Vito Tel: 0376. 253100

MANTUAWINE 2006

Località: Peschiera del Garda
Periodo: 01.07.2006
Informazioni: Provincia di Mantova - Settore Agricoltura Tel: 0376. 401814

MANTUAWINE 2006

Località: Desenzano del Garda
Periodo: 22.07.2006
Informazioni: Provincia di Mantova - Settore Agricoltura Tel: 0376. 401814

Vª FIERA DEL TIROT

Località: Felonica Po
Periodo: 08.08.2006
Informazioni: Comune di Felonica Tel: 0386. 66180

CALICI DI STELLE

Località: Volta Mantovana
Periodo: 10. 08.2006
Informazioni: Comune di Volta Mantovana Tel: 0376. 839411

CALICI SOTTO LE STELLE

Località: Monzambano
Periodo: 10. 08.2006
Informazioni: Comune di Monzambano Tel: 0386. 800502

FIERA DEL RISO

Località: Castel d'Ario
Periodo: 19/22. 08.2006
Informazioni: Comune di Castel d'Ario Tel: 0376. 660140

PRODUZIONE+TIPICITA'+GENUINITA'=BENESSERE

Località: Quistello
Periodo: 24/27. 08.2006
Informazioni: Comune di Quistello Tel: 0376. 627235

Tutela dei dati personali: comunicazione ai lettori ai sensi del Dlgs n. 196 del 30 giugno 2003

Caro Lettore, gentile Abbonato,

i suoi dati fanno parte dell'archivio del periodico "Mantova Agricoltura" e vengono trattati nel rispetto di quanto stabilito dal Dlgs n. 196/03 sulla tutela dei dati personali. L'archivio è lo strumento che consente di ricevere regolarmente "Mantova Agricoltura".

I suoi dati non sono e non saranno oggetto di comunicazione o diffusione a terzi. Per essi Lei potrà richiedere, in qualsiasi momento, modifiche, aggiornamenti o cancellazioni: qualora volesse far inserire il suo nome nel nostro archivio per ricevere gratuitamente la rivista, scriva i suoi dati a:

"Mantova Agricoltura"

via Don Maraglio, 4 - 46100 Mantova
mantova.agricoltura@provincia.mantova.it

Provincia di Mantova

MANTOVA AGRICOLTURA

Bimestrale di informazione del Settore Agricoltura Area Sviluppo Socioeconomico

Realizzato nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale Misura "N" 2000-2006

Registrazione del tribunale di Mantova n.11/99 - Registro Stampa

Direttore responsabile
Egidio Del Canto

Redazione
Palmira Vanoni, Egidio del Canto
Gabriele Belli

Hanno collaborato

Palmira Vanoni
Maurizio Fontanili
Pier Paolo Morselli
Carlo Orlandini
Corrado Pignagnoli
Daniele Rama
Giampaolo Rigo
Giovanni Rigo
Alberto Sarzi Amadé
Dino Stermieri
Sportello del Consumatore ASSE

Progetto e realizzazione grafica,
consulenza culturale
Edizioni Diabasis

Editore

Provincia di Mantova
Area Sviluppo Socioeconomico

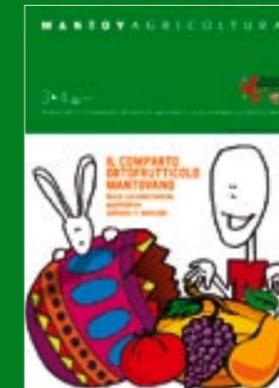
Stampa

Tipografia Operaia s.n.c.
via Nazario Sauro, 33/A - 46100 Mantova

La redazione è lieta di accogliere articoli, suggerimenti, comunicazioni e quesiti inerenti l'agricoltura al seguente indirizzo:

Mantova Agricoltura

via Don Maraglio, 4, 46100 Mantova
tel. 0376 401804 - fax 0376 401850
mantova.agricoltura@provincia.mantova.it



Somario

Marzo/Aprile 2006
n. 3/4

Eventi Maggio/Agosto

Maurizio Fontanili, Carlo Orlandini	
Editoriale	pag. 2
Daniele Rama	
Il ruolo dei comparti produttivi: quale futuro?	pag. 3
Pier Paolo Morselli	
La melicoltura di pianura	pag. 5
Alberto Sarzi Amadé	
Pomodoro da industria	pag. 6
Corrado Pignagnoli	
Il futuro dell'ortofruitticoltura mantovana	pag. 9
Dino Stermieri	
Il melone, gioiello dell'orticoltura mantovana	pag. 13
Pier Paolo Morselli	
Che cos'è un prodotto I.G.P.?	pag. 15
Pier Paolo Morselli	
Il pero; prospettive e realtà	pag. 17
Giovanni Rigo, Giampaolo Rigo	
La coltivazione dell'actinidia	pag. 18
Sportello del Consumatore	
Ortofrutta: conservazione in house	pag. 20

Maurizio Fontanili
Carlo Orlandini*

EDITORIALE



Daniele Rama*

IL RUOLO DEI COMPARTI PRODUTTIVI: QUALE FUTURO?

Ortofrutticolo e vitivinicolo



Cari agricoltori, alla luce del trasferimento a partire dal 2000, delle deleghe alla Provincia in materia di agricoltura, vogliamo esternare alcune considerazioni a conclusione del nostro mandato. L'agricoltura, o meglio il sistema agroalimentare zootecnico mantovano, è certamente di eccellenza nel contesto nazionale sia per qualità che per quantità di prodotto. Ciò non ci esime dall'evidenziare alcune criticità, pur ricordando la percentuale e l'incidenza che questo settore riveste nel contesto produttivo provinciale (12,5% del PIL).

LE CRITICITÀ

- 1) La scarsa remuneratività complessiva di molte produzioni nonostante i contributi comunitari tuttora esistenti;
- 2) La riforma a medio termine della PAC che forse poteva essere realizzata con una progressività più modulata;
- 3) La non sempre puntuale e tempestiva presenza ai tavoli negoziali comunitari (non a caso molti agricoltori ricordano con nostalgia gli ex-ministri Marcora e De Castro);
- 4) Nonostante l'impegno dei consorzi di prodotto, il rapporto tra produzione agricola e prezzo finale è sbilanciato a svantaggio del produttore e del consumatore. Quest'ultimo, poi, come abbiamo dimostrato nell'ultimo Piano Triennale e negli ultimi numeri di Mantova Agricoltura, paga 100 mentre il produttore incassa da 15 a 20: il vantaggio, specialmente nell'agroalimentare è marcatamente vantaggioso per la trasformazione e la commercializzazione;
- 5) Le difficoltà al cambiamento rapido e immediato in un mondo globalizzato in rapidissima evoluzione.

LA POSITIVITÀ è rappresentata dai volumi prodotti, dalla capacità di associarsi degli imprenditori agricoli e dalla elevata qualità certificata. Per questo noi abbiamo cercato di operare producendo continuamente linee guida ed iniziative (consorzio del salame, del melone, del riso, ecc.), perché siamo convinti che l'agricoltura e il rispetto dell'ambiente rurale a Mantova siano essenziali dal punto di vista economico occupazionale ed ambientale. Riteniamo che l'agroalimentare mantovano debba essere supportato con Centri servizi a sostegno del sistema imprenditoriale (come ad esempio per il florovivaismo e in prospettiva per la produzione vinicola e l'ortofrutta), che dovranno offrire supporto tecnologico e di ricerca anche attraverso rapporti con l'università. Elemento importante è la volontà da parte delle aziende manto-

vane di continuare ad operare nel settore. Tre gli esempi: la capacità di continuare a investire nelle proprie aziende, il primato dell'imprenditoria giovanile, la forte crescita degli agriturismi. Noi ribadiamo un costante impegno concertativo attraverso un rapporto diretto con le categorie e con l'associazionismo in generale coi quali si possano costruire adeguati piani d'indirizzo che rispondano fedelmente ai bisogni del mondo agricolo. Abbiamo poi prodotto una pubblicazione con precisi compiti formativi e informativi quale è la rivista Mantova Agricoltura. Ricordiamo anche una ferma difesa dell'ambiente (centrali, bacino del Po) e la promozione, in forte anticipo, delle aziende agroenergetiche. Il loro definitivo decollo potrà avvenire seguendo passo a passo l'evoluzione tecnologica che è in atto. È nostra precisa volontà inserire l'esperienza mantovana all'interno del Piano agricolo regionale affinché anche la Regione favorisca lo sviluppo di questo importante segmento. Ci pare evidente che ciò sarà maggiormente possibile se anche il Governo nazionale smetterà di favorire solo l'interesse dei petrolieri e assimilati, pensando anche al nucleare, e cesserà di ostacola-

re la produzione di energia da fonti rinnovabili. Nel settore energetico siamo in mora nei confronti della Comunità Europea e in netto ritardo rispetto a tutte le altre nazioni della vecchia Europa. Abbiamo sostenuto tutte le manifestazioni promozionali e abbiamo dimostrato capacità nel gestire insieme momenti di difficoltà come ad esempio la crisi idrica, che ha evidenziato il valore del bene acqua, così come la crisi da BSE e da influenza aviaria. Abbiamo messo a disposizione un ampio ventaglio formativo, scuole professionali e istituti tecnici agrari. Certamente si poteva fare meglio e di più (ricordo con dispiacere il parziale insuccesso delle soluzioni universitarie, ma dobbiamo continuare a perseguire questa strada). Concludendo desideriamo ribadire che l'agricoltura mantovana è stata al centro del nostro impegno che riteniamo di avere svolto con serietà e con tanta passione. Buon lavoro aziende agricole mantovane.

* Presidente della Provincia di Mantova,
Assessore alle attività produttive

Nell'analizzare la situazione e le prospettive delle coltivazioni ortofrutticole e vitivinicole nella provincia di Mantova, una prima constatazione è quella che si tratta di tre comparti – ben difficilmente infatti è possibile considerarli come un unico comparto, data l'eterogeneità sia nella struttura produttiva che nelle condizioni di mercato – accomunati in primo luogo dalla piccola dimensione relativa: all'interno dell'agricoltura provinciale infatti il peso sulla Produzione lorda vendibile arriva al 6,1% per le coltivazioni ortive, all'1,3% per quelle frutticole e all'1,8% per il vitivinicolo. A definire il concetto di "piccolo comparto" concorre anche il ruolo secondario che queste colture svolgono nell'ambito dei rispettivi comparti regionali: le coltivazioni ortive della provincia di Mantova, infatti, rappresentano il 3,9% del valore complessivo di queste produzioni in Lombardia, mentre l'incidenza sull'aggregato regionale scende al 2,3% per i prodotti vitivinicoli e addirittura allo 0,7% per i fruttiferi. Tuttavia la ridotta importanza quantitativa delle produzioni ortofrutticole e vitivinicole mantovane non deve indurre a considerare che esse rivestano per questo un ruolo trascurabile nell'equilibrio delle aziende agricole della provincia: ad una prima analisi emerge anzi come esse interessino una quota di tutto rilievo nell'ambito degli imprenditori agricoli mantovani. Infatti delle 11.800 aziende agricole censite nel mantovano, sono ben 2.900 (quasi una su quattro) che coltivano la vite, 1000 che coltivano ortaggi e 700 che hanno anche delle estensioni piantate ad alberi da frutto. Sebbene sia logico aspettarsi che vi sia una certa sovrapposizione tra queste aziende (ad esempio il connubio vite-fruttiferi ha sicuramente una certa diffusione) ne rimane che queste "piccole" colture sono praticate da almeno un terzo degli agricoltori della provincia. In sostanza, pur avendo nella massima parte dei casi un ruolo secondario – con l'eccezione, come vedremo, di un certo numero di aziende orticole – tuttavia le coltivazioni legnose agrarie e ortive rappresentano un complemento e un modo di diversificazione all'interno degli indirizzi colturali.

