

Riclassificare le categorie di pesco e nettarine per sostenere e rilanciare la coltura

La gamma di pesche e nettarine oggi disponibile è molto ampia. Per questo occorre riclassificare le produzioni in base alle caratteristiche qualitative ed alla tipologia di frutto. Segmentare aiuta il consumatore nella scelta e supporta i frutticoltori al momento dell'impianto del nuovo pescheto. Una scelta coraggiosa e cosciente per il rafforzamento della filiera nazionale.

di Agrimeca Grape and Fruit Consulting srl - Turi (BA)

La peschicoltura italiana sta vivendo oggi un periodo di crisi, legato principalmente a difficoltà di natura strutturale, il cui superamento richiederà tempo e sacrifici (Fig. 1).

Il consumo di pesche e nettarine in Europa è in diminuzione, nonostante il continuo aumento del consumo di frutta. Le pesche soffrono l'aumentata concorrenza di altra frutta estiva (albicocche, ciliegie, susine, uva da tavola, piccoli frutti, meloni, angurie) e di frutta tropicale e non, importata da altri continenti (banane, ananas, kiwi, mele, pere). L'embargo Russo e la crisi economica mondiale hanno appesantito ulteriormente le produzioni nazionali e l'intero comparto.

Pur se i costi di produzione italiani sono inferiori a quelli francesi, la concorrenza della Spagna e, in minor misura della Grecia e della Turchia, è sempre più aggressiva (Fig. 2).

La *qualità* è un obiettivo da realizzare e risulta condizione indispensabile per poter competere, ma non è sufficiente per una produzione di massa come è ancora quella italiana.

La mancanza di un catasto produttivo nazionale, con dettagliate notizie sugli impianti esistenti (in termini di coltura e pertanto di tipologia e calendario di maturazione) è un altro punto debole del comparto in quanto rende di fatto impossibile una seria politica di programmazione.

L'aggregazione dei produttori, che pure ha fatto passi avanti importanti, è ancora insufficiente, da un lato, per poter trattare alla pari con la GDO, dall'altro per una seria strategia di programmazione nazionale che

è auspicabile possa allargarsi anche in contesti internazionali, sostituendo il concetto di competitività con quello della complementarità.

Per quanto riguarda lo snellimento della burocrazia e l'applicazione di regole comuni, sia per le produzioni comunitarie, sia per quelle di provenienza extra europea, alcuni progressi ci sono stati, ma molto rimane da fare affinché sia applicata la stessa regolamentazione nell'uso dei prodotti antiparassitari alle produzioni comunitarie e a quelle importate.

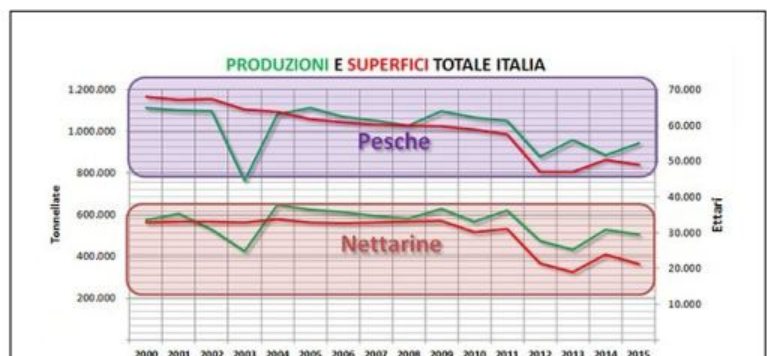
Altra problematica molte volte addotta per giustificare la crisi della peschicoltura, riguarda l'eccessiva disponibilità di colture commercializzate e coltivate.

Ogni anno, infatti, a livello mondiale vengono introdotte oltre 100 nuove varietà, numeri importanti che influenzano l'andamento dei mercati.

Tuttavia, l'elevato numero di varietà disponibili e coltivate non dovrebbe essere considerato un problema ma una risorsa, in quanto permette di realizzare frutteti "su misura" per le specifiche condizioni pedoclimatiche e di produrre esattamente ciò che il mercato di riferimento richiede.

Introdurre nuove varietà che non vanno a migliorare quelle già esistenti è, invece, da considerarsi una operazione inutile. Purtroppo, le aspettative di successo legate alle "accattivanti" novità, inducono i frutticoltori ad una scarsa prudenza nei processi decisionali, che poi si traduce nel mettere a dimora varietà senza che a monte vi siano state adeguate validazioni e sperimentazioni.

