

La frutticoltura da industria della Valle dell'Ofanto

Incontro con Carlo Sannino, animatore del rilancio della frutticoltura da industria nella Valle dell'Ofanto.

A cura di Agrimeca Grape and Fruit Consulting - Turi (BA)

C'è stato un tempo in cui la Puglia ha ospitato importanti impianti di condizionamento e trasformazione della frutta, soprattutto pesche, con strutture presenti negli anni '70 a Mesagne o a cavallo del confine con la Basilicata a Gaudio (Lavello).

Queste strutture lasciarono prevedere uno sviluppo importante delle coltivazioni da trasformazione, non solo frutticole ma, come spesso accade al meridione, terminata la scia dei copiosi finanziamenti ed incentivi pubblici, il tutto si concluse come un'altra occasione persa per l'economia delle aree interessate, lasciando gli imprenditori che avevano puntato su queste coltivazioni senza sbocchi di mercato che consentissero una sufficiente remunerazione ed in balia di speculatori.

D'altronde la Puglia si contraddistingue per essere un grande bacino di produzione, a cui manca però l'anello succes-



Carlo Sannino, animatore della filiera Fratelli Sannino.

sivo della trasformazione; basti pensare al pomodoro che trova nell'area foggiana il maggior distretto produttivo nazionale cui non segue il comparto industriale.

La valle dell'Ofanto, nei territori di Canosa di Puglia e Barletta è stata da sempre uno dei distretti più importanti per la frutticoltura pugliese.

Nel corso degli anni la frutticoltura dell'Ofanto ha vissuto fortune alterne, ma nell'ultimo decennio ha definitivamente trovato una sua precisa collocazione, allargandosi anche alle limitrofe aree lucane di Lavello.

Tra gli attori di questo rilancio vi è la famiglia Sannino di Pollena Trocchia, storici operatori commerciali nel campo delle albicocche vesuviane, che opera in zona da quasi un trentennio e che ha saputo programmare, sviluppare e consolidare una frutticoltura specializzata per la trasformazione industriale con la migliore frutta fresca di stagione.

Tale specializzazione, con l'accurata scelta delle varietà da impiantare e la vocazionalità delle aree da coltivare, con categorie di prodotto "integrato", "residuo zero" e "biologico", ha saputo attrarre l'attenzione dei maggiori gruppi agroindustriali italiani e stranieri che si occupano di trasformazione.

È doveroso sottolineare il fatto che si tratti di una filiera specifica per la frutta da industria, non fondata sullo scarto di lavorazione per il mercato fresco.

Incontriamo Carlo Sannino, responsabile del gruppo, per ascoltare programmi e prospettive della frutticoltura da industria.



Carlo e Antonio Sannino (agli estremi) con Michele Diaferio (produttore) e Lorenzo Laghezza (agronomo di Agrimeca Grape and Fruit Consulting) alla raccolta del melocotogno.

Carlo è il rappresentante di terza generazione di una famiglia impegnata nell'areale vesuviano fin dal 1910 nel commercio all'ingrosso della frutta; la Filiera Fratelli Sannino fu da lui fondata negli anni '90, con base operativa nella valle dell'Ofanto.

La necessità di operare in aree differenti da quelle vesuviane, in grado di garantire continuità produttiva, deriva dalla constatazione della triste evoluzione che hanno subito quei territori nel corso dei decenni.

Innanzitutto la perdita di migliaia di ettari di coltivazioni per la forte urbanizzazione avvenuta nell'entroterra napoletano, cui purtroppo è seguita la diffusione incontrollata del virus della vaiolatura delle drupacee (PPV) - *sharka*, che ha ridotto drasticamente le potenzialità produttive e qualitative della storicamente apprezzata frutta vesuviana. Nell'area della valle dell'Ofanto, in un territorio di grande valore ecologico ed ambientale, Carlo Sannino ha sapientemente ampliato l'offerta produttiva dei frutticoltori locali di Canosa di Puglia e degli altri comuni limitrofi, al fine di realizzare una filiera frutticola specializzata, che potesse garantire frutta da industria di prima qualità.

Carlo ci mostra con orgoglio la nuova piattaforma di condizionamento e carico che si estende su 700 mq, ospita celle frigorifere di 2000 mc di capacità, alimentate ad energia solare, due piattaforme di carico, uffici ed una saletta dove di frequente si tengono riunioni tecniche di aggiornamento e formazione professionale dei frutticoltori.

Ci spiega che, contrariamente a quanto il consumatore può pensare, i prodotti trasformati di qualità a base di frutta, sono realizzati con un prodotto frutticolo dalle precise caratteristiche. Tra esse spiccano il contenuto in zuccheri, l'acidità di buccia e polpa, gli aromi, la consistenza della polpa, l'aderenza della polpa al nocciolo, il colore. Per questo motivo, i frutti destinati alla trasformazione industriale per le differenti tipologie di prodotto - succhi, puree, confetture, marmellate, mezzene, cubetti, ecc. - appartengono a varietà ben definite, che esprimono al meglio ed in modo naturale queste caratteristiche.

Esse sono ulteriormente esaltate dalla scelta dei terreni più idonei alla loro coltivazione, dal loro posizionamento orografico con il portinnesto più adatto.