I prodotti dell'orticoltura

L'eccezione a questo ruolo complementare delle coltivazioni di cui ci stiamo occupando è rappresentata, come già anticipato, da talune colture ortive. Sebbene la superficie coltivata a ortaggi sia nel complesso in diminuzione – passa dai 6.978 ettari del 1999 ai 6.139 del 2003, fino ai 5.295 del 2005 – è da notare al riguardo uno

spiccato processo di specializzazione: infatti gli ettari investiti a melone, che erano 1.100 nel 1999, diventano 1.410 nel 2005 (+28%), mentre quelli dedicati alla coltura del melone crescono da 2.800 a 3.165 (+13%). In tal modo la quota di colture ortive diverse dalle due principali, che nel 1999 con 3.078 ettari raggiungeva il 44%, si riduce ad appena un 14% nel 2005 (corrispondente a 720 ettari). Per la coltivazione del pomodoro, lo sviluppo delle superfici in provincia di Mantova costituisce un aspetto del più generale processo di crescita di questa coltura in alcune aree del Nord del Paese, in particolare nell'area definibile "centropadana" comprendente Parma, Piacenza, Mantova, Cremona, Lodi e Pavia, e al tempo stesso della ricerca, all'interno di quest'area, di nuovi appezzamenti che sostituiscano e integrino quelli in cui iniziano a manifestarsi fenomeni di stanchezza. Nonostante alcuni squilibri – evidente è stato l'eccesso di offerta che nell'ultima campagna ha fatto scendere i prezzi – si tratta di una coltivazione che presenta ancora prospettive soddisfacenti: il mercato, anche se molto competitivo dal lato dei prezzi, è complessivamente in moderata crescita e le imprese di trasformazione

dell'area – private e cooperative – hanno bisogno di aumentare le proprie dimensioni per fare massa critica e sfruttare le economie di scala. Uno specifico problema della coltura del pomodoro in provincia di Mantova è la mancanza di una filiera locale: per il momento la coltivazione si è sviluppata attorno a un polo di trasformazione collocato nella confinante provincia di Cremona e non ha ancora un sufficiente radicamento nel territorio. Riguardo al melone, va sottolineato al contrario che si è di fronte a un vero e proprio distretto agricolo specializzato: in pochissimi comuni (essenzialmente Viadana, Sermede, Rodigo e Gazoldo degli Ippoliti) si concentra infatti l'80% della produzione lombarda e il 30% di quella nazionale. La redditività continua a essere buona, anche se nel 2004 vi è stata una caduta delle quotazioni. Il problema maggiore sembra essere quello della visibilità: non è facile avere una politica commerciale e di comunicazione che porti ad un'opportuna valorizzazione del prodotto, partendo da una base di meno di 90 produttori senza alcun coordinamento e per di più divisi tra due consorzi di tutela (e un terzo sembra in arrivo).

I prodotti frutticoli manifestano una discreta tenuta complessiva, anzi un moderato progresso: dai 1.784 ettari del 1999 si è infatti passati ai 1.851 del 2005. Si osserva però qui il fenomeno opposto rispetto alle ortive, dato che in questo caso perde importanza relativa la coltivazione più rappresentativa, ossia il pero: mentre nel 1999 essa copriva, con 954 ettari, il 53% del totale della superficie a frutteti, nel 2005 questa specie mostra un ridimensionamento sia in termini assoluti (870 ettari) che in percentuale (47%). Tra le altre colture assumono un ruolo di rilievo (almeno relativamente: si tratta sempre di piccole produzioni) il pesco e il melo, mentre l'effetto delle tendenze di mercato e dei problemi di competizione con nuove aree produttive si manifesta chiaramente nella relativa crescita del kiwi e nella netta riduzione di susine e nettarine. Rimanendo sul pero, la riduzione delle superfici va però letta alla luce di altri due dati: il forte aumento delle superfici non in produzione (erano solo 5 ettari nel 1999, sono passati a 159 nel 2005) e il sensibile aumento delle rese per ettaro (+15% nel giro di sei anni,

seguendo una progressione abbastanza regolare). Pur non avendo a disposizione dati dettagliati sulle cultivar presenti anno per anno, ne emerge un chiaro processo di ringiovanimento e rinnovo degli impianti. In effetti le prospettive di mercato sono buone: nel triennio tra il 2001 e il 2004 le quotazioni medie delle pere all'ortomercato di Milano sono cresciute del 30%. Va anche ricordato la pera mantovana costituisce l'unica Indicazione Geografica Protetta frutticola della Lombardia. D'altra parte una caratterizzazione di questa produzione sembra molto problematica ed è da valutare la fattibilità di un recupero importante di cultivar locali tradizionali. Oggi infatti questo comparto costituisce praticamente una piccola e poco conosciuta appendice della vicina produzione piricola emiliano-romagnola: l'estensione a Pera nell'Emilia Romagna corrisponde infatti a circa 30 volte quella della provincia di Mantova. Per di più siamo di fronte a un'estrema frammentazione: la superficie media coltivata a pero dalle aziende agricole mantovane si attesta infatti e 2,2 ettari.

La vitivinicoltura

Le superfici vitate della provincia hanno anch'esse conosciuto, nel recente passato, una tendenza alla riduzione: dai 2.099 ettari del 1999 esse sono scese a 1.924 ettari del 2005.

Tuttavia si tratta di una riduzione che interessa sostanzialmente le produzioni non-DOC: le superfici a Denominazione d'Origine Controllata, abbastanza equamente ripartite tra la parte più a nord della provincia, corrispondente alle morene meridionali del Garda (con le denominazioni Garda e Garda Colli Mantovani), e la sua parte più a sud (l'Oltrepo, con la denominazione Lambrusco Mantovano) coprono poco meno dell'80% della superficie complessiva mentre le superfici senza denominazione, in passato di un certo rilievo, si limitano oggi a meno di 400 ettari.

Le fortune recenti dei vini DOC mantovani mostrano tuttavia una notevole eterogeneità: nel corso del quadriennio 1999-2003, infatti, i vini che rientrano nella Denominazione Lambrusco Mantovano sono cresciuti del 20% circa, quelli tutelati dalla DOC Garda hanno avuto un aumento del 7-8%, mentre si sono ridotti addirittura del 50% i vini riconducibili alla denominazione Garda Colli Mantovani. Oltre alla difficoltà a far convivere sotto lo stesso "ombrello" consortile con una produzione quantitativamente predominante e qualitativamente assai diversa (il Consorzio di tutela è infatti unico per le due zone e ha la sua sede "in campo neutro", nella città di Mantova), uno specifico problema per questi vini, pur caratterizzati da eccellenti livelli di qualità e, in particolare, da un rapporto prezzo/qualità decisamente interessante, sta nel loro incerto posizionamento di mercato.

Si tratta infatti della variante locale di una tipologia di vini (i vini del Garda, noti fin dall'antichità come "vini retici") sostanzialmente omogenea con quella delle vicine province di Brescia e Verona, certo più note come produttrici di vino, al punto che la specificazione dell'origine mantovana, più che un elemento di distinzione come dovrebbe essere, rischia di tradursi in un fattore di penalizzazione rispetto alla denominazione "Garda", che appunto si applica nelle tre province.

Per contro il Lambrusco mantovano si mostra in costante crescita – a parte la battuta d'arresto, dovuta a cause climatiche, del 2002 –, avendo trovato un suo collocamento nella fascia alta del mercato di questa tipologia di vino.

Considerazioni conclusive

In una provincia decisamente caratterizzata, dal punto di vista agricolo, per le produzioni di origine animale, in primis quelle lattiero-casearia e suinicola, i prodotti dell'ortofruticoltura e della vitivinicoltura sono quasi naturalmente relegati a un ruolo di secondo piano, ma non per questo trascurabile, costituendo tradizionalmente per gli agricoltori della provincia una possibilità di diversificazione e di integrazione rispetto alle attività prevalenti.

Ciò non significa che manchino le punte di qualità; al contrario, la naturale selezione degli ordinamenti produttivi ha portato nel tempo a una netta riduzione, se non scomparsa, di quelle produzioni che non avevano dalla loro né la "massa critica" né l'eccellenza qualitativa. I prodotti ortofruticoli e vitivinicoli mantovani sono in grande maggioranza dei prodotti specifici; tuttavia a causa delle piccole dimensioni dei comparti, mentre non rie-

scono a essere competitivi sui costi, faticano ad esserlo per la loro differenziazione.

Spesso infatti questi piccoli comparti sono delle appendici di più importanti settori localizzati nelle province limitrofe; si impone quindi la ricerca di fattori di differenziazione, che difficilmente si possono trovare "semplicemente" a livello qualitativo, richiedendo laddove è possibile lo sfruttamento di fattori strettamente locali, quali varietà e cultivar tradizionali e specifiche.

Un altro fattore di debolezza legato al carattere "eterocentrico" di molti di questi comparti è la mancanza di una filiera locale, sia essa una filiera industriale, come nel caso del pomodoro, o semplicemente commerciale come per i fruttiferi. Infatti la mancata organizzazione verticale – e quindi, per forza di cose, anche orizzontale – dell'offerta costituisce un elemento di fragilità che potrebbe minare la sostenibilità a lungo termine di queste produzioni.

* Docente di Marketing Agroalimentare
Università Cattolica Sacro Cuore, Piacenza
Relatore 2ª sessione – Moderatore Antonio Boschetti

Pier Paolo Morselli *

LA MELICOLTURA DI PIANURA

In Lombardia la frutticoltura occupa una superficie relativamente poco estesa, circa 5.000 ha e incide sul totale della produzione vendibile regionale poco meno del 5%. Le specie più coltivate sono melo (2.041 Ha), pero (1.491 Ha) e pesco (528 Ha); questi ultimi due localizzati principalmente nella provincia di Mantova (Dati Istat 2001).

Purtroppo bisogna prendere atto che oggi la frutticoltura soffre più di problemi di marketing che di carenza tecnica. Nelle ultime annate commerciali abbiamo perso quote di mercato nei confronti dei paesi del Sud America o dell'Est Europa; e ciò dovuto a costi di produzione non comparabili ai nostri, ma sembra che ci sia anche qualche altra causa. Il produttore è spaesato davanti alle regole di un mercato difficile. L'operatore commerciale vive immerso nel mercato e se è lungimirante intuisce prima degli altri il prodotto nuovo che potrebbe soddisfare sia la distribuzione che il consumatore.