L'Italia, rispetto al passato, quando era produttore di innovazione varietale, si trova oggi in forte ritardo.



Dai dati Istat elaborati dal Monitor Ortofrutta di Agroter, si evidenzia un **lento declino strutturale delle superfici italiane** coltivate a pesche e nettarine che nel 2015 hanno coinvolto rispettivamente **49.179 e 21.259 ettari** investiti. Trend in netta controtendenza rispetto a quello spagnolo, in crescita negli ultimi anni, stando ai dati Eurostat. Questo **rallentamento** si sviluppa principalmente nelle regioni del **Nord Italia**, come dimostrato dal fenomeno di meridionalizzazione della produzione. Ad oggi, le superfici coltivate a pesche e nettarine rappresentano il **70% di quelle di inizio millennio**. (Fonte: Italiafruit.net)

Fig.1 - Il lento declino di pesche e nettarine in Italia.

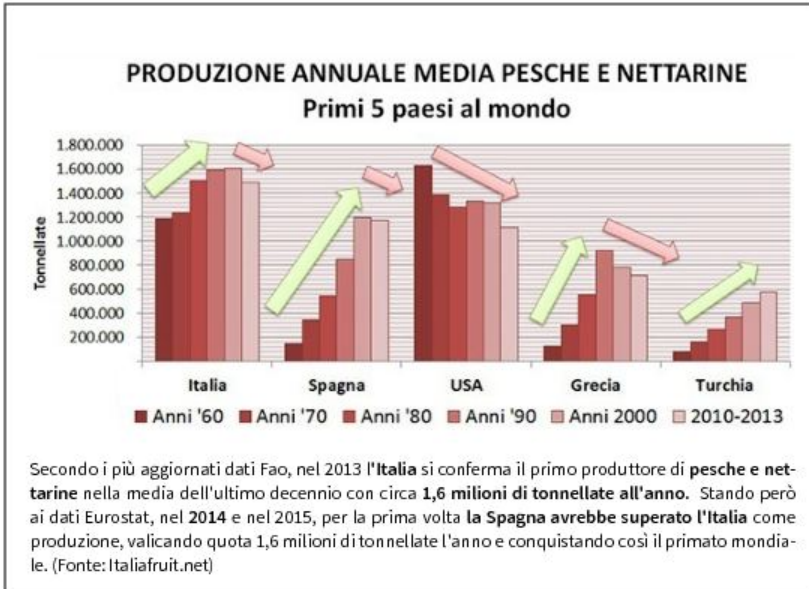


Fig.2 – Produzioni mondiali: l'Italia perde la corona.

Infatti, il finanziamento pubblico a sostegno della ricerca e della innovazione è in costante diminuzione e l'impegno dei privati, pur se mostra segnali positivi, non è sufficiente a colmare il gap tecnico creatosi. Altre difficoltà legate all'eccessiva disponibilità varietale riguardano:

- elevati volumi produttivi concentrati, però su un numero ridotto di cultivar;
- un ampio calendario di produzione (da maggio ad ottobre), con varietà in grado di coprire un periodo di circa 10-12 giorni;

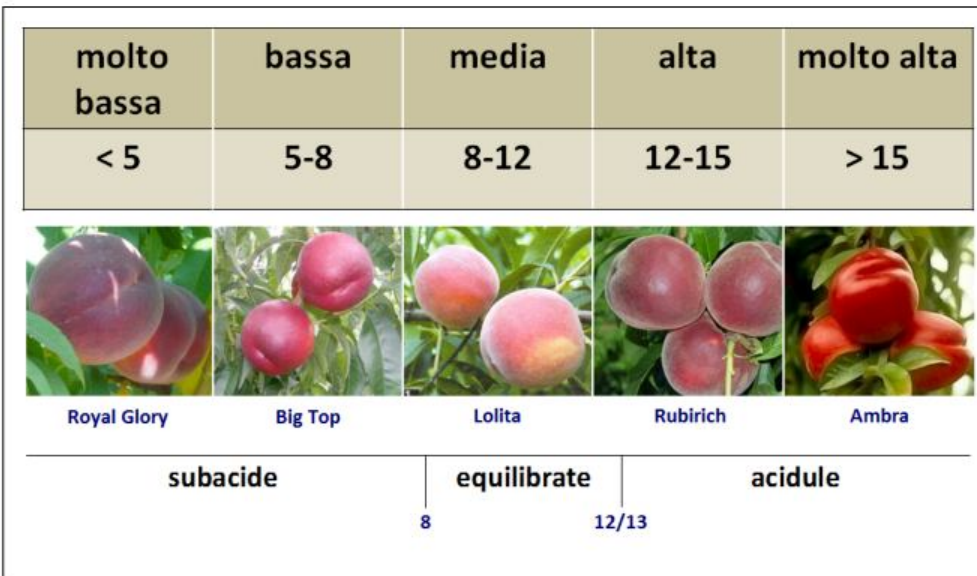


Fig. 3 – Classificazione delle varietà di pesco in base all'acidità – Fonte: Carlo Fideghelli, Centro di Ricerca per la Frutticoltura – Roma.

