

Cesena in trasferta a FuturPera di Ferrara il mercato sta andando discretamente bene

CESENA Anche da Cesena e comprensorio aziende, tecnici e agricoltori hanno visitato FuturPera, la fiera specializzata per il solo comparto delle pere. Una rassegna che si è tenuta presso il centro fieristico di Ferrara. Fra gli stand, quelli di Opera e Origine, i due consorzi che raggruppano insieme quasi il 40% delle pere italiane dentro al quale vi sono anche Orogel Fresco, Apofruit, Agrintesa solo per citare alcuni nomi locali.

Ma come sta andando il mercato delle pere? Parlando con alcuni operatori, è emerso che le cose stanno andando media mente bene. Il prodotto è buono, non vi sono grandi quantità in ballo e, grazie alla sua conservabilità, non deve essere venduto per forza entro pochi giorni come la **frutta** estiva altamente deperibile.

In fiera sono state presentate anche diverse novità, una delle quali potrebbe apportare grossi cambiamenti per **frutta** e **verdura**. L'azienda Lesepidado ha proposto un inchiostro alimentare che si può mangiare e che, grazie a un tampone speciale, può essere applicato su **frutta** e **verdura** al posto dei classici bollini. Una rivoluzione di non poco conto se incontrerà il favore degli operatori.

Questo sistema può sostituire i tradizionali bollini in maniera economica ed efficace. Grazie a dei tamponi morbidi in silicone, la stampa si adatta anche a superfici non perfette come quelle dei frutti. (CRIS. RI.

Corriere Romagna

Speciale Agricoltura

OTTIMI RISULTATI ANCHE AL SUD ITALIA

Una fragola "di Cesena" conquista il Brasile

La Pir5, selezionata qualche anno fa da Walther Faedi con il supporto dell'azienda "Piracchini Secondo"

CESENA

CRISTIANO RICUPRI Una fragola "di Cesena" che sta conquistando il Brasile. Siamo parlando della Pir5, selezionata qualche anno fa dal cesenate Walther Faedi, breeder di fama internazionale, con il supporto dell'azienda di commercializzazione "Piracchini Secondo".

Tale fragola in Italia del sud sta ottenendo discreti risultati, ma non quanto meriterebbe. In Brasile, invece, ne sono state piantate 10 milioni dal piano prospettivo è di superare 20 milioni di piante in pochi anni.

In queste settimane in Brasile Pir5 è nel pieno della raccolta, dato che il raccolto è iniziato.

"In Brasile hanno capito meglio che in Italia le caratteristiche di questa varietà", dice Faedi. "Presenta una polpa soda ed è una buona qualità organolettica. Nasce per il sud d'Italia, ma si adatta bene anche al nord perché i cambiamenti climatici si stanno facendo sentire".

In Brasile è coltivata spesso con metodo biologico e si adatta molto bene, dando buoni risultati. I produttori hanno fatto sapere al Creas che Pir5 è adatta in quanto gradita dal punto di vista organolettico. Esistono inoltre i brasiliani sono riusciti anche a renderla riconoscibile nei punti vendita, così che il consumatore possa rievocare l'acquisto.

Però ha dato discreti risultati anche in Romagna. Questo perché negli ultimi anni i cambiamenti climatici hanno fatto sì che gli inverni non siano più rigidi rispetto alle latitudini romagnole. Pir5 è caratterizzata dal gusto. Bone è stata la prima varietà concepita proprio affinché fosse buona da mangiare e non solo produttiva. Le strutture di commercializzazione, però, non hanno a volte fatto capire che si trattava di una varietà concepita proprio affinché fosse buona da mangiare e non solo produttiva.

Nel servizio intervista in prima pagina il professor Leo Faedi, dell'Università di Santa Caterina, "Pir5 ha due caratteristiche", dice l'ingegnere. "Che la rendono unica: un sapore inconfondibilmente dolce, e una elevata consistenza della polpa". Tali caratteristiche la rendono gradita ai consumatori di tutto il pianeta e, grazie alla ricchezza che la contraddistingue, la pianta si adatta anche ad ambienti del Brasile.



Walther Faedi al lavoro

Però ha dato discreti risultati anche in Romagna. Questo perché negli ultimi anni i cambiamenti climatici hanno fatto sì che gli inverni non siano più rigidi rispetto alle latitudini romagnole. Pir5 è caratterizzata dal gusto. Bone è stata la prima varietà concepita proprio affinché fosse buona da mangiare e non solo produttiva. Le strutture di commercializzazione, però, non hanno a volte fatto capire che si trattava di una varietà concepita proprio affinché fosse buona da mangiare e non solo produttiva.

Nel servizio intervista in prima pagina il professor Leo Faedi, dell'Università di Santa Caterina, "Pir5 ha due caratteristiche", dice l'ingegnere. "Che la rendono unica: un sapore inconfondibilmente dolce, e una elevata consistenza della polpa". Tali caratteristiche la rendono gradita ai consumatori di tutto il pianeta e, grazie alla ricchezza che la contraddistingue, la pianta si adatta anche ad ambienti del Brasile.