Purtroppo lo schema: **produrre - vendere** è ormai finito. Prima di tutto bisogna chiedersi cosa il mercato esige, poi produrre. Diventa fondamentale in questo contesto l'innovazione varietale e l'innovazione delle tecniche colturali. Lo strumento dell'innovazione è una delle poche strategie percorribili per Paesi con costi di produzione elevati. Imporre un prodotto, un "modello" di successo, che i concorrenti ancora non abbiano, equivale a usufruire – per qualche anno almeno – di un monopolio di fatto. L'innovazione di prodotto in frutticoltura si gioca in gran parte sulla costituzione-validatione di nuove cultivar. Le cultivar di mele che in questi ultimi anni si sono maggiormente affermate e adattate in pianura, sono: **Gala, Fuji, Pink Lady**. Da sottolineare che nelle nostre condizioni pedoclimatiche queste varietà riescono a raggiungere alti standard qualitativi paragonabili a quelli delle mele di montagna.

GALA

Varietà estiva originaria della nuova Zelanda, con frutti di media pezzatura con buccia striata di rosso arancio sul 40-60 % della superficie. La raccolta avviene tra la seconda e la terza decade di agosto, per i cloni più precoci si può anticipare fino ai primi giorni di agosto. È una mela estiva che si è affermata soprattutto grazie alla diffusione di alcuni cloni a frutto molto colorato. Nelle condizioni climatiche della Pianura Padana riesce ad anticipare di alcuni giorni la produzione proveniente dal Trentino-Alto Adige.

Ultimi cloni promettenti in pianura: (da sottolineare che vi è una preferenza per i cloni con frutto striato) Galaxy Evolution, Brookfield Gala®, Gala Schnitzer®, Scniga®, Bucheye®, Gala Simmons.

FUJI

È una vecchia cultivar proveniente dal Giappone dove tuttora è molto diffusa

e apprezzata. Il frutto è di pezzatura medio grossa, di colore giallo aranciato striato o slavato rosso. La polpa è molto soda, croccante, aromatica, dolce, poco acida si conserva molto bene senza grossi problemi. Pianta molto vigorosa, richiede una potatura attenta a non stimolare la risposta vegetativa, è consigliabile non utilizzare dei sestri d'impianto molto fitti, inferiori al metro tra pianta e pianta. Viene raccolta nella seconda metà di ottobre.

A Ferrara è nato alcuni anni fa un consorzio per promuovere il consumo e la conoscenza di questa mela, viene addirittura distribuita nelle scuole in appositi distributori automatici.

Ultimi cloni promettenti in pianura: Cloni striati: Rubin Fuji®, Kiku 8®, Cuprax, Raku Raku® tutti questi cloni hanno le striature di colore anche nella porzione in ombra del frutto. Cloni con colorazione uniforme sul frutto: Toshiro®, Fujko®, Zen®, Aztech.

PINK LADY®

Mela bicolore con buccia di colore rosa intenso su fondo giallo-verde, con forma da oblunga a cilindrica; è un frutto originale tanto per le sue qualità estetiche che per quelle gustative. La raccolta molto tardiva, nelle prima decade di Novembre riduce la diffusione di questa varietà nelle zone di Alta Montagna. Albero con una decisa vigoria, necessita di una potatura lunga e cure colturali particolari per evitare rugginosità e microlesioni dei frutti. Questa mela è oggetto, in Europa, di una commercializzazione basata sull'organizzazione della filiera **produzione-commercializzazione-distribuzione** con lo scopo di assicurare il miglior sviluppo del prodotto. Per piantare un albero della varietà Cripps Pink® (Pink Lady®) il coltivatore deve obbligatoriamente acquistarlo da un vivaista autorizzato membro o sublicenziatario di Star fruits® (Detentore della varietà). Per coltivare la varietà l'arboricoltore deve sottoscrivere un contratto di coltivazione con il detentore dei diritti Star fruits®.

Ultimi cloni promettenti in pianura: Rosi glow® (più colorata). Infine una novità brevettata dal C.I.V. (Consorzio Italiano Vivaisti): Modi®. È una mela rosso porpora molto brillante su tutta la superficie, di ottimo calibro. Richiede un attento dirado per evitare sovraccarichi di produzione. Resistente alla ticchiolatura, poco sensibile a oidio. Ha un'ampia finestra di raccolta che può andare dalla prima settimana alla terza settimana di settembre previo opportuno trattamento di antiscaldatura. Anche questa mela, come Pink Lady, è oggetto di una commercializzazione basata sull'organizzazione della filiera **produzione-commercializzazione-distribuzione**, con un unico ufficio vendita.

* Dott. Agronomo - Libero Professionista





Alberto Sarzi Amadè

POMODORO DA INDUSTRIA

Analisi della situazione e prospettive

Il settore del pomodoro da industria sta vivendo in Italia e nel resto del mondo una fase molto delicata, caratterizzata dal sovrapporsi di alcuni problemi di natura produttiva e commerciale che in passato non si sono mai verificati contemporaneamente. Appare evidente che la crisi non può essere affrontata solo in Italia ma occorre una visione ampia che coinvolga il comparto in tutti i principali bacini produttivi, Stati Uniti, Cina ed Europa e tutti gli attori della filiera. Se si scompone la situazione attuale possiamo individuare gli aspetti critici:

- sovrapproduzione
- stagnazione dei consumi.

A questi vanno aggiunte le difficoltà europee e soprattutto italiane:

- riduzione delle esportazioni
- riduzione dei consumi
- alti costi di produzione.

Singolarmente questi problemi sono già stati affrontati e risolti in passato con strategie mirate. La straordinaria gamma di prodotti di qualità presenti sul mercato italiano è stata la risposta non solo alle richieste dei consumatori ma anche alle crisi di prezzo del concentrato. Lo sviluppo di politiche di filiera, la contrattazione di area e il rafforzamento delle Organizzazioni dei Produttori hanno permesso

di gestire le annate di sovrapproduzione che ciclicamente caratterizzano il comparto e, infine, le svalutazioni competitive hanno dato fiato alle esportazioni. Oggi queste risposte sono insufficienti o non praticabili (come ad esempio la svalutazione). Vediamo di individuare una strategia di uscita dalla situazione attuale partendo dall'analisi del comparto a livello mondiale.

La sovrapproduzione è frutto di un aumento costante dei volumi trasformati nel quinquennio 2001-2005 superiore al 20% che non è stato accompagnato da un analogo crescita nei consumi, stimata nell'1% annuo, distribuita in modo disomogeneo e cioè, semplificando, in riduzione in Europa, in aumento in Oriente, stazionaria in America. Il calo sensibile della produzione 2005 non è stato sufficiente a ridurre gli stock e nemmeno a riequilibrare domanda e offerta. A livello mondiale i consumi sono rimasti gli stessi del 2001 o di poco superiori, circa 25 milioni di ton./anno, quindi occorre una ulteriore riduzione.

Nelle tabelle seguenti (fonte Amitom-W.P.T.C. -2006) si riportano i dati produttivi espressi in 1.000 tonnellate di prodotto trasformato a livello mondiale (tab. 1), aggregati per area (tab. 2) e i dati europei (tab. 3). Con il termine Amitom si intende Europa + bacino del Mediterraneo.

TAB. 1

	2001	2002	2003	2004	2005	2001-2005
Produzione mondiale	23.741	27.706	28.513	34.706	29.667	+ 5.926
incremento		+ 16%	+ 3%	+ 21%	- 14%	+ 24,9%

TAB. 2

	2001	2002	2003	2004	2005	2001-2005
America	8.320	10.590	8.885	11.180	9.296	+ 976
incremento		+ 27%	- 16%	+ 25%	- 16%	+ 11%
Cina	1.000	2.300	2.800	4.500	2.800	+ 1.800
incremento		+ 130%	+ 21%	+ 60%	- 37%	+ 80%
Amitom	10.439	10.535	12.316	14.293	12.922	+ 2483
incremento		+ 1%	+ 15%	+ 16%	- 9%	+ 23%

Vediamo infine i dati relativi a Italia, Spagna, Turchia e Portogallo, principali produttori di europei e di Amitom.

TAB. 3

	2001	2002	2003	2004	2005	2001-2005
Italia	4.806	4.325	5.324	6.300	5.135	+ 329
incremento		- 10%	+ 23%	+ 18%	- 15%	+ 7%
Spagna	1.472	1.588	1.711	2.200	2.850	+ 1378
incremento		+ 8%	+ 7%	+ 28%	+ 29%	+ 93%
Turchia	950	1.500	2.000	1.700	1626	+ 676
incremento		+ 58%	+ 33%	- 15%	- 4%	+ 70%
Portogallo	917	802	894	1180	1000	+ 83
incremento		- 12%	+ 11%	+ 32%	- 18%	+ 9%

L'analisi dei dati della produzione per area suggerisce alcune riflessioni. La più evidente è che la crescita della produzione mondiale (+25% in cinque anni) è stata determinata in prevalenza dalla Cina che è diventato il terzo produttore di derivati del pomodoro, principalmente di concentrato.

Se a questo associamo il fatto che in Cina i costi di produzione sono molto inferiori agli altri paesi competitori, che il consumo interno è ancora molto basso si comprende come il mercato mondiale sia stato "invaso" dal concentrato cinese a danno di paesi storicamente esportatori come Italia e Stati Uniti.

Tuttavia è lecito supporre che la situazione attuale non sia destinata a durare ancora per molto tempo. Soprattutto la domanda interna alla Cina, se pur bassa, è in continua crescita, mentre il differenzia-

le sui costi di produzione è destinato a rimanere, dato l'enorme divario di condizioni socio-economiche con i paesi europei e gli Stati Uniti.

In questo contesto potrà sicuramente giocare un ruolo fondamentale la rivalutazione della valuta cinese rispetto a euro e dollaro iniziata nel secondo semestre del 2005. Con una valuta più forte sarà più difficile per i cinesi esportare su mercati esteri.

Per quanto riguarda la situazione europea il quadro è più complesso. L'Unione Europea ha regolamentato il settore con il meccanismo delle soglie nazionali (tab. 4) che definiscono il quantitativo di pomodoro ammesso a beneficiare dell'aiuto nell'arco di tre anni.

TAB. 4

	Italia	Spagna	Grecia	Portogallo	Francia
soglia (1000 ton)	4.350	1.238	1.211	1.050	401
premio 2005 (euro/ton)	34,5	29,36	34,5	34,5	34,5
premio 2006 (euro/ton)	30,43	23,35	34,5	34,5	34,5
differenza	- 4,07	- 11,15	-	-	-



Corrado Pignagnoli *

Il futuro dell'ortofrutticoltura mantovana:

SEMPLIFICAZIONE E COMPLICAZIONE DEI PROBLEMI. E QUALCHE DOMANDA



Al superamento della soglia corrisponde una riduzione dell'aiuto. Tale meccanismo è in discussione in questi mesi e su questo aspetto ritorneremo in seguito. L'incremento complessivo è dovuto alla crescita della Spagna che ha prodotto più del doppio della sua soglia. Tale incremento, parzialmente compensato dalla diminuzione di Francia e Grecia, rimane il principale aspetto critico sia dal punto di vista industriale che agricolo. Infatti il superamento della soglia determinerà per la prossima campagna una drastica riduzione dell'aiuto per i produttori, pari ad oltre 11 euro/ton. non compensabile da parte delle industrie con un prezzo maggiore. Quindi ci si può attendere una riduzione del pomodoro trasformato in Spagna ai livelli di 2-3 anni fa. Per gli altri paesi europei non si prevedono variazioni significative se non la conferma della tendenza a ridurre, tendenza più marcata per la Francia.

