

MADE IN ITALY DA RAFFORZARE

Da quattro anni i consumi interni aumentano, sui mercati esteri (solo nell'ultima campagna) segnano -13%

La pera piace, ma l'export non tira

A rilento il processo di internazionalizzazione: il 93% della produzione rimane nel mercato Ue

I consumi di frutta e verdura per anni hanno fatto soffrire. Complice la grande crisi economica, la spesa delle famiglie italiane per questi prodotti, nel complesso, a partire dal 2008 è progressivamente diminuita. Salvo qualche timido segnale di ripresa alla fine del 2016 e nel primo semestre di quest'anno che lascia ben sperare.

Ma per alcune specie di frutta la ripresa è già realtà. È il caso del comparto della frutta a guscio, nell'insieme, e poi di un prodotto, come la pera, ritenuto fino a ieri «indifferenziato». Quasi una commodity.

Le campagne di promozione, in particolare per la pera Igp dell'Emilia Romagna (regione dove si concentra oltre il 70% della produzione nazionale) sicuramente hanno aiutato. Sta di fatto che i consumi di pere in Italia sono in aumento da quattro anni.

Nel 2000, in base a elaborazioni di Cso Italy, se ne consumavano quasi 460mila tonnellate. Poi, sia pure in modo discontinuo, il progressivo calo che nel 2013 è arrivato a

I CONSUMI DI PERE IN ITALIA		
(Trend 2013-2017 in volume e valore)		
Anno	Tonnellate	Migliaia di euro
2013	305.041	543.651
2014	344.195	592.964
2015	377.267	647.272
2016	393.352	677.032
2017*	236.287	425.346

* Gennaio-agosto
Fonte: elaborazioni Cso Italy



toccare il fondo con poco più di 305mila tonnellate. E questo per un valore di quasi 544 milioni di euro.

Nel 2014 la risalita: gli acquisti sono stati pari a 344.195 tonnellate, per una spesa di circa 593 milioni. Nel 2015 si è passati a 377mila tonnellate circa, con un balzo del valore a 647 milioni. Nel 2016 i consumi hanno quindi superato le 393mila tonnellate, per una spesa di 677 milioni.

Un trend positivo che è proseguito anche nel periodo consolidato gennaio-agosto 2017, con oltre 236mila tonnellate e 425 milioni in valore, già in crescita di circa l'1% rispetto allo stesso periodo 2016. Il resto, verosimilmente proiettato ancora in aumento, verrà ora con la fine dell'anno in corso.

Ma se i consumi interni si sono risvegliati, non altrettanto si può dire per le

esportazioni. È infatti sul fronte dell'export che la filiera - dai produttori ai distributori, con il sostegno delle istituzioni - dovrà lavorare di più per affermare la valenza della produzione di pere italiane. A partire dalla varietà Abate che rappresenta quasi un «unicum» nel panorama internazionale, per i suoi standard di qualità e caratteristiche organolettiche.

I numeri per ora non sono incoraggianti, anzi. Nella campagna 2016-17 (mese terminante maggio di quest'anno) le esportazioni di pere made in Italy sono diminuite del 13%, a 133mila tonnellate: il livello più basso degli ultimi cinque anni. Questo per un valore di 162 milioni di euro, in calo del 4% nonostante il prezzo medio (1,22 euro il chilo) sia aumentato dell'11% rispetto al 2016.

Altro limite della pericoltura italiana è rappresentato dalle destinazioni. Il 93% della produzione rimane infatti nel mercato Ue. Con la Germania che assorbe il 40% del totale, la Francia il 15%, Austria e Romania il 7% ciascuna, la Gran Bretagna il 4 per cento. Tutti paesi comunque in leggero calo. Mentre la presenza nei mercati extra-Ue-28 è ferma a un 4% del totale (2% in Svizzera, 1% ciascuno in Albania e Norvegia. E con volumi anche lì in calo. In Nord America, per ora, sono andate solo 523 tonnellate.

Argomenti, oltre ai numeri, sui quali la filiera avrà modo di riflettere alla seconda edizione di FuturPera, evento internazionale dedicato al settore organizzato da Oi (Organizzazione interprofessionale) Pera e Ferrara Fiere e Congressi, con il contributo di A&A Broker assicurativi e Bper Banca, che si terrà nella città estense dal 16 al 18 novembre prossimo. •

PAGINA A CURA DI
MASSIMO AGOSTINI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PROGETTO DI FILIERA

In Romagna il noce mette radici e il piano New Factor spinge sul Psr

Per adesso sono 11 in Emilia Romagna, più una nelle Marche. Ma le aziende agricole che producono noci potrebbero diventare presto decine, centinaia. Non solo in queste due regioni, ma in tutta Italia; accomunate da un progetto di filiera che oltre a garantire reddito agli agricoltori ha l'ambizione di incrementare l'offerta di noci di qualità, per il consumo diretto e per l'industria alimentare.