L'INTERVISTA
PIERLUIGI ZAMA / PRESIDENTE ASSOCIOLGICI

Mai come negli ultimi anni il mondo del vino è stato condizionato dal meteo

PIERLUIGI ZAMA

Tra anni fa un eccesso di piogge, quest'anno una siccità da Far pasta. Ma come negli ultimi anni il mondo del vino, e più in generale il sistema agricolo, ha dovuto fare i conti con le variazioni del clima. Ne è testimonianza la recente vendemmia che ha registrato in regione un 20% in più e circa 2 milioni di ettolitri in meno. Faciamo il punto della situazione con Pierluigi Zama, Presidente Asssociologi della Romagna.

Parliamo della recente vendemmia
«Com'è successo negli ultimi anni la vendemmia 2017 è stata condizionata, come non mai, dall'andamento climatico. Le gelate tardive e la forte siccità che ha colpito, prevalentemente gli areali collinari, sono stati gli elementi che hanno caratterizzato il forte calo produttivo. Se valutiamo le ultime annate produttive passiamo da un 2014 estremamente piovoso e duro dal punto di vista sanitario, ad anni di produzione 2017 che è l'opposto. Basti pensare che quest'anno in regione diversi produttori hanno iniziato la vendemmia la prima settimana di agosto e hanno terminato prima di settembre. Diventa quindi sempre più importante l'organizzazione dell'annata, dalle scelte agronomiche in vigna alla ventilazione delle viti in cantina. Il mercato delle viti è stato chiaro mentre in vendemmia con prezzi che rispetto alla scorsa vendemmia sono scesi di 100-150 euro per ettolitro e che compensano in parte il calo produttivo di questa vendemmia».

Cosa ci dobbiamo aspettare in termini di qualità?
«L'11° sarà una discreta annata. Lo stato sanitario delle viti è stato eccellente ma la risposta qualitativa del paese di vino della maturazione delle viti è stata differente a seconda dei vigneti e dei territori. I professionisti e la disponibilità di lavoro in vigna quest'anno hanno fatto la differenza. Risposte eccellenti in merito all'aspetto qualitativo l'hanno data vitigni come l'Albana, Trebbiano e in parte il Sangiovese. Più difficile soprattutto dal punto di vista produttivo è stata la produzione del trebbiano gentile (Pignoletto). Dice il compagno che tutto sommato abbiamo avuto vendemie con risposte peggiori e pensando ai vitigni che oggi sono ancora in cantiere possiamo affermare che la qualità è soddisfacente».

Il grande tema pendente il giro lavoro che i produttori stanno facendo da diversi anni in vigna. Vignone, Sangiovese e Lambrusco, e aggiungendo anche l'Albana (altro vitigno che le gelate stanno mettendo di agguato e i venditori delle viti, sono in questi territori una storia importante. Non dimentichiamoci che gli sforzi di sviluppo delle aziende e dei vitigni, che stanno facendo gli editori e venditori delle viti, sono di notevole importanza menzionando tutti i vitigni del nostro territorio».

Questione Albana c'è una vera e propria scoperta? Come mai?
«L'11° vitigno a cui voglio molto bene è il Sangiovese e i consorzi alti e bassi l'Albana rimanga, assieme al Sangiovese, un vitigno del nostro territorio. È un'ottima materia di ricerca del terreno e dell'andamento climatico dell'annata, e probabilmente questa variabilità piace molto al mondo del vino. Il lavoro che sta facendo tutta la filiera produttiva in questo vitigno è molto importante e probabilmente nel tempo darà i suoi frutti».

Garden Vivai Battistini Iniziative natalizie al via
«Però ha dato discreti risultati anche in Romagna. Questo perché negli ultimi anni i cambiamenti climatici hanno fatto sì che gli inverni non siano più rigidi rispetto alle latitudini romagnole. Pir5 è caratterizzata dal gusto. Bone è stata la prima varietà concepita proprio affinché fosse buona da mangiare e non solo produttiva. Le strutture di commercializzazione, però, non hanno a volte fatto capire che si trattava di una varietà concepita proprio affinché fosse buona da mangiare e non solo produttiva».

Cesena in trasferta a FuturPera di Ferrara il mercato sta andando discretamente bene

CESENA

Anche da Cesena e comprensorio aziende, tecnici e agricoltori hanno visitato FuturPera, la fiera specializzata per il solo comparto delle pere. Una rassegna che si è tenuta presso il centro fieristico di Ferrara. Fra gli stand, quelli di Opera Origine, i due consorzi che raggruppano insieme quasi il 40% delle pere italiane dentro al quale vi sono anche Orogel Fresco, Apofruit, Agrintesa solo per citare alcuni nomi locali.

Ma come sta andando il mercato delle pere? Parlando con alcuni operatori, è emerso che le cose stanno andando media-

anche diverse novità, una delle quali potrebbe apportare grossi cambiamenti per **frutta** e **verdura**. L'azienda Lesepidado ha proposto un inchiostro alimentare che si può mangiare e che, grazie a un tampone speciale, può essere applicato su **frutta** e **verdura** al posto dei classici bollini. Una rivoluzione di non poco conto se incontrerà il favore degli operatori.

Questo sistema può sostituire i tradizionali bollini in maniera economica ed efficace. Grazie a dei tamponi morbidi in silicone, la stampa si adatta anche a superfici non perfette come quelle dei frutti. (CRIS. RI.



Esposizione a Ferrara la fiera