L'Italia, pur avendo superato quasi sempre la soglia assegnata, ha avuto un incremento quinquennale modesto (7%), con un picco nel 2004 del quale stiamo ancora pagando le conseguenze. Infatti la riduzione applicata nel 2005 non è stata sufficiente a ridurre gli stock e nel 2006 il premio per gli agricoltori si ridurrà di 4,07 euro ton. (circa 800 lire/ql.). La congiuntura economica negativa, "l'effetto euro" e la riduzione dell'export, dovuta principalmente ai prezzi bassi del prodotto cinese, hanno amplificato gli effetti della sovrapproduzione. La scelta di ridurre ulteriormente i volumi trasformati appare l'unica possibile anche se non priva di rischi come ad esempio la perdita quote di mercato a favore di altri paesi. Rimane fondamentale il "tavolo interprofessionale" tra Organizzazioni di Produttori (O.P.) e industrie e il rapporto tra O.P. e produttore per evitare scelte divergenti rispetto all'obiettivo comune di superare il momento delicato.

In questa direzione si è mosso anche il legislatore che nel settembre scorso ha approvato il decreto per garantire che la passata di pomodoro venga prodotta solo da pomodoro fresco e non diluendo del concentrato, pratica diffusa in taluni paesi a danno del prodotto italiano. Colmata questa lacuna che finalmente definisce in modo chiaro cos'è una passata di pomodoro, rimane molto da lavorare sul fronte della limitazione o della sospensione dell'importazione temporanea, detta anche Traffico di Perfezionamento Attivo, meccanismo che consente al prodotto proveniente da altri paesi non europei di essere "rilavorato" in Italia con impatto negativo sulle nostre produzioni.

A livello europeo in questi mesi è sul tavolo di Bruxelles la pro-

posta di modifica dell'attuale meccanismo di erogazione del premio a favore di un disaccoppiamento parziale o totale sul modello della PAC per gli anni dal 2008 al 2012. La decisione definitiva è attesa per la fine del 2006 anche se a molti operatori del settore appare inutile e azzardato smantellare l'attuale sistema. Cambiare un meccanismo che funziona non risolverebbe i problemi del mercato creando ulteriori tensioni. Sarà possibile esprimere un parere più chiaro esaminando il testo definitivo della proposta.

Finora abbiamo trattato dei problemi di un settore strategico per l'agro-alimentare italiano. Non dobbiamo dimenticare che i punti di forza sono ancora molti e che in passato hanno permesso di uscire da situazioni difficili e di aumentare ogni anno i volumi trasformati. La qualità dei nostri prodotti è un'arma formidabile ed è frutto della professionalità dei produttori agricoli e del livello tecnologico delle industrie. Come per il vino anche per il pomodoro la qualità si "costruisce" iniziando dal campo, dalla corretta scelta dei terreni e delle varietà, da una gestione attenta di irrigazione e concimazione, dal rispetto totale del Disciplinare di Produzione Integrata, dal rap-

porto stretto tra produttore, organizzazione di produttori e industria di trasformazione. L'industria non è in grado di lavorare pomodoro di qualità scadente che richiederebbe un trattamento termico a temperature molto alte. La progressiva riduzione del trattamento termico è necessaria per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto finito, aroma, sapore e colore, per mantenere attivo il licopene (sostanza protettiva verso alcune patologie tumorali) e il pool vitaminico del pomodoro. La tracciabilità di filiera certificata completa l'offerta al consumatore. Dalla bottiglia di polpa o passata, dal tubetto di concentrato con un click sul computer si risale al campo dove è stato coltivato il pomodoro, valorizzando non solo l'industria trasformatrice ma anche il lavoro dell'imprenditore agricolo e il territorio di provenienza. Questo dovrebbe dare impulso al consumo di prodotto italiano, sia sul mercato interno che nel resto del mondo, contro l'offerta di derivati anonimi caratterizzati solo da prezzi bassi.



La relazione del prof. Rama sul comparto ortofrutticolo fotografa con chiarezza la realtà ma solo quella del segmento agricolo del comparto stesso. Questo aspetto della realtà in sintesi si presenta così:

ETTARI A ORTAGGI	1999	2005
POMODORI IND.	2800	3165
MELONE	1100	1410
ALTRI	3078	720
TOTALI	6978	5295

Semplificazione/complicazione "orticola"

Gli ortaggi che "pesano" in termini di ettari sono due, e nessuno dei due è paragonabile alle insalate, i finocchi, la cipolla, le patate, ecc. Infatti:

- il pomodoro è ... da industria: vale a dire esiste in quanto c'è un'industria che lo ritira e non dei consumatori che se lo mangiano fresco;

- il melone ha una funzione d'uso, molto specifica rispetto agli altri ortaggi, connessa al prosciutto crudo: un po' come il grana rispetto alla pastasciutta.

Così il comparto si semplifica, ma se si considerano gli aspetti più strettamente agricoli i problemi si complicano. E di molto.

Semplificazione "frutticola"

La frutta prodotta a Mantova si chiama in sei modi: pera, mela, kiwi, pesca, susina, nettarina.

In realtà il peso in ettari è dato da pera e mela. Anche in questo caso dunque per la provincia di Mantova il tema "frutticoltura" sembra semplificarsi. Ma le complicazioni non mancano neppure in un settore di filiera corta come quello della frutta fresca. A cominciare, per esempio, dal fatto che a Mantova si consuma anche la banana; anzi si può scommettere che, complessivamente, si mangiano più banane che pere o mele mantovane.

Le complicazioni

Solo che l'osservazione dei problemi della ortofrutta mantovana si sposta dall'agricoltura a tutta la filiera, consumo compreso, emergono non poche complicazioni che vale la pena di approfondire anche se, per ragioni di spazio, limitatamente al pomodoro da industria, alla pera e al melone.

ETTARI A FRUTTA	1999	2005
PERA	954	870
MELA	300	302
ALTRA	477	679
TOTALI	1731	1851

Dopo questi approfondimenti specifici per questi prodotti saranno esaminate alcune questioni di carattere generale, dalle quali scaturiscono alcune domande.

LE COMPLICAZIONI DELLA CONSERVA E QUINDI DEL POMODORO

Prima di parlare di ettari coltivati a pomodoro in provincia di Mantova sembrerebbe più opportuno ribaltare l'esame, cominciando dall'inizio, cioè dalla conserva. È sul banco del supermercato (in questi negozi si vende il 60,4% di tutte le conserve) che comincia una storia che termina (e non inizia) in campagna. Se guardiamo le conserve che si comperano a Mantova possiamo constatare che:

- variano i tipi (pelati, passate, polpe, ecc.);

- per ogni tipo cambiano i nomi usati (rustica, vellutata, verace, classica, polposa, grassa, ecc.);

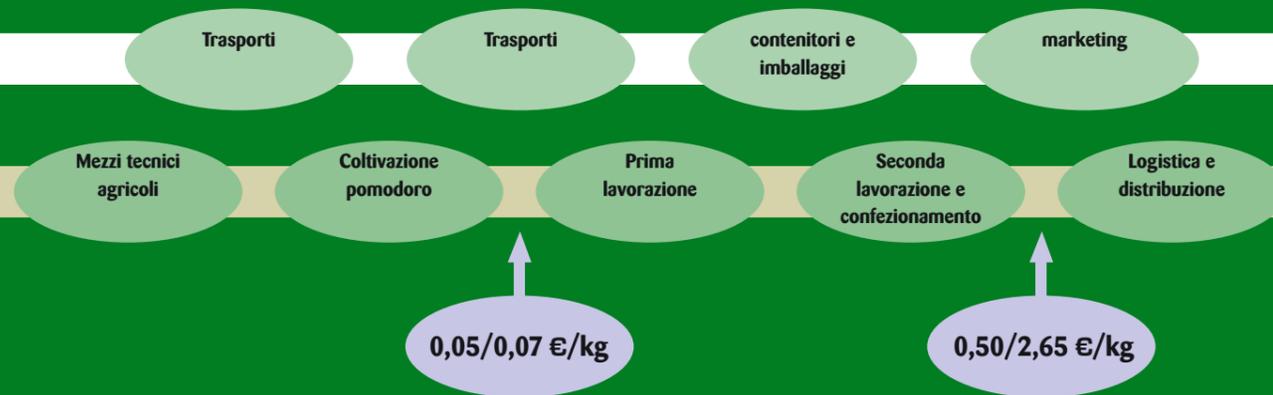
- vengono dichiarate diverse lavorazioni (pomodori appena colti, selezionati, setaccio a trama larga, senza bucce e semi, ecc.).

A fronte di queste indicazioni i prezzi hanno variazioni enormi (per la sola passata si va da € 0,50 fino a € 2,65 al kg) senza che si possa cogliere con precisione il motivo.

A fronte di questi prezzi pagati dai consumatori si deve constatare che la materia prima è più o meno sempre la stessa per qualità e per prezzo (salvo il biologico): come mai?

Per tentare una risposta sarebbe il caso di indagare il modo di dividersi la torta finale del prezzo al kg pagato dai consumatori, ma ciò è difficile. È però certo che la filiera è fatta di diversi anelli di cui si possono conoscere solo due prezzi: quello del pomodoro venduto all'industria e quello pagato dal consumatore.

Facciamo il caso della passata (si veda tabella seguente):



Prima complicazione (per la coltivazione)

Aumentano negli ultimi anni i prezzi/costi di tutti gli anelli mentre si riducono solo quelli alla coltivazione. Per esempio l'alta competizione fra marche (più che fra i trasformatori industriali effettivi, che spesso sono sempre gli stessi) fa aumentare i costi di promozione e si comprimono tutti quelli a monte.

Seconda complicazione (sempre per la coltivazione)

Gli agricoltori cercano di compensare i maggiori costi dei mezzi tecnici e i minori ricavi aumentando gli ettari e la produttività per ettaro. Ciò determina diverse conseguenze: riduzione delle qualità (e quindi diminuzione di prezzo), aumento delle quantità prodotte (e quindi di nuovo diminuzione di prezzo), bacini agricoli sempre più lontani da fabbriche che si concentrano (e quindi aumento dei costi di trasporto).

Terza complicazione (per il consumatore)

I prezzi per il consumatore non calano quasi mai e la sua spesa è sempre più per pagare, anziché il pomodoro divenuto conserva, la confezione, il trasporto e soprattutto la marca ed i connessi costi di marketing. Insomma il consumatore paga sempre più tutto ciò che non è conserva/pomodoro.

Quarta complicazione (un po' per tutti)

Il pomodoro cinese. Ma questa è un'altra storia che dovrebbe essere approfondita.

È LA PERA CHE GENERA I PERETI E NON VICEVERSA. (Banana permettendo!)

Sappiamo che gli ettari a pereti in provincia sono diminuiti negli ultimi anni (da 954 a 870) e secondo il prof. Rama ciò è compensato dall'aumento della produttività per ettaro.

Nell'insieme l'Esperto ci dice che "le prospettive di mercato sono buone", anche perché "la pera mantovana costituisce l'unica indicazione geografica protetta frutticola della Lombardia".

Questa è una buona notizia se si considera l'attuale fase dell'agricoltura (italiana in genere e mantovana in specie), fase nella quale si va alla ricerca di produzioni da promuovere mentre la globalizzazione dei mercati e la sua standardizzazione dei prodotti e la omogeneizzazione del gusto costringe gli agricoltori a fare i guardiani dell'ambiente o i tosaprati dei giardini.