Il progetto si chiama «In-Noce» e le aziende pilota dell'iniziativa - capofila è New Factor di Rimini, con la partecipazione dell'azienda agricola San Martino di Forlì e il coinvolgimento di Agrintesa, Università di Bologna, Canale emiliano romagnolo, la società di ricerca Areté e Iter, cooperativa di ricercatori impegnati nella messa a punto delle carte dei suoli - l'hanno presentato alla Regione Emilia Romagna nel quadro del Programma di sviluppo rurale dedicato al finanziamento delle imprese.

«In-Noce» prevede un piano di investimenti da 2 milioni di euro (l'importo massimo finanziabile per i cosiddetti «settori minori» come quello della frutta a guscio) e una superficie iniziale coltivata a noceto di 250 ettari, ai quali si aggiungerà un finanziamento di 1,5 milioni per la realizzazione degli impianti.

Tutta la produzione di questo «pool» di aziende sarà commercializzata da New Factor, azienda specializzata nella lavorazione

e commercializzazione di snack naturali a base di frutta secca e disidratata. Tra gli impegni assunti da New Factor, l'obbligo di ritiro della produzione e la definizione di un prezzo concordato con i conferenti, che sarà comunque stabilito in base a fasce di qualità.

«San Martino e New Factor credono e investono nella filiera della noce da quasi vent'anni - ha spiegato Alessandro Annibaldi, amministratore delegato di New Factor e

dell'azienda agricola San Martino -. Con "In-Noce" raggiungiamo un nuovo traguardo che ci permette di essere sempre più il punto di riferimento per il settore della nocicoltura in Emilia Romagna e in Italia. L'investimento di New Factor nel progetto, circa un milione di euro, viene fatto nella convinzione che il prodotto abbia ancora grandi potenzialità di crescita in un mercato sempre più interessato al consumo della frutta secca. New Factor e San

Martino mettono a disposizione la loro esperienza in tutti gli step, dalla produzione alla lavorazione, fino alla commercializzazione, con un'idea di fare sistema che reputiamo vincente».

Attualmente, ha aggiunto Annibaldi, «la nocicoltura in Emilia Romagna conta 307 aziende e 704 ettari che nei prossimi dieci anni potrebbero però diventare 7mila».

«Per le aziende coinvolte nel progetto i vantaggi sono molteplici - ha sotto-

lineato Alessandro Zampagna, direttore operativo di New Factor - La rete permette un'integrazione tra le aziende di tutte le fasi: produzione, smallatura, essiccazione, calibratura, selezione e infine commercio. Il tutto potendo usufruire di impianti all'avanguardia. Parte degli investimenti viene indirizzata proprio al potenziamento di una tecnologia nei canoni di un'industria 4.0, per una produzione maggiormente digitalizzata e interconnessa». •

AZIENDA PILOTA

San Martino produce già 6 tonnellate a ettaro

L'azienda agricola San Martino, alle porte di Forlì, può già contare su 50 ettari dove dimorano quasi 13mila piante di noce. Che quest'anno hanno garantito rese elevate, intorno a 6 tonnellate per ettaro. E nel 2018, con un nuovo impianto di prima lavorazione, potrà garantire fino a 40 ton-

nellate al giorno di noci.

Durante la raccolta dei frutti, partita a metà settembre e fino a tutto ottobre, Alessandro Annibaldi ha organizzato la XIII edizione della «Giornata della Noce» annunciando il progetto di filiera «In-Noce». Il patron della San Martino (e di New Factor, la società commer-

ciale che completa la filiera) ha spiegato che «quest'anno si chiude un ciclo, partito nel 2004 con l'entrata in produzione di noci piantati nel 1997-98. Da domani procederemo con i primi espanti per fare nuovi investimenti che, in prospettiva, ci consentiranno di "servire" una produzione in forte aumento

in tutto il territorio». «L'accordo che abbiamo siglato con i produttori locali tra Romagna e Marche è aperto», ha sottolineato Annibaldi. Avvertendo comunque che «coltivare noci non è semplice, richiede perizia. Il 2017 a esempio è stato un anno complicato». Con alternanza di freddo, caldo, gelate tardi-

ve e siccità. Persino vento con raffiche da 130 chilometri orari che hanno rotto oltre 2mila tutori in pino tornito.

Ma chi ci crede potrà essere ripagato. Anche perché il mercato europeo registra attualmente una produzione di 50mila tonnellate l'anno, a fronte di una domanda al consumo di 500mila. •

