

# Speciale CILIEGIO

## Cerasicoltura in primo piano: una rivoluzione a metà

SILVIERO SANSAVINI<sup>1</sup> - LUIGI CATALANO<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Università di Bologna

<sup>2</sup>AgriMeca - Grape and Fruit Consulting - Turi (Ba)

Nessuna coltura come il ciliegio ha saputo rinnovarsi tanto e in così poco tempo. Le innovazioni genetiche (varietà e portinnesti nanizzanti), tecnologiche (alte densità e forme di allevamento, sistemi di protezione e difesa, innalzamento qualitativo) e imprenditoriali, con scelte sempre più orientate verso i mercati, e con conseguente aumento dei consumi e delle esportazioni, hanno acceso un grande interesse verso questa coltura. Siamo passati dai vecchi impianti con grandi alberi (in forte calo ovunque) a quelli moderni e intensivi (con densità salite a 600-1.200 piante/ha). Anzi, sono stati proposti anche impianti “pedonali” ad altissima densità cioè con alberi alti appena 2-2,5 metri, sorti con qualche timore in Emili-Romagna e altrove.

Dunque, è in atto una vera rivoluzione tecnologica e di mercato che sta portando la cerasicoltura ad un forte rinnovamento, percepito dai consumatori attraverso un miglioramento qualitativo delle varietà di ciliegio (per colore, pezzatura, consistenza della polpa, gradevolezza del gusto). Purtroppo, tutti questi benefici non hanno ancora rimosso i forti rischi connessi ai risultati economici che il ciliegio comporta, nonostante i mezzi tecnologici innovativi e migliorativi di cui può disporre. Rischi che sono soprattutto ambientali, cioè atmosferici e fitosanitari (entrambi difficilmente controllabili), nonché logistici di movimento, post-raccolta e mercato (per l'instabilità dei prezzi).

Se prendiamo, ad esempio, la Puglia, il comparto cerasicolo regionale dopo anni di crescita significativa e investimenti ingenti da parte di tutti gli attori della filiera produttiva, vive con timore il compimento del cambiamento e guarda con diffidenza all'innovazione che potrebbe dare nuovo slancio al settore. Eppure, a partire dal vivaismo, con il grande impulso ai programmi di certificazione volontaria nazionale ad opera dei vivaisti del distretto di Sammichele di Bari, passando ai

frutticoltori che hanno sposato appieno la pratica di ridurre la taglia delle piante con l'adozione di forme di allevamento pedonali come il vasetto multi-branche (o “vaso catalano”), finendo poi alle “packing house” che si sono dotate di impianti di pre-refrigerazione, selezione, calibratura e conservazione anche in atmosfera controllata, tutti hanno interpretato l'idea di una nuova cerasicoltura.

La coltura è stata vittima nel 2016 e 2018 di forti ondate di maltempo primaverile che hanno indotto l'Amministrazione regionale a chiedere gli indennizzi previsti dallo stato di calamità, mentre le colture hanno subito danni anche da alterazioni dei cicli vegetativi causate dal generale aumento delle temperature. Momenti di crisi che hanno drasticamente ridotto gli entusiasmi per questa coltura. È mancata forse una regia comune che permettesse ai singoli attori di interpretare la loro parte nella consapevolezza di essere propedeutici l'un l'altro.

Nel tempo dei cambiamenti climatici tumultuosi, il ciliegio è specie che si contraddistingue perché si gioca l'intera stagione in poche settimane – dalla fioritura alla raccolta – senza possibilità di tempi di recupero supplementari. In tutto il mondo è ormai imprescindibile far ricorso all'evoluzione degli impianti che prevedono coperture per garantire certezza della produzione e per la sua protezione dalle avversità parassitarie. Oltre all'uva da tavola, questo concetto vale anche per le ciliegie. Come mai queste applicazioni tecnologiche vengono praticate nel Nord Europa (vedi Norvegia) e in altri Paesi dell'Emisfero settentrionale (America e Canada) e sono ignorate nelle aree cerasicole tradizionali?

Come testimoniato da un'autorevole attore del settore nell'apposito riquadro, solo facendo ricorso all'innovazione e alle soluzioni tecniche oggi disponibili è possibile intravedere un futuro positivo per il settore. Ebbene, in Puglia, areale pioniere di questa innovazione esportata a livello globale, le poli-

## Vignola torna capitale internazionale del ciliegio

Il ciliegio chiama e Vignola risponde. Dopo le riuscite edizioni del 2011 e del 2015, la cittadina modenese famosa nel mondo per essere la culla dei duroni e delle ciliegie si prepara ad accogliere la terza, quadriennale, dedicata alla frutta rossa. Il **22 e il 23 maggio**, nella suggestiva cornice della **Rocca di Vignola**, l'International Cherry Symposium radunerà i maggiori esperti a livello mondiale che presenteranno review scientifiche e aggiornate sulle tematiche di più stretta attualità.

Si comincia la mattina di mercoledì **22 maggio** con una "full immersion" nel rosso panorama delle ciliegie. Aprirà i lavori Roberto Della Casa, docente presso l'ateneo felsineo, che relazionerà circa le nuove strategie di sviluppo e di marketing delle ciliegie. Sulle moderne tecnologie applicate al breeding e sui principali risultati ottenuti nell'innovazione varietale del ciliegio relazioneranno due ricercatori francesi, il dr. José

Quero Garcia dell'INRA e la dr.ssa Amandine Boubenec del CTIFL. A seguire due relazioni curate dal prof. Gregory Lang della Michigan State University (USA) e dal dr. Martin Balmer del centro di ricerca Rheinland-Pfalz (Germania) ci spiegheranno come migliorare le performance fisiologiche e l'efficienza produttiva degli alberi di ciliegio nei moderni impianti ad alta densità.