Quindi quella del prof. Rama è una buona notizia. Salvo complicazioni...

Per poterne parlare a ragion veduta anche in questo caso basta visitare i supermercati.

Si trova l'indicazione dell'origine (è obbligatoria!) e quella della varietà. In questo periodo le William argentine fanno concorrenza nel prezzo alle pere italiane.

Questo quadro porta a fare una considerazione su un problema che sta assumendo una importanza crescente: i trasporti da lunghe distanze inquinano. Se si prendono i dati pubblicati sul supplemento "tSt" de "La stampa" del 15 marzo scorso si scopre che le emissioni di CO₂ di un frutto che ha fatto 100 km sono pari a 33g mentre un frutto importato dal Sud America produce 10.732 g. Possiamo così arrivare ad una

Prima complicazione (per i consumatori e per la umanità intera)

Consumare frutta proveniente da grande distanza inquina enormemente e contemporaneamente, come sostiene lo stesso supplemento, riduce la qualità.

Non sarebbe il caso che qualche Istituzione si muovesse per far conoscere questi problemi?

Seconda complicazione (per i consumatori e per i coltivatori)

Abbiamo anche rilevato i prez-

zi delle banane per la semplice ragione che i consumatori, come dimostrano diverse ricerche, mettono questo frutto in concorrenza con la frutta locale in particolare mele, pere e pesche.

Oltre alla complicazione sopra indicata il consumatore di banane non sa (è questa la complicazione: nessuno glielo spiega) molte cose. Per esempio ciò che ci dice l'Istituto nazionale della nutrizione che nella sua pubblicazione sulle Tabelle di composizione degli alimenti ha rilevato che la parte edibile (cioè quello che si mangia effettivamente) dei frutti sopra indicati è la seguente: mela 85%, pera 84%, pesca 91%, banana 65%.

Il che significa che nella patumiera vengono buttati circa 0,60 euro per la banana contro 0,20 euro per le pere.

Terza complicazione (di nuovo per i consumatori e i coltivatori)

Questa complicazione deriva dalla constatazione che è molto scarsa per non dire inesistente quella particolare attività di promozione dei prodotti locali derivante dalle scelte dei Comuni per le mense scolastiche, se è vero, come è vero, ciò che si prevede nei capitoli nei quali si legge normalmente quanto segue:

La frutta deve ... avere

calibrature e grammature richieste. Tali grammature dovranno essere in linea di massima di grammi 160/180 per la pesca, la mela, la pera, l'arancia, la banana ...

Possibile che non esistano differenze fra la pera e la banana? Per esempio: la freschezza, i chilometri percorsi, la parte edibile, il benessere dei contadini del Sud America e degli agricoltori italiani.

IL MELONE: PERICOLI DI FURTO DEL GIOIELLO

La puntuale relazione di Stermieri (riportata in altra parte) definisce il melone mantovano un "gioiello". E per capire che ha ragione basta dare una occhiata ai valori.

I VALORI DEL GIOIELLO NEL 2005				
TIPO DI CULTURA	VALORI PRODUTTIVI			
	QUINTALI	ETTARI	PERFORMANCE	
			Lombardia	Italia
pieno campo	401.330	1410	?	?
in serra	177.000	590	?	17%
TOTALI	573.330	2000	80%	8,8%

Non sarà facile mantenere i risultati raggiunti, visto che, come risulta dalla relazione di Stermieri, il 2005 ha registrato una diminuzione dei prezzi del 22% rispetto al 2004.

E il "gioiello" melone mantovano corre diversi rischi di essere "rubato", sottratto cioè sia come attività produttiva ai coltivatori sia ai consumatori come prelibatezza della tavola.

I problemi infatti si stanno complicando.

Prima complicazione (per i consumatori)

I prezzi alla produzione sono diminuiti nel 2005 di quasi il 25%. E quelli al consumo?

Se la diminuzione continua il consumatore viene derubato del melone mantovano con varie conseguenze fra le quali la più rilevante è di trovarsi meloni con talmente tanti chilometri da non essere certo nelle stesse condizioni qualitative di meloni vicini a casa.

Seconda complicazione (per i produttori)

Lo sforzo, attraverso il Consorzio di gestione dell'IGP, è di assicurare la programmazione dell'offerta e lo sviluppo di marketing verso

l'export e la distribuzione interna. Il pericolo del furto del gioiello è legato ai tempi di installazione di questi veri e propri antifurto.

Terza complicazione (per i consumatori e gli orticoltori)

I contratti di fornitura dei meloni alla grande distribuzione ubbidiscono ad una regola generale nei rapporti fra imprese: il più forte detta le condizioni e il più debole, o si adegua o non vende. Finora le condizioni "proposte" dalla GDO ai produttori di meloni (come a quelli di tutti i prodotti vegetali) ubbidivano a regole molto semplici e il potere negoziale verso il produttore, da un lato, e verso il consumatore, dall'altro, era soprattutto giocato sul prezzo: il più basso possibile per il primo, il più alto possibile per il secondo.

In questo quadro contrattuale l'IGP e il Consorzio che programma l'offerta ha un suo peso.

Ora però all'orizzonte si profila un cambiamento che complica notevolmente i problemi per mantenere il gioiello a Mantova.

Questo cambiamento ha un nome: **EUREPGAP**. Poiché riguarda tutti i prodotti vegetali ne parliamo nell'ultima parte.

Qualche domanda su problemi più generali

1ª Questione

È abbastanza normale usare gli ettari per misurare i fenomeni (e problemi) agricoli: 3500 ettari di pomodoro e 720 di "altri orticoli"; 870 ettari di pere; la superficie media coltivata a pera dalle aziende si attesta sui 2,2 ettari; le rese per ettaro di pera sono aumentate del 15% in sei anni.

Domanda: perché accanto e forse prima delle misure in ettari non si misurano i prodotti per fatturato (o PLV) e caso mai per redditività per ettaro? Non è che per caso potrebbe risultare che i 720 ettari di altri orticoli consentono redditi complessivamente superiori ai 3500 ettari a pomodoro?

2ª Questione

Usando l'unità di misura in ettari (e non quelle di tipo economico) il prof. Rama conclude che 2,2 ettari di pereti per azienda costituiscono una "frammentazione eccessiva".

A parte la questione del pollo (uno a testa come media di una realtà nella quale alcuni ne mangiano due e altri nessuno), l'aspetto che occorrerebbe approfondire è quello della definizione di ciò che è ottimale e, conseguentemente di ciò che è "eccessivo".

Domanda: chi stabilisce ciò che è ottimale? Se si rimanda la que-



Dino Stermieri

IL MELONE, GIOIELLO DELL'ORTICOLTURA MANTOVANA

stione al solo mercato perché non si usano soprattutto le unità di misura economiche?

3ª Questione

Viene spesso segnalata la necessità che le imprese di trasformazione aumentino le dimensioni per ragioni di economia di scala e ciò anche nel caso di imprese cooperative le quali vengono contrapposte a quelle "private", quasi che le cooperative fossero "non private", cioè pubbliche.

Domanda: ma le imprese di trasformazione cooperative perdono il loro carattere privatistico perché, a seguito dell'aumento della dimensione, l'alto numero di soci le trasforma in una specie di kolchoz? Oppure perché il manager risponde ad interessi esterni? E se è così, questi interessi esterni sono individuabili nel pubblico? Ma esistono delle sedi pubbliche di governo delle coop?

4ª Questione

L'impresa di trasformazione, anche se grande, sembra essere sempre più condizionata dal potere dei supermercati: a fronte di tale condizionamento le economie di scala sembrano essere una condizione forse necessaria ma tutt'altro che sufficiente.

Domanda: parlando di prodotti agroalimentari, non è forse il caso di approfondire meglio i rapporti di filiera a partire dalle posizioni dei supermercati nello "sfruttamento" dei consumatori?

5ª Questione

Il rapporto dei supermercati con i consumatori è fondato su una offerta (di conserve o di pere o di meloni o di ogni altro prodotto) che fa vedere al consumatore solo i prezzi e le qualità che il supermercato stesso ha scelto. Ciò genera una "educazione al consumo" gestita da interessi economici e soprattutto finanziari e quasi mai ispirata ad interessi più generali quali quelli salutistici, ambientali o di etica nei rapporti economici (soprattutto all'interno delle filiere). Ciò scarica all'esterno del supermercato tutti i costi sociali generati da un'offerta cosiddetta libera e da una domanda molto condizionata dal marketing. Alcuni esempi: la scarsa educazione alimentare sui nutrienti genera cattive diete che a loro volta obbligano al ricorso delle cure mediche; l'abbondanza barocca della confezione, legata a marketing aggressivi, genera, oltre agli aumenti dei costi per il consumatore, un processo di gestione rifiuti costoso e inquinante. Dalle cure mediche alla gestione rifiuti è uno scaricabarile dei costi dal prodotto alla collettività.

Domanda: non sarebbe più razionale gestire una educazione alimentare, e quindi al consumo e all'acquisto, più tarata e incisiva

rispetto alle logiche dei supermercati? E a chi compete questa educazione orientata agli interessi generali? E con quali strumenti?

6ª Questione

La grande distribuzione europea si è data regole comuni nella valutazione dei prodotti ortofrutticoli freschi sulla base di un documento da essa prodotto unilateralmente: è lo **standard EUREPGAP**. Insomma o fai le pere e l'insalata come dico io e allora te le compero o altrimenti te le tieni tu.

Detta così la questione non sembra molto diversa da oggi. Senonché:

1° le norme che i produttori devono rispettare sono contenute in documenti di decine di pagine e riguardano: le varietà e i portainnesti, la storia e la gestione dei siti, la gestione dei terreni e dei substrati, l'impiego dei fertilizzanti, l'irrigazione e la fertirrigazione, la difesa delle colture, la raccolta, il maneggiamento dei prodotti, la gestione dei rifiuti e dell'inquinamento, il riciclaggio e riutilizzo, la salute e la sicurezza e le condizioni di lavoro dei lavoratori, gli aspetti ambientali;

2° tutti gli agricoltori saranno sottoposti ai controlli (almeno uno all'anno) degli enti di certificazioni scelti dai supermercati;

3° la produzione e la regolare tenuta di carte da parte delle aziende agricole farà impallidire tutte le attuali incombenze.

Domanda: quanto potere in più acquisisce la distribuzione su tutti i soggetti della filiera, visto che basta sbagliare una carta per veder rifiutato un prodotto dopo che è stato coltivato? E poi: considerato che tutti i rischi imprenditoriali restano a carico dei produttori, ivi compresa la "salute e sicurezza dei lavoratori" e che, quindi, della loro salute e sicurezza il supermercato non si interessa, non converrebbe ai coltivatori cercare di farsi assumere dai supermercati?

* Gruppo delle 6 dimensioni



L'eccellenza nella produzione del melone è una tradizione consolidata, che ha origine nella storia del territorio di Mantova e rende attualmente questo straordinario frutto dell'estate uno dei principali prodotti di punta di un'agricoltura tra le più avanzate d'Italia.

