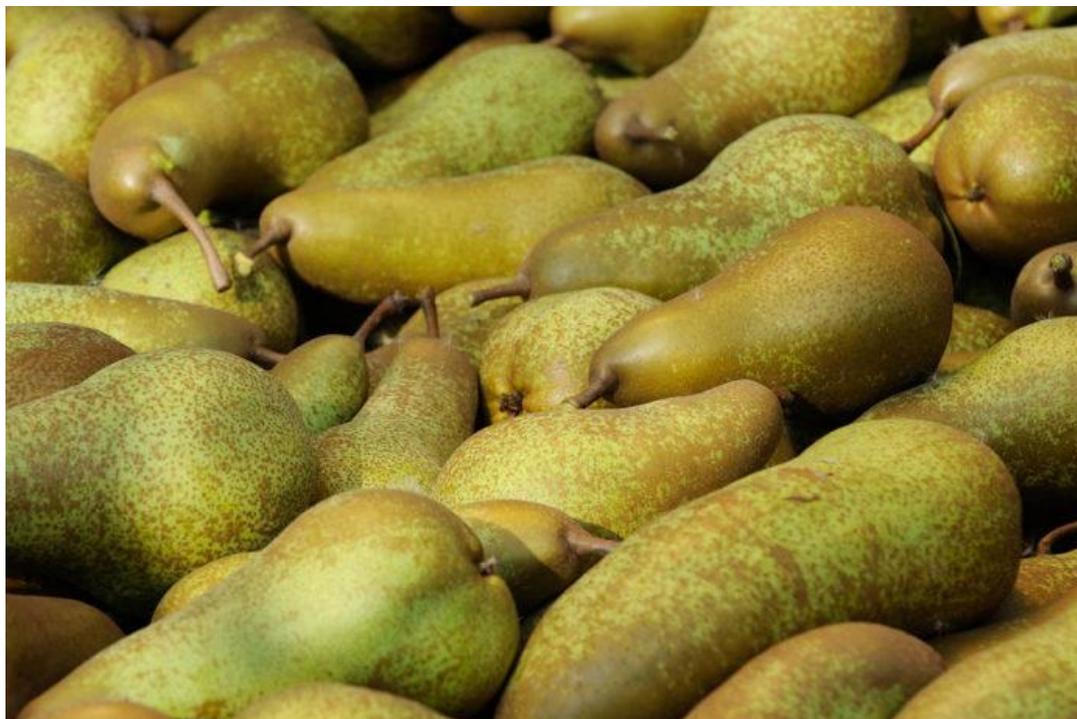


Si avvicina l'appuntamento con FuturPera

Protagonista della seconda edizione, in programma dal 16 al 18 novembre a Ferrara, la pera Abate che sta beneficiando un momento favorevole di mercato

Da **Francesca Baccino** - 4 September 2017



Lavori in corso per **FuturPera**, seconda edizione dell'evento dedicato alla filiera della pera e organizzato da **Oi Pera (Organizzazione Interprofessionale Pera)** e **Ferrara Fiere e Congressi** con il contributo di **A&A Broker assicurativi** e **Bper Banca**, a Ferrara Fiere dal **16 al 18 novembre**. Come spiega **Albano Bergami**, vicepresidente dell'Oi Pera: "Il Salone è stato ideato e organizzato per favorire la conoscenza e la commercializzazione delle pere, anche attraverso l'incontro con operatori internazionali. Non ci sarebbe FuturPera senza i nostri prodotti, unici come l'Abate".



Produzione stimata in crescita in Emilia Romagna

L'andamento climatico particolarmente siccitoso, che ha provocato un aumento dei costi d'irrigazione, non ha avuto particolari conseguenze sulle pere, tanto che si stima un

aumento produttivo del 6% in Emilia-Romagna.

"I volumi di prodotto si sono mantenuti stabili e addirittura in rialzo – continua Bergami – e la qualità è davvero eccezionale. L'assenza di pioggia ha fatto aumentare **il grado zuccherino dei frutti** rendendo tutte le varietà particolarmente dolci. Grazie a queste caratteristiche, ci aspettiamo

un aumento degli acquisti, soprattutto da settembre in poi, periodo tradizionalmente più favorevole per il consumo delle pere”.

Mercato positivo per i produttori

A poco più di due mesi da FuturPera, **i prezzi alla produzione sono al momento soddisfacenti**, con un andamento di mercato che, per il secondo anno consecutivo, premia gli elevati standard qualitativi. **“Buone le quotazioni delle pere estive** – continua il vicepresidente dell’Oi – nonostante qualche problema legato alla sovrapposizione di altri prodotti frutticoli sul mercato, che non hanno fatto decollare le vendite. Primi prezzi decisamente soddisfacenti anche per l’Abate: **da 0,68 euro/kg** per il calibro 60+ e **dai 0,78 ai 0,86** per il 65+. Un’apertura “vivace” per un prodotto che sta consentendo al primo, fondamentale, anello della filiera di fare reddito dopo alcuni anni non completamente positivi».

Francesca Baccino