Nel corso degli anni la gamma produttiva si è ampliata. Alla tradizionale coltivazione delle percoche, si sono aggiunte negli anni quelle di albicocco, ciliegio, susino, cotogno, pero e melo.

Oltre 100 frutticoltori conferiscono le proprie produzioni alla filiera Fratelli Sannino. Gli oltre 600 ettari di impianti specializzati sono così suddivisi: 200 ettari di albicocco (di cui 50 in Bio), 270 di percoche (di cui 60 in Bio), 10 di susino, 15 di pero, 15 di ciliegio, 60 di melo, 20 di cotogno, 10 di noce e 30 di vite da vino biologica. Alle consolidate produzioni di albicocche (con le varietà Baracca, Boccuccia, Cafona, Pellecchiella, Pisana, Portici e Vitillo), percoche (con la serie Baby Gold, Federica, Romea, Tirrenia e Villa Ada) e mele (Royal Gala, Golden Delicious ed Imperatore Dallago), già da qualche stagione hanno iniziato a produrre i primi impianti di ciliegio (varietà Blaze Star, Black Star, Grace Star, Lala Star e Samba), di susino europeo (Stanley) e di pero (William e Conference).



Frutti di perocotogno.



Bins di melecotogne appena raccolte.



Mele della varietà Gala.



Raccolta meccanica di ciliegie per industria.



Scarico in bins di ciliegie per industria.



Raccolta dell'albicocca cv Portici.



Albicocche della varietà Portici.

Il cotogno rappresenta una novità con i frutti prodotti in regime di agricoltura biologica. Specie tradizionalmente presente nell'Italia meridionale, dove costituisce un'eredità della dominazione spagnola così come nei paesi dell'America Latina, sta vivendo un nuovo interesse per le proprietà benefiche dei suoi frutti.

L'attenzione verso le esigenze di mercato e la necessità di rifornire l'industria di trasformazione di produzioni completamente tracciate, spinge a completare l'offerta con la frutta secca, come nel caso di noce e mandorlo.

Tutte le produzioni sono realizzate nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata e secondo le norme ecosostenibili per la difesa fitosanitaria di Puglia e Basilicata, adottando talora criteri più restrittivi.

La tracciabilità del prodotto è assicurata fin dal momento della raccolta in campo con l'etichettatura dei bins in relazione a tipologia e destinazione del prodotto, continuando nella fase di condizionamento e trasporto.

Post raccolta e logistica dei trasporti con idonei mezzi condizionati per la consegna ai clienti su tutto il territorio nazionale, sono altri servizi fondamentali che la filiera è in grado di assicurare, con le differenti fasi costantemente monitorate per assicurare la piena tracciabilità del prodotto, sia proveniente da agricoltura integrata, sia da conduzioni a residuo zero e biologico.

La vocazionalità del territorio per le diverse specie frutticole e la selezione delle varietà più adatte da coltivare, la scelta delle corrette tecniche agronomiche da adottare operate di concerto con i propri agronomi esperti, sono elementi che costituiscono i primi servizi offerti dalla Filiera Frutticola Sannino.

L'assistenza tecnica alla produzione è assicurata da tecnici specializzati che, oltre alle visite tecniche di routine settimanali, promuovono anche incontri di qualificazione e formazione per assicurare un aggiornamento continuo ai frutticoltori conferenti. A seguito delle esigenze e prescrizioni tecniche della clientela, che vanta gruppi che trasformano la frutta in marmellate, puree, succhi, cubetti, mezzene, alimenti per l'infanzia, ecc., ogni anno vengono redatte delle guide tecniche arricchite da tavole iconografiche e tabelle riassuntive dei prodotti ammessi e delle metodologie d'uso. Sono questi gli aspetti salienti che hanno permesso a Sannino di guadagnarsi la fiducia delle maggiori industrie di trasformazione italiane come partner commerciale professionale ed affidabile nel fornire loro le materie prime.

L'incontro con Carlo Sannino, previsto della durata di un paio di ore, ha invece impegnato un'intera giornata, frammentata in visite tecniche ad impianti frutticoli ed incontri con i frutticoltori locali. Resta forte l'impressione che la filiera Sannino, per come strutturata ed organizzata, rappresenti un esempio positivo di integrazione tra territorio, frutticoltori e mondo della trasformazione, il tutto nell'ottica di assicurare elevati standard qualitativi e totale garanzia sulla tracciabilità delle produzioni, oltre ad una redditività assicurata ai frutticoltori della valle dell'Ofanto.

Con Carlo Sannino abbiamo attraversato vari decenni di storia nel settore della frutticoltura da industria, con la convinzione rafforzata che la frutta della filiera sia un'orgogliosa custode di antichi sapori, sinonimo di qualità e genuinità.



Incontri tecnici realizzati per promuovere la coltura di frutta da industria sul territorio pugliese e lucano.

La migliore frutta cresciuta al sole di Puglia e Basilicata, in territori vocati e ricchi di antica storia, tradizione contadina, gusti e sapori naturali che costituiscono la base di prodotti trasformati dei più rinomati brand nazionali ed internazionali.



Frutti di albicocco della varietà Pellecchiella.

BLACKJAK BIO

BLACKJAK[®] bio

NOVITÀ!

Fisioattivatore ad elevato titolo di Leonardite con pH acido

BLACKJAK BIO

TECNOLOGIA SPAZIALE AL SERVIZIO DELLA TERRA