La coltura del melone, specie originaria dell'Asia centrale ed occidentale, da dove si diffuse al bacino del Mediterraneo all'inizio dell'Era Cristiana, iniziò ad interessare il Mantovano alla fine del XV secolo. Grazie alla sapiente arte degli orticoltori locali nella coltivazione di questo profumato frutto, venne ottenuto il melone "Viadanese", una selezione dalle ottime caratteristiche gustative che è rimasta quasi immutata in coltura fino agli anni Settanta. L'apprezzamento che ebbe questa selezione ne determinò lo sviluppo fino a farla arrivare sulle tavole signorili, come è documentato da una lettera del 1548, conservata all'Archivio di Stato di Mantova, che accompagnava quattro stupendi frutti di melone inviati dal podestà di Viadana Felice Fiera al duca Francesco Gonzaga. Inoltre, alcuni meloni sono ritratti in un affresco cinquecentesco che si può ammirare nella chiesa matildica di S. Croce di Sermide.

La selezione "Viadanese", per la sua sensibilità alle malattie e la bassa resistenza ai trasporti e alle manipolazioni, è stata ormai sostituita da alcuni decenni con altre varietà nate dal miglioramento genetico moderno. Tuttavia, per le sue ottime caratteristiche organolettiche è ancora utilizzata negli incroci effettuati per ottenere nuove cultivar ed è stata certamente all'origine di molte varietà attualmente coltivate sia in Italia che all'estero.

Le varietà di meloni presenti sul mercato possono essere suddivise in tre sottospecie:

- Retati: ovali, reticolati, precoci, con polpa arancione, conservabili; comprendono le varietà più diffuse come gli ibridi americani (Harper, Supermarket, Baggio, Bingo, Dalton);

- Cantalupi: globosi, lisci, precoci, con polpa arancione, poco conservabili (Charentais);

- D'inverno: allungati, a maturazione tardiva, con polpa bianca, poco profumati e conservabili a lungo, sono coltivati in prevalenza al Centro-Sud (Amarillo, Brindisino, Napoletano).

Oggi la coltivazione del melone nel Mantovano si concentra in tre zone, che originano produzioni accomunate da elevati standard qualitativi, ma con alcuni caratteri peculiari che le differenziano.

Nell'area di Viadana, caratterizzata da aziende orticole a dimensione prevalentemente familiare, le varietà di melone più coltivate sono quelle del tipo retato che segna la fetta derivate dalla Supermarket

come Baggio, Macigno, Colorado e Mambo. Iniziano a farsi strada anche varietà cosiddette long-life, a conservazione più lunga come la Dalton.

Nella zona di Sermide, dove sono presenti anche aziende con dimensioni piuttosto estese e i terreni sono molto argillosi, caratteristica ottimale per il melone, la varietà preferita è l'Harper, precoce e dall'elevato grado zuccherino, seguito a distanza da Honey Moon, Pamir, Tamaris, Bacir, Macigno e Dalton e dalla varietà Capitol che si sta diffondendo negli ultimi anni.

Infine abbiamo la zona dei comuni di Rodigo e Gazoldo degli Ippoliti, nella quale la coltura del melone si è diffusa più recentemente, ma dove ha già raggiunto traguardi formidabili grazie alle grandi dimensioni aziendali e alla competenza tecnica e logistica dei produttori, anche se i terreni più sciolti rendono fondamentale l'importanza di corrette pratiche agronomiche. Qui la varietà più diffusa è Capitol, piuttosto resistente agli attacchi fungini, oltre a Baggio, Colorado, Mambo, Macigno, Bingo, Yakura ed Easy 327.

In ciascuna di queste tre aree la produzione viene effettuata sia in serre-tunnel e "tunnelini" che in pieno campo, in modo da permettere, grazie

alla scelta di cultivar appartenenti a varie classi di precocità, un periodo di raccolta che dalla seconda decade di maggio può arrivare anche all'inizio di novembre, secondo le condizioni climatiche più o meno favorevoli.

Secondo i dati Istat nel 2005 la produzione mantovana di meloni ha investito una superficie di 1.410 ettari in pieno campo con una produzione di 401.330 quintali e una superficie di 590 ettari in serra con una produzione di 177.000 quintali, per un totale quindi di 2.000 ettari con 578.330 quintali di prodotto. Cifre importanti nel contesto nazionale visto che da Mantova proviene l'80% della produzione di meloni della Lombardia e l'8,8% della produzione italiana (la percentuale sale al 17% se consideriamo la sola produzione forzata in serra). Nonostante un aumento dei consumi in Italia dell'8% (dati Ismea), meno soddisfacente è stato l'andamento nell'ultima annata dei prezzi alla produzione, che sono stati mediamente inferiori del 22% rispetto alla campagna 2004, a causa soprattutto di condizioni climatiche anomale che hanno visto l'alternanza di settimane con temperature elevate, che hanno determinato picchi produttivi, a periodi più freddi che hanno disincentivato i consumi,



ma anche a seguito di un aumento della produzione interna italiana e dei quantitativi importati.

Oltre all'importanza dei quantitativi prodotti è soprattutto sul piano della qualità che il melone mantovano si distingue dalle produzioni di altre zone: l'introduzione di nuove varietà e l'evoluzione delle tecniche agronomiche hanno permesso di raggiungere i massimi risultati di precocità, continuità delle rese, grado zuccherino, serbevolezza e prolungamento della conservabilità.

Da tempo i produttori più specializzati si stanno impegnando nell'adozione di forme di certificazione, sia dei processi produttivi come la tracciabilità o i disciplinari di produzione integrata e biologica, che delle caratteristiche gustative grazie ad apposite strumentazioni ad infrarossi per classificare i frutti in base al grado zuccherino. Un traguardo importante al fine di rendere facilmente riconoscibili per il consumatore queste caratteristiche di qualità e affidabilità del processo produttivo si avrà con il riconoscimento in sede comunitaria dell'Indicazione Geografica Protetta secondo il reg. CEE n.510/06, il cui iter è stato intrapreso dagli orticoltori riuniti nel Consorzio del Melone Tipico Mantovano, con il coordinamento della Provincia di Mantova.

Per conservare i notevoli risultati finora conseguiti e rimanere competitivi nei confronti delle produzioni delle altre regioni e di quelle importate, i produttori mantovani proseguono nella strada intrapresa, perseguendo gli obiettivi di programmazione e controllo dell'offerta sui mercati attraverso una maggior aggregazione, per far conoscere la qualità dei prodotti con un adeguato supporto di marketing e orientare la produzione e la logistica allo scopo di rispondere alle esigenze dell'esportazione e della grande distribuzione oltre che dei mercati tradizionali.

Quindi, per concludere, man-

tenere, e se possibile migliorare, l'elevata professionalità e specializzazione acquisita, e favorire nuovi processi di commercializzazione del prodotto, di livello cooperativistico, pur mantenendo, ciascuno, la propria identità produttiva.

Questo favorirebbe sicuramente la promozione e la valorizzazione del territorio mantovano, inteso come unico bacino di produzione, e la ricerca di quel valore aggiunto di cui oggi, in una situazione generale di grande difficoltà, tutta l'imprenditoria mantovana, e non solo, ne è freneticamente alla ricerca.

Pier Paolo Morselli *

CHE COS'È UN PRODOTTO I.G.P.?

Da cosa nasce l'Indicazione Geografica Protetta di cui tanto si parla negli ultimi tempi? Per quale motivo il consumatore deve acquistare prodotti I.G.P.?

Il Regolamento CE n. 2081/92, con il quale la comunità europea ha regolamentato le «Indicazioni Geografiche Protette» nasce dalla volontà di valorizzare quei prodotti che presentano caratteristiche peculiari dovute esclusivamente o essenzialmente all'ambito geografico di provenienza. Per «indicazione geografica» s'intende il nome di un'area geografica che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale zona, e di cui una determinata qualità possa essere attribuita alla zona d'origine.

A differenza della D.O.P. (Denominazione Origine Protetta), per l'I.G.P. è sufficiente che la produzione, e/o trasformazione, e/o elaborazione avvengano nella zona d'origine.

Il processo produttivo deve essere conforme ad un Disciplinare di produzione.

Il Disciplinare è un insieme di indicazioni e/o prassi operative da rispettare per il produttore relativamente a:

- il nome del prodotto agricolo o alimentare DOP o IGP;
 - la descrizione del prodotto agricolo;
 - la delimitazione della zona geografica e degli elementi che comprovano il legame del prodotto agricolo con la zona geografica di riferimento;
 - i riferimenti relativi agli organismi di controllo;
 - gli elementi specifici dell'etichettatura connessi alla dicitura DOP o IGP, a seconda dei casi, o le diciture equivalenti;
- Qual è l'iter d'ottenimento per un prodotto I.G.P.?
- i produttori interessati presentano all'Autorità nazionale, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF), formale richiesta di registrazione accompagnata dal Disciplinare di produzione;
 - il MIPAF procede alla valutazione della richiesta inoltrata e del relativo Disciplinare, richiedendo anche specifico parere alla Regione territorialmente interessate;
 - nel caso la richiesta sia ritenuta fondata, il MIPAF procede alla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della domanda e del relativo Disciplinare;
 - in assenza di obiezioni il MIPAF trasmette alla Commissione Europea la richiesta e la relativa documentazione;
 - la Commissione Europea pubblica la richiesta e, in assenza di opposizioni avanzate dagli stati membri, con un apposito regolamento procede alla registrazione e accorda la denominazione richiesta.



L'unico prodotto ortofrutticolo I.G.P. della Lombardia è legato al territorio Mantovano ed è la pera mantovana I.G.P.

Come si è arrivati ad avere un prodotto I.G.P. in provincia di Mantova insieme a zone di produzione frutticole molto più blasonate come l'Emilia Romagna?

Il consorzio Pera Tipica Mantovana è stato fondato nel 1992, con lo scopo di valorizzare la produzione locale mediante il marchio "Perwiva".

A supporto di questo marchio commerciale si è deciso di richiedere tramite l'iter sopra elencato, l'I.G.P. per la Pera Mantovana, che è stato poi ottenuto il 20 gennaio 1998 (Regolamento CEE 134/98).

Una volta ottenuto l'I.G.P. le pere prodotte nella zona di produzione potevano fregiarsi di questo prestigioso e unico marchio.

Una volta raggiunto l'obiettivo, è iniziato il lavoro più difficile: far conoscere questo marchio al consumatore.

Il consumatore purtroppo non chiedeva espressamente questa tipologia di prodotto, forse per mancata informazione; era il produttore che doveva offrire e far conoscere questo nuovo "articolo".

Ogni politica di marchio pertanto deve essere rafforzata da una campagna di marketing

per sensibilizzare e informare il consumatore, e queste campagne purtroppo costano.

Un marchio chiaro e riconoscibile come l'I.G.P. è, però, un'arma a doppio taglio che, se mal gestita, può ritorcersi contro i produttori: ovviamente bisogna garantire un prodotto di buona qualità, con caratteristiche peculiari, standardizzato, riconoscibile velocemente dal consumatore.

L'I.G.P. è in questi ultimi anni diventato, suo malgrado, anche una difesa della produzione, in quanto è stata riconosciuta dalla comunità europea una vocazione della zona che nessuno potrà mai togliere, come invece è successo per altri prodotti (esempio: barbabietole). L'indicazione geografica protetta ha non solo uno scopo commerciale ma anche uno scopo "politico": la difesa e la valorizzazione di un territorio, di una filiera di produzione, è l'unica possibilità di "brevettare" un piccolo mondo agricolo. Andando così a creare una sinergia tra territorio, produttori, produzione che in nessuna altra parte del mondo può essere riprodotta. Se fin dai tempi dei Gonzaga le pere vengono coltivate e consumate nel Mantovano, qualche motivo ci sarà...