- la presenza di tre categorie commerciali (pesche, nettarine, percoche), le prime due a loro volta classificate in base alla polpa, gialla o bianca (senza considerare le pesche e le nettarine piatte), che non considera però la tipologia della polpa (fondente/croccante; a lenta e rapida evoluzione) e del sapore (acidulo o tradizionale/dolce o con bassa acidità – subacido) (Fig. 3).

Il problema, quindi, non è legato solo alla numerosità delle cultivar, quanto alla mancanza di indicazioni chiare circa la tipologia e le caratteristiche organolettiche del frutto.

Nei più recenti programmi di miglioramento genetico è consuetudine immettere sul mercato un pacchetto di varietà con caratteristiche qualitative comuni (100% di sovraccolore, polpa consistente, elevato °Brix, bassa acidità), differenziandosi per l'epoca di maturazione, con l'obiettivo di fidelizzare il consumatore a quella tipologia di prodotto.

Parallelamente sono cambiate le preferenze dei consumatori, che non si basano più su caratteristiche distinguibili a vista (pesca/nettarina, colore della buccia, polpa gialla/polpa bianca), bensì si spingono oltre, identificando altri caratteri distintivi, per lo più sensoriali, quali ad esempio il contenuto in zuccheri ed in acidi organici (o il loro rapporto), oppure la tipologia di polpa.

Questi aspetti sono stati indagati con criteri scientifici al fine di fornire le informazioni necessarie ai responsabili della pianificazione delle produzioni peschicole. Uno studio condotto da ricercatori francesi ha preso in considerazione le caratteristiche della polpa (croccante/fondente/succosa), del sapore (acidulo/sub-acido/dolce) e dell'aromaticità per la classificazione varietale.

Dai risultati è emerso che il 41% dei consumatori ha preferito frutti zuccherini e succosi (croccanti o fondenti, ma sodi), il 32% frutti sub-acidi (croccanti o fondenti) e il 27% frutti

aciduli e aromatici (fondenti e succosi).

La polpa soda o croccante, a lenta evoluzione, è stata accettata da oltre il 70% dei consumatori.

Tale tendenza, in costante aumento, rischia di escludere dal mercato pesche più tradizionali (con sapore acidulo, aromatiche e succose), alle quali molti consumatori oggi sono ancora affezionati.

Tuttavia, questo orientamento risulterebbe invece essere vantaggioso sia per i produttori (per il minor numero di passaggi al momento della raccolta e per una sua gestione più flessibile), che per i distributori (per i minori rischi di sovrammaturazione

dei frutti e conseguenti perdite di prodotto non commerciabile per le minori manipolazioni).

Pertanto sarebbe opportuno adeguare il sistema delle nomenclature commerciali, al fine di facilitare il riconoscimento da parte degli acquirenti (del tutto ignari dei processi di miglioramento genetico nel quale sono state costituite e selezionate), indicando non più solo il nome della varietà, che



Linea tradizionale (sapore equilibrato, dolce-acido) BICOLORI: Pesco Rome Star (a sinistra), Nettarina Ambra (a destra).



Linea tradizionale (sapore equilibrato, dolce-acido) SOVRACCOLORE 100%: Pesco Vistarich (a sinistra), Nettarina Big Haven® (a destra).



Linea dolce (bassa acidità) BICOLORI: Nettarina Luciana (a sinistra), Nettarina Febe (a destra).



Linea dolce (bassa acidità) SOVRACCOLORE 100%: Pesco SugarTime (a sinistra), Nettarina Big Top® (a destra)

non consente l'individuazione del frutto che soddisfi il proprio gusto, ma fornendo maggiori indicazioni sul sapore – dolce (subacido) o acido (acidulo, tradizionale) – e sulla polpa – soda, croccante ad evoluzione lenta (di sviluppo recente) o deliquescente ad evoluzione rapida (più tradizionali). Seguendo questo criterio, anche in Italia è stata avanzata da due autorevoli ricercatori una proposta per mettere ordine nella complessa nomenclatura varietale della produzione peschicola, proponendo una classificazione ai soggetti della filiera (Sansavini e Colombo, 2016).

