

NEWS AGE AGRO

AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

[HOMEPAGE](#)
[LATTE](#)
[ENOGASTRONOMIA](#)
[AGRICOLTURA](#)
[EXPO](#)
[ZOOTECNIA](#)
[AGROALIMENTARE](#)



STERILTOM



POLPA DI POMODORO
naturale e certificata
TOMATO PULP NATURAL AND CERTIFIED

Homepage | Ferrara | Fiere |

Mercoledì 29 Marzo 2017

15:36:57



Fiere



Ferrara, FuturPera: si punta a internazionalizzare il prodotto verso i mercati 'ricchi'

FERRARA – **Aumentare conoscenza e presenza del prodotto pera nei mercati esteri** per favorirne il consumo e ottenere prezzi soddisfacenti per i produttori. Sono questi i principali obiettivi dell'**OI Pera** (Organismo Interprofessionale Pera), perseguiti attraverso una serie di iniziative come **FuturPera**, il Salone che per la sua seconda edizione - a Ferrara Fiere dal 16 al 18 novembre 2017 - **scommetterà sull'internazionalizzazione del prodotto verso mercati "ricchi"**, pronti ad accogliere la pera italiana di qualità.

In base ai dati raccolti ed elaborati dal Cso Italy (Centro

Servizi Ortofrutticoli) di Ferrara, **la campagna di commercializzazione delle pere 2016-17** è stata caratterizzata da un buon ritmo di vendita (24% in meno di giacenze nei magazzini dell'Emilia-Romagna) per tutte le varietà: **l'Abate** in primis, ma anche **Kaiser, Conference e Decana** sono state collocate in maniera regolare. **L'Europa**, con la Germania in testa, rimane il **principale paese di riferimento per l'export**, un mercato che assorbe anche il prodotto proveniente dall'**Emisfero Sud**. In queste zone produttive **l'offerta 2017 risulta inferiore del 2% rispetto all'anno scorso**, con l'Argentina che soffre il maggior calo della produzione: dal 3 al 13% in meno. (Dati WAPA - World Apple and Pear Association). Una **situazione generale favorevole per la pera italiana**, e per una filiera che deve riuscire ad aumentare in maniera esponenziale quella che **Gianni Amidei**, presidente dell'OI, definisce **"internazionalizzazione della conoscenza del prodotto pera"**.

«L'**Abate** prodotta nella Pianura Padana - spiega Amidei - è una pera ancora poco conosciuta nel mondo, dove la varietà più richiesta rimane la William. Per l'**OI**, tra gli organizzatori di FuturPera insieme a Ferrara Fiere, è **fondamentale far arrivare le nostre varietà su mercati aperti, "ricchi"** e capaci di apprezzarle, soprattutto in annate di abbondanza produttiva, quando **l'esigenza di esportare diventa stringente**. Per farlo serve internazionalizzare la conoscenza del prodotto, attraverso **gli strumenti strategici** che abbiamo messo in campo in questi anni: partecipazione a fiere internazionali, organizzazione di eventi e convegni, panel test e azioni di valorizzazione generale del prodotto. L'OI non ha, infatti, il compito di commercializzare il prodotto, ma di supportare gli operatori nelle loro attività di promozione. Nel 2015 abbiamo accolto con soddisfazione la nascita delle due realtà aggregative, **Opera e Origine Group**, che hanno agito, seppur in maniera differente, per **dare un valore aggiunto al prodotto**. Il buon andamento delle **quotazioni di mercato** nelle ultime due annate è al 99% merito loro. Nel 2017 puntiamo su FuturPera - continua Amidei - per favorire e diffondere, appunto, la **conoscenza delle pere italiane all'estero**. Il salone sarà un vero e proprio crocevia per una filiera che punta all'internazionalizzazione e crediamo saprà attrarre, non solo **aziende espositrici di caratura internazionale**, ma anche i **buyer** delle principali catene della **Grande distribuzione organizzata**».



23 marzo 2017

Archivio



Facebook
Twitter

Articoli correlati

Pianeta Nutrizione, gli integratori multivitaminici prevengono le patologie croniche

Ultima ora

MILANO - Proseguono per tutto il mese di marzo, e continuano in aprile, i...

09:35:16 enogastronomia

StreamingTV

Intervista a Guido Garnero

La tua versione di Flash Player non è aggiornata.
[Scaricala da qui](#)

Entra

Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

Seleziona la città

Cerca evento

Tutte le date

Cerca

Ultimi eventi



Seleziona...

La primavera si celebra con l'asparago di Cimadolmo Igp: dal 27 marzo al 29 maggio



Verona

Vinitaly, Tannico presenta la più grande ricerca sul mondo del vino: moda, commercio, consumi



Bologna

Emilia Romagna al Vinitaly, la qualità nel calice con 200 cantine e 500 vini