* Dott. Agr. Libero Professionista





Pier Paolo Morselli *

IL PERO; PROSPETTIVE E REALTÀ



REGIONE LOMBARDIA PRODOTTI DOP E IGP (fonte Ministero Agricoltura)

Settore	Prodotto	Regolamento
FORMAGGI	Bitto (DOP)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)
	Formai de Mut dell'Alta Val Brembana (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Gorgonzola (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Grana Padano (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Parmigiano Reggiano (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Provolone Valpadana (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Quartirollo Lombardo (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Taleggio (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
OLI DI OLIVA	Garda (DOP)	Reg. CE n.2325/97 (GUCE L. 322/97 del 25.11.1997)
	Laghi Lombardi (DOP)	Reg. CE n.2325/97 (GUCE L. 322/97 del 25.11.1997)
ORTOFRUTTICOLI E CEREALI	Pera mantovana (IGP)	Reg. CE n.134/98 (GUCE L. 15/98 del 21.01.1998)
PREPARAZIONI DI CARNI	Bresaola della Valtellina (IGP)	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)
	Mortadella di Bologna (IGP)	Reg. CE n.1549/98 (GUCE del 17.07.1998)
	Salame Brianza (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Salame di Varzi (DOP)	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
	Salamini italiani alla cacciatora (DOP)	Reg. CE n. 1778 del 07.09.01 (GUCE L. 240 del 08.09.01)

Il pero è una delle colture frutticole che, a livello mondiale, negli ultimi anni ha fatto registrare la maggiore crescita.

Questo sviluppo è ascrivibile quasi completamente alla crescita della Cina, la cui offerta è cresciuta del 15 % dal 1995 a oggi.

Bisogna sottolineare che nel continente asiatico per ora non si coltiva la stessa tipologia di pere che si coltivano nei nostri territori ma si coltivano le cosiddette pere Nashi.

Nelle altre zone di produzione (Sud America e Europa) le cose vanno diversamente: la produzione è calata a causa della riduzione delle superfici coltivate. La quantità di prodotto si è contratta in maniera comunque lieve rispetto alla riduzione delle superfici investite grazie a una maggiore resa per ettaro degli impianti.

Superficie a pero in Italia (Ettari)	Produzione Italiana (Tonnellate)
43.420	844.551

In Europa 170.000 sono gli ettari coltivati, solo 20.000 sono situati nei paesi nuovi membri. Pertanto l'ingresso dei paesi neocomunitari non dovrebbe avere un grosso impatto sul mercato.

Il primo produttore della UE è l'Italia con 45.000 Ha e con 800-900.000 tonnellate per anno. Negli ultimi 10 anni le superfici si sono mantenute assolutamente stabili.

In Spagna, secondo produttore dell'UE con 600.000 tonnellate le superfici sono in calo, infatti gli ettari coltivati sono passati da 40.000 Ha nel 2000 ai 31.000 attuali.

Più o meno la stessa cosa sta succedendo in Francia infatti in 10 anni sono stati dismessi 5000 Ha, ora la superficie è di 9500 Ha e la produzione di 250.000 tonnellate.

In Italia la superficie è così suddivisa tra le regioni:

Emilia Romagna	28.000 Ha
Veneto	4.500 Ha
Sicilia	3.500 Ha
Lombardia	1.500 Ha
Piemonte	1.500 Ha

La produzione italiana è così suddivisa:

Abate	280.000 ton
William	180.000 ton
Conference	130.000 ton

Il commercio internazionale è in crescita intensa, questo grazie alle esportazioni di nuovi paesi produttori (Sud America e Cina), ma anche grazie all'apertura di nuovi mercati in paesi non consumatori abituali. Cina e Argentina sono i più grandi esportatori di frutta grazie alla loro politica di bassi prezzi in rapporto con una buona qualità del prodotto.

L'Italia invece tende ad esportare merce d'alta qualità in grado di spuntare prezzi più elevati; pertanto il valore del prodotto italiano esportato è più alto degli altri paesi UE. Per il prodotto italiano il principale mercato di destinazione rimane la Germania, seguono i Paesi Bassi, l'Inghilterra, la Francia e la Svizzera.

La Russia nell'ultimo decennio ha quadruplicato il proprio import di pere italiane. La Germania, al contrario, ha avuto un significativo calo di domanda, infatti è passata da un 43% dell'export italiano al 53% di 10 anni fa.

Non di poca importanza è la crescita delle importazioni da paesi esteri (Argentina in primis e Spagna) nel nostro mercato interno.

La situazione della pericoltura nazionale e di conseguenza di quella mantovana non si presenta dunque così negativa come per altri prodotti ortofrutticoli.

Sicuramente le insidie per il futuro non mancano, prima fra tutte la produzione di paesi extracomunitari, che viene importata con prezzi non paragonabili ai nostri, in quanto i costi di produzione, le condizioni dei lavoratori e quelle igienico sanitarie non sono paragonabili alle nostre.

Va segnalato anche che i nostri mercati interni sono soggetti ad un fisiologico calo dei consumi (10% dal 2000 a oggi) sebbene la spesa per l'acquisto non sia diminuita, indice che i prezzi della frutta sono aumentati ma non sicuramente in campagna. Il consumatore oggi spende la stessa cifra, ma compra sempre meno prodotto.

Si sono comunque affacciati nuovi consumatori come l'Inghilterra, la Russia, i Paesi dell'Est, la Scandinavia e questo fa ben sperare per il futuro.

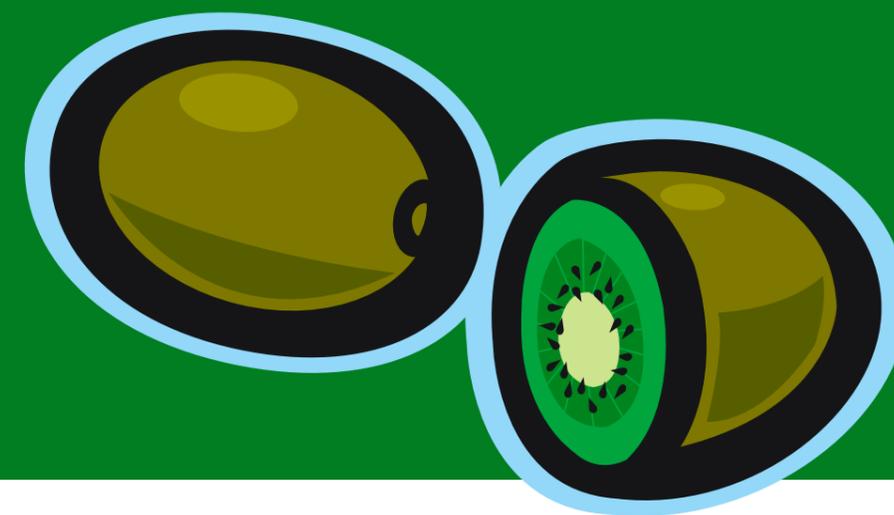
Assolutamente bisogna incentivare la promozione del prodotto nei nuovi mercati e rilanciare i consumi nei paesi tradizionalmente consumatori.

Questo rilancio può passare anche attraverso la creazione di nuovi prodotti a base di frutta fresca (es. IV Gamma) più adatti alle esigenze del consumatore moderno, strada che stanno già seguendo altri settori ortofrutticoli.

* Dott. Agr.
Libero Professionista

Rigo p.a. Giovanni
Rigo p.a. Giampaolo

LA COLTIVAZIONE DELL'ACTINIDIA



Preparazione del terreno per nuovi impianti

La preparazione del terreno per i nuovi impianti è del tutto simile a quanto detto per il pesco. Prima però di procedere dovete osservare attentamente l'analisi del terreno che avete effettuato. Se per il pesco, susino, albicocco ci possono essere dei portainnesti che si adattano a differenti tipi di terreno, nell'actinidia, riprodotta quasi esclusivamente per microtalea in laboratorio, dobbiamo osservare che dall'analisi il calcare attivo non superi il 4-5% e il PH sia inferiore a 8. Se questi valori venissero superati avremmo degli impianti difficilmente gestibili per la presenza di giallumi e sviluppo stentato. Per ovviare a questo inconveniente potremmo ricorrere ad un portainnesto, il D I difficilmente reperibile in commercio per poche piante.

La preparazione del terreno nell'actinidia deve essere molto curata specialmente per quanto riguarda lo sgrondo delle acque. L'actinidia abbisogna di molta acqua, ma mal sopporta i ristagni di umidità. Nei terreni umidi o dove le acque scolano con difficoltà potremmo ave-

re delle infezioni nella zona del colletto da fitoftora. È questo un fungo ad azione molto lenta, che fa marcire la parte basale e nel giro di qualche anno porta la pianta alla morte. Curare questa malattia è difficile e dispendioso per cui conviene preparare bene il terreno fin dalla fase di impianto. Esso andrà sistemato a dune ponendo le piante in dosso.

Dobbiamo scartare i terreni dove in precedenza siano state coltivate delle verdure specialmente nei terreni sabbiosi. In queste situazioni potremmo avere delle gravi infezioni da

nematodi galligeni. Sono questi degli insetti a forma di verme, non visibili a occhio nudo, che creano dei piccoli ingrossamenti 2-4 mm sulle radici, simili a delle piccole cipolle, che impediscono il regolare funzionamento della radice. Le piante colpite hanno una vegetazione stentata e danno della frutta di piccola pezzatura. Attualmente non si conoscono mezzi di lotta. Si possono fare solo delle disinfezioni al terreno prima dell'impianto. Le disinfezioni sono fatte con prodotti particolari somministrati nel terreno da ditte apposite e autorizzate. Per il piccolo coltivatore che non ha questa possibilità, se deve impiantare in un terreno sospetto o infettato da nematodi (basterà osservare le radici di alcune piante da orto come zucchini, pomodoro, carote ecc. oppure in pieno campo dell'erba morella *Solanum nigra*, le quali si presentano con degli ingrossamenti simili ad una salamella) dovrà ricorrere, per tempo, al sovescio di alcune piante che hanno un effetto nematocida come senape bianca, rafano, brassica juncea. Dopo aver sistemato il terreno dovremmo provvedere alle strutture di sostegno e all'eventuale impianto di irrigazione. Le strutture di sostegno possono essere in cemento o legno, in entrambi i casi do-

vremmo stabilire la forma di allevamento, tendone, pergoleta doppia, G.D.C. per poter posizionare i pali alla giusta distanza. A scopo orientativo le distanze dei pali sono: nel tendone 4,5-5 m tra le file e 3-4 m sulla fila, nella pergoleta doppia 4,5-5 m tra le file e 5-6 m sulla fila, nel G.D.C. 4,5-5 m tra le file e 5 m-6 m sulla fila. Particolare cura dovrà essere posta ai pali di testata e ai tirafondi. Questi ultimi dovranno essere fatti con un ferro robusto 20-30 mm, specialmente per impianti estesi, e collocati alla profondità di m 1,5. Le corde di sostegno dei futuri cordoni dovranno avere uno spessore di 5-7 mm se vogliamo che sostengano delle produzioni abbondanti. Una pianta di actinidia in piena produzione produce 50-70 kg. di frutti, inoltre vi è altrettanto peso con la vegetazione.