Infatti, le attuali indicazioni – pesca gialla o bianca, nettarina gialla o bianca, percofa, pesca piatta – sono categorie che non bastano per orientare il consumatore.

L'indicazione del nome della varietà (la cui presenza sulla confezione è obbligatoria per regolamento commerciale) talvolta viene riportata più o meno volutamente in modo errato, orientandolo su quello della varietà più simile e diffusa di pari epoca.

Dopo un'attenta analisi dei dati raccolti, la proposta riguarda la classificazione di seguito illustrata (Fig. 4):

1. *Linea tradizionale* (dolce acidula bilanciata o equilibrata): innumerevoli sono gli esempi, sia nel settore delle pesche, sia in quello delle nettarine.

2. *Linea dolce a bassa acidità* (evitando la dizione errata “pesca sub-acida”): comprende la maggior parte delle varietà di nuova introduzione (con meno del 5-6‰ in acidi organici).

Per entrambe queste due linee si potrebbe ipotizzare anche

un'ulteriore suddivisione per tipologia di colore, separando semplicemente le varietà bicolori, meno apprezzate, da quelle con 100% di sovraccolore rosso, oggi accreditate di maggiore “appeal” verso i consumatori.

3. *Linea raccolta matura* (“ready to eat” – pronta da mangiare, con esaltazione dei sapori e degli aromi): in tal caso si tratta non tanto di specifiche varietà, quanto di protocolli di produzione e raccolta differenziati e pensati, a prescindere dalle cultivar, per segmenti di mercato non distanti e che apprezzano i prodotti “premium”, disposti a pagarli di più. In genere si tratta di frutti raccolti a maturazione avviata e quindi più dolci e aromatici, che necessitano di una logistica tale da assicurare il passaggio dal campo alla tavola entro le 24 ore.

4. *Linea vecchi sapori*: si può affiancare alla precedente come “target” e vuole rappresentare i tentativi, ormai numerosi, di valorizzare e riportare sul mercato (quello interno) cultivar dell'antico germoplasma con particolari ed elevati standard organolettici.

Qualunque sia la scelta fra queste categorie intermedie, essa andrebbe ad affiancare – magari con minore evidenza – il nome proprio della varietà e non quello della cultivar capofila (o capo gruppo) di quella linea, e che non deve figurare perché si tratterebbe, allora, di una contraffazione commerciale.

La proposta di segmentare gli standard qualitativi necessariamente deve essere condivisa appieno da tutta la filie-

Linea tradizionale (sapore equilibrato, dolce-acido)		Linea dolce (bassa acidità)		Raccolte mature	Vecchi sapori
Bicolori	Sovraccolore 100%	Bicolori	Sovraccolore 100%		
Ambra (NG)	Earlytop® (NG)	Gea*(NG)	Big Bang®(NG)	Segmento commerciale legato non tanto alle varietà quanto ai capitolati di fornitura. Preferite le linee a bassa acidità e con °Brix elevato	In genere sono “vecchie” varietà del germoplasma locale, perlopiù a polpa bianca, riproposte al consumo (es: Buco Incavato, Bella di Cesena)
Laura (NG)	New Top® (NG)	Luciana* (NG)	Garofa® (NG)		
Maria Carla (NG)	Big Haven® (NG)	Nectareine® (NG)	Carene® (NG)		
Stark Red Gold (NG)	Coraline® (PG)	Alma 2* (NG)	Big Top® (NG)		
Venus (NG)	Royal Gem* (PG)	Febe* (NG)	Monrene®(NG)		
Orion (NG)	Rubirich® (PG)	Dulciva* (NG)	Honey Royale® (NG)		
Morsiani 60 (NG)	Azurite® (PG)	Zephir®(NB)	Romagna Red® (NB)		
Sweet Red (NG)	Rich Lady* (PG)		Garcica® (NB)		
Sweet Lady (NG)	Vistarich* (PG)		Magique® (NB)		
August Red® (NG)	Zee Lady® (PG)		SugarTime* (PG)		
Max 7 (NG)	Royal Jim® (PG)		Royal Glory® (PG)		
Maycrest* (PG)			Extreme® 314 (PG)		
Rich May® (PG)					
Crimson Lady* (PG)			Royal Summer® (PG)		
Springcrest* (PG)			Grenat® (PG)		
Redhaven (PG)			Extreme® Great (PG)		
Elegant Lady® (PG)			Sweet Dream® (PG)		
Rome Star* (PG)			Corindon® (PG)		
Fayette (PG)					
O'Henry (PG)					
Caldesi 2000 (NB)					
Silver Giant* (NB)					

Fig. 4 – Classificazione delle varietà di pesco in base all'acidità. NG = nettarina gialla; NB = nettarina bianca; PG = pesca gialla.