Prima di impiantare le giovani piante, operazione che verrà effettuata dopo l'inverno, dovremmo preparare l'impianto di irrigazione, che, se possibile, dovrebbe essere studiato per funzionare anche come antibrina. Gli irrigatori sia statici che dinamici dovranno essere posizionati al centro tra una pianta e l'altra. Gli irrigatori posizionati a ridosso delle piante hanno sì un'ottima funzione fin che le piante sono nella fase di allevamento, ma nella fase di produzione sono spesso causa di marciumi al piede da fitoftora.

Per appezzamenti di una certa entità potremmo pensare anche a delle strutture per la rete antigrandine.

In questo bimestre potremmo ordinare le piante, possibilmente a radice nuda di uno o due anni che abbiano al colletto un diametro di almeno 1 cm.

Tra le varietà la più coltivata è l'Hayward, esistono varietà a maturazione precoce, settembre, come Summerkiwi 3373 o 4605 o Green Liht o Ever Green.

Piante in allevamento

Le piante di uno-due-tre anni devono essere protette alla base contro i danni da gelo, specialmente nel nord Italia e nelle zone facilmente soggette a gelate tardive o precoci. L'actinidia sopporta bene gli abbassamenti termici invernali resistendo a -15° -20° ma teme moltissimo i -2° -4° all'inizio del germogliamento o prima della caduta delle foglie. È infatti in questi periodi, quando la circolazione della linfa è ancora attiva e i tessuti giovani, che si verificano i danni maggiori. La zona più colpita è quella del colletto dove le temperature vicino a terra sono più fredde e i tessuti più morbidi. I tipi di protezioni sono molteplici, paglia, cannuccia, carta, polistirolo, fibre

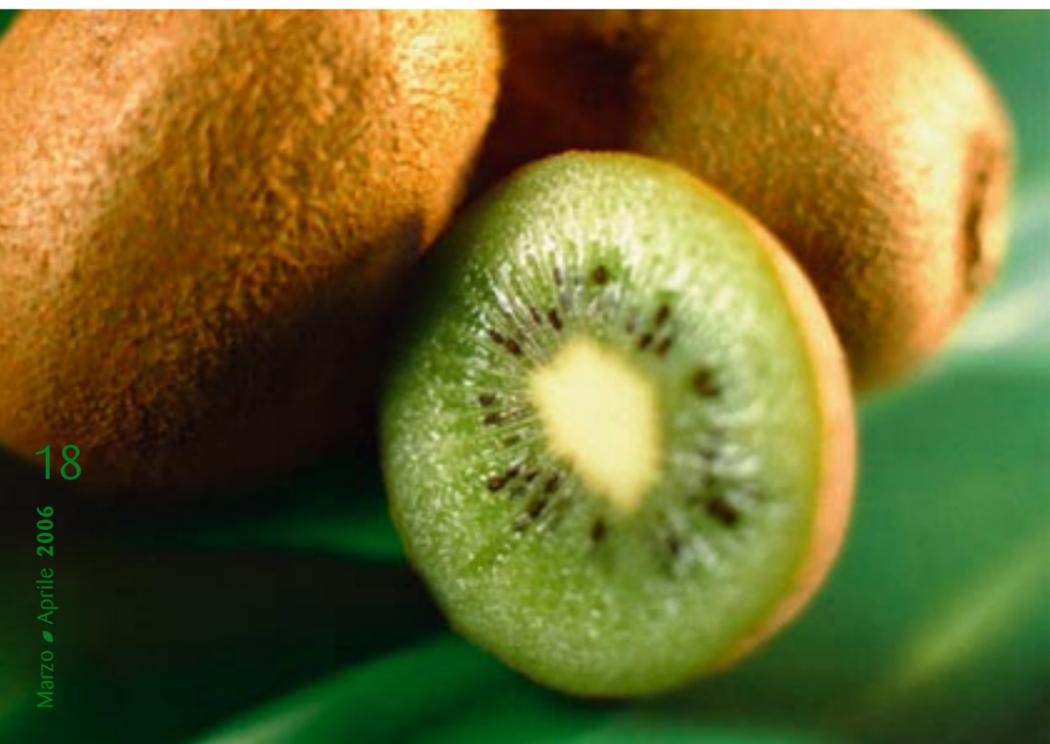
acriliche ecc. La protezione migliore è senza dubbio la paglia. Questa deve essere posta fino all'altezza di 1 m e avere uno spessore di una ventina di centimetri. Un buon aiuto alla resistenza al gelo è dato anche da trattamenti di rame. Questo, se dato per tempo, aiuta la maturazione del legno rendendolo meno soggetto ai danni da gelo. L'actinidia è una pianta che sopporta bene il rame quindi lo possiamo usare con tranquillità anche ad alte dosi. Per un suo corretto impiego possiamo usare 100 g. su 10 l di acqua di ossicloruro di rame 15-20 giorni prima della caduta delle foglie (fine ottobre, primi di novembre) un secondo trattamento all'inizio caduta foglie (metà novembre) e un terzo dopo la caduta delle foglie (a fine novembre), per quest'ultimo trattamento la dose può essere aumentata a 150-200 g per 10 l di acqua.

Potatura

La potatura andrà rimandata dopo i grandi freddi invernali. I grossi tagli fatti durante la stagione fredda cicatrizzano con estrema difficoltà anche se protetti con mastici, inoltre, nelle

piante giovani favoriscono i danni da freddo.

Per chi avesse parecchi alberi e ritenesse di non aver tempo di effettuare le potature dopo i grandi geli, può eventualmente fare qualche taglio di sgrossamento sulle piante vecchie, rimandando il lavoro di rifinitura dopo i geli.





Sportello del Consumatore

ORTOFRUTTA: CONSERVAZIONE IN HOUSE

Prima in Europa e terza nel Mondo per gli ettari di terreno destinati alle coltivazioni biologiche, l'Italia registra un aumento dell'1% nel segmento dell'ortofrutta, che invece nel mercato tradizionale conosce un calo più che doppio.

L'agricoltura biologica è ancora lontana dall'essere "ecologica" a tutto tondo, dal campo alla tavola.

Si pensi agli imballaggi, spesso costituiti da pellicole di plastica.

Il problema non è solo di smaltimento, ma tocca anche la sicurezza alimentare, soprattutto perché tra le tante combinazioni disponibili sul banco di vendita, non sono pochi i consumatori che sembrano orientati all'acquisto della "dose" preconfezionata.

Per questo è bene sapere pregi e difetti di quanto l'industria del packaging utilizza per avvolgere frutta e verdura.

Tra fogli di alluminio, carte plastificate e contenitori, a farla da padrone è la pellicola trasparente.

Aderisce molto bene all'alimento, e se specifica, si può usare nel microonde.

Tra i difetti, può favorire la migrazione di sostanze nocive, soprattutto se è in PVC, e lascia passare oltre alla luce anche vapore acqueo e ossigeno.

Come conservare frutta e verdura una volta acquistate?

Utile è il foglio di alluminio, che difende i prodotti da luce, umidità e odori intensi di altri cibi nel frigorifero.

Non può però essere usato nel microonde e nemmeno con gli agrumi, perché si corrode a contatto con gli acidi.

Una vera e propria barriera contro umidità e odori è il contenitore di plastica con coperchio, che può tollerare il microonde.

Meno diffuso, anche se è la migliore difesa contro le sostanze nocive, il contenitore in vetro, che però si rivela poco pratico in quanto pesante, fragile e pericoloso per i bambini.

Comunicazione del Servizio Fitosanitario Regionale per i Comuni interessati da FOCOLAI DI SHARKA



Il Servizio Fitosanitario Regionale, in applicazione del decreto ministeriale di lotta obbligatoria, ha reso noto, pubblicando sul Bollettino Ufficiale Regionale serie ordinaria n 50 del 12 dicembre 2005, l'elenco dei comuni dove risultano attivi focolai di sharka (vaiolatura delle drupacee) valido fino a successivo comunicato.

In provincia di Mantova, l'unico comune interessato è **Roverbella**.

Pertanto è fatto obbligo, a chiunque metta a dimora drupacee (pesco, susino, albicocco, ecc.) nei frutteti del territorio di Roverbella, di utilizzare materiale certificato virus esente.

Inoltre, è fatto obbligo ai proprietari e/o conduttori di conservare i documenti fitosanitari e fiscali (DDT e/o fattura, passaporto delle piante, cartellino "virus esente") atti a dimostrare l'idoneità del materiale messo a dimora: la mancata ottemperanza è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da € 500,00 a € 3.000,00 (art. 8 l.r. 16 marzo 2004 n 4).

È consentita l'effettuazione di innesti a dimora in frutteto, purché i materiali di moltiplicazione utilizzati (portainnesti, marze, gemme) siano certificati.

Per maggiori informazioni:

Servizio Fitosanitario Regione Lombardia - Sede Territoriale di Mantova - tel. 0376 232422

Scadenze e termini

SERVIZI DI RIFERIMENTO

Domande

Produzione biologica:
(Reg. 2092/91): prime notifiche e notifiche di variazione

Tesserino tartufo:
Domanda per il rilascio e/o vidimazione

Patentini fitosanitari:
Rilascio patentino per uso e acquisto di prodotti tossici e nocivi

Imprenditore agricolo professionale:
Domanda di riconoscimento

Vigneti:
Estirpazioni, reimpianti anticipati e trasferimenti di diritti (reg. CE 1493/99)

Servizio referente

Produzioni Vegetali e Tipiche Agriturismo

Produzioni Vegetali e Tipiche Agriturismo

Produzioni Vegetali e Tipiche Agriturismo

Funzioni Generali - Strutture e Infrastrutture - UMA

Produzioni Vegetali e Tipiche Agriturismo

Scadenza

tutto l'anno

tutto l'anno

tutto l'anno

tutto l'anno

tutto l'anno

PER TROVARCI

Area Sviluppo Socioeconomico
asse@provincia.mantova.it

Settore Agricoltura
via Don Maraglio, 4 - Mantova
tel. 0376 401811 - fax 0376 401850
agricoltura2@provincia.mantova.it
www.provincia.mantova.it/agricoltura/indexagri.htm

Servizio Funzioni Generali - Strutture e Infrastrutture - U.M.A.
tel. 0376 401801 - fax 0376 401850
agricoltura2@provincia.mantova.it

Servizio Produzioni Vegetali e Tipiche - Agriturismo
tel. 0376 401831 - fax 0376 401869
agricoltura1@provincia.mantova.it

Servizio Produzioni Animali
tel. 0376 401808 - fax 0376 401849
agricoltura3@provincia.mantova.it

ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO

LUNEDÌ mattino 8,30 - 12,00
pomeriggio 14,30-16,30

GIOVEDÌ 8,30-17,00
MARTEDÌ - MERCOLEDÌ - VENERDÌ 8,30-12,00

Mantova e i suoi sapori



2006

Con il patrocinio:



Regione Lombardia
Agricoltura



Fiere del **Melone** tipico mantovano

Gazoldo degli Ippoliti 9-10-11 giugno

Rodigo 16-17-18 giugno

Sermide 17-18-19 giugno

Viadana 24-25 giugno



Con il sostegno di
BancaIntesa