Fonte: Carlo Fideghelli, Centro di Ricerca per la Frutticoltura (Roma), da Rivista di Frutticoltura e Ortofloricoltura 7/8, pag. 9.

ra pesco, dai breeders agli addetti alla vendita nella GDO. Nella sua semplicità essa però comporta tutte le difficoltà di cambiare un'organizzazione del lavoro affermata (produzione, condizionamento, logistica, vendita) che guarda poco alla qualità intrinseca del prodotto in campo, ma molto agli aspetti legati alla sua manipolazione e distribuzione, con l'obiettivo di ridurre al massimo scarti e tare varie.

Così operando non si esaltano le caratteristiche dell'innovazione varietale, che vengono mortificate e vanificate da modalità di conduzione e gestione inadeguate.

Si è persa così, nel corso del tempo, la sintonia con il consumatore – *la famosa Signora Valeria, che nell'idea di Michele Ferrero, fondatore dell'omonimo marchio famoso in tutto il mondo, è il prototipo del consumatore che fa la spesa ogni giorno e che di fatto decreta il successo o meno di un prodotto.*

Nella prospettiva attuale, con calo di produzioni e consumi e con l'agguerrita concorrenza che porterà ad ulteriori perdite per la filiera peschicola, l'auspicio è che prevalga il coraggio di scegliere strade dall'apparenza più impervie solo perché c'è un forte gap organizzativo della filiera produttiva, con una disincrasia tra i mondi della produzione e della commercializzazione.

Un percorso che invece può premiare la peschicoltura *Made in Italy*, ricollocandola su posizioni di maggior considerazione e competitività per il rispetto rivolto al consumatore.

Chi è la Signora Valeria?

La "Signora Valeria" è un'espressione idiomatica con cui Michele Ferrero identificava il consumatore "tipo" di fascia media che si reca quotidianamente a fare la spesa.

Prima di immettere sul mercato le sue creazioni le assaggiava, le faceva assaggiare ai suoi dipendenti a cui dedicava il massimo del suo tempo, prestava la massima attenzione alla virtuale e virtuosa signora Valeria perché, sosteneva, "è lei che decide che Walmart sia il più grande supermercato del mondo, che decreta il successo di un'idea e di un prodotto e se un giorno cambia idea e non viene più da te e non ti compra più, allora sei rovinato. Sei finito senza preavviso, perché non ti manda una lettera dell'avvocato per avvisare che taglia il contratto, semplicemente ha deciso di andare da un'altra parte, di non comprarti più". Un metodo che molti analisti definirebbero artigianale, con quella punta di sufficienza che liquida ogni cosa che non è marketing o business-plan. Eppure è il consumatore, è sempre lui che ha l'ultima parola, che sta cambiando ancora oggi le sorti dell'economia, spendendo meno, in maniera più oculata, per necessità nei mesi e negli anni scorsi e che, ora, sta imparando un nuovo modo di consumare. Ecco, se dovessimo dire quale, tra le tante preziose eredità che ci ha lasciato Michele Ferrero, è la più importante ci viene da pensare alla signora Valeria.

Bibliografia e Sitografia

Sansavini S. e Colombo R., 2016. Aggregazione varietale per tipo di frutto: semplificare per orientare i consumatori. Rivista di Frutticoltura e Ortofloricoltura 7/8, pag. 8-16
Fideghelli C., 2016, www.georgofili.info



vintage[®] c **DISPERSS[®]**
ANTIPERONOSPORICO PER VITE E POMODORO

Composizione: **Bentiavalicarb isopropile 1,75%**
Rame (da solfato tribasico) 37,50%

SELECTA **DISPERSS[®]**

**FORMULATO RAMEICO AD ALTA SELETTIVITÀ SPECIFICO
PER ALBICOCCO E PESCO**

Composizione: **Rame (da idrossisolfato) 20%**



Agofarmaci autorizzati dal Ministero della Salute, per relativa composizione e numero di registrazione si rinvia al catalogo prodotti o al sito della società. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.