Migliorare la qualità delle ciliegie e preservarla con le nuovissime tecnologie del post-harvest saranno l'oggetto della sesta e della settima relazione del simposio a cura dei proff. Gugliel-

mo Costa e Marco Dalla Rosa (Unibo). Infine, due interventi di aggiornamento e approfondimento sulle moderne strategie di difesa, diretta e indiretta, contro due delle principali avversità che affliggono la coltura: il cracking, di cui parlerà il prof. Moritz Knoche della Leibniz University di Hannover (Germania) e il terribile moscerino *Drosophila suzukii*, tematica di stretta attualità ed emergenza che verrà esaminata a fondo dal prof. Nicola Mori, docente presso il Dipartimento di Agronomia dell'Università di Padova.

Il pomeriggio della prima giornata sarà invece dedicato al seminario internazionale di approfondimento sulle nuove varietà e sui nuovi portinnesti del ciliegio. Sono stati invitati a relazionare tutti i breeder e gli "editor" che detengono e sviluppano i brevetti di queste importanti novità varietali. Sarà un'occasione unica per sapere in anteprima quali saranno le varietà e i portinnesti che rivoluzioneranno nei prossimi anni la coltivazione del ciliegio in Italia, in Europa e nel Mondo.

Il **23 maggio** sarà invece dedicato alle visite tecniche: tre differenti percorsi a scelta (Vignola, Bologna-Ferrara e Verona) tracciati per toccare con mano le innovazioni introdotte in questi ultimi anni negli impianti di ciliegio nel Nord Italia, insieme alla scoperta delle nuove tecnologie introdotte nelle strutture di lavorazione e confezionamento delle ciliegie.

L'organizzazione dell'Ics è curata dall'Università di Bologna e dal Consorzio ciliegia di Vignola Igp insieme all'Accademia Nazionale di Agricoltura. La registrazione è obbligatoria. Per maggiori info: [www.vignola2019.it](http://www.vignola2019.it)

Arrivederci a Vignola!

**Stefano Lugli**  
Convener



## Territorio, marchio, innovazione e marketing Vignola e le sue ciliegie

Il ciliegio è presente a Vignola sin dal 1800; alla fine degli anni '70 la produzione era quantitativamente elevata, di ottima qualità, ma di piccola pezzatura e non garantiva una remunerazione sufficiente ai produttori. Il Consorzio della ciliegia ha quindi proposto un progetto di rilancio del ciliegio che prevedeva il reimpianto di 500 ha razionali, con impianti di irrigazione, con l'obiettivo di arrivare in tempi brevi alla copertura anti-pioggia di una parte significativa di questi.

Alla fine degli anni '90 si iniziano a coprire i primi cerasetti; oggi Vignola ha una produzione di 60-70.000 quintali di alta o altissima qualità di cui il 35% con impianti di copertura. Vignola negli anni è diventato anche un marchio commerciale; con l'ottenimento a fine 2012 del marchio europeo IGP ha aumentato la sua visibilità e il riconoscimento dai mercati. Il prodotto di alta qualità, caratterizzato da un marchio riconosciuto, viene economicamente premiato; sono un esempio in Italia "Vignola" e "Melinda", unici due marchi che negli ultimi anni hanno ben remunerato il prodotto.

Il mercato della ciliegia in prospettiva chiede prodotto di grosso calibro, con polpa soda, colore brillante, lucido, elevate



qualità gustative e la presenza sul punto vendita per un lungo periodo; è indispensabile dotare i nuovi cerasetti di varietà con le caratteristiche sopra citate e di impianti di irrigazione, fertirrigazione e copertura.

Per migliorare le prospettive della cerasicoltura italiana si propone l'aggregazione delle zone di produzione più importanti sotto un marchio "Ciliegie d'Italia" che, pur mantenendo l'identità dei territori di provenienza, garantisca la presenza di ciliegie italiane salubri e di alta qualità per circa quattro mesi; in questo modo potremmo accontentare le richieste del mercato valorizzando al meglio il prodotto dei vari territori vocati ad una moderna cerasicoltura di qualità.

**Walter Monari**  
Consorzio di tutela della ciliegia di Vignola IGP (Modena)

tiche di sviluppo a sostegno degli operatori regionali non hanno previsto interventi in tal senso. Deflagra rumorosamente la mancanza dell'aggregazione in soggetti capaci di interloquire con le istituzioni pubbliche e con soggetti prestatori di servizi - vedi le assicurazioni - così come delle rappresentanze sindacali degli agricoltori a favore di scelte programmatiche di lungo periodo e indispensabili per il rafforzamento del comparto.

La conseguenza è che l'ultima programmazione del PSR regionale ignora completamente ciò, risultando strumento non al passo con in tempi e quasi di deterrenza per quegli agricoltori consapevoli che sanno essere necessari gli interventi e investimenti per avere aziende competitive ed efficienti. Tale stato di cose ha fatto montare un sentimento di scoramento e abbandono da parte di molti coltivatori che si sentono abbandonati,

## Più fiducia nel ciliegio al Nord

**D**al Gruppo Melinda riceviamo l'articolo del Dr. Andrea Fedrizzi che pubblichiamo quale esempio di un'impresa che attraverso la cerasicoltura tardiva di grande qualità sta valorizzando aree montane che già eccellono nella produzione di mele. In complesso, le Valli Trentine sono oggetto di un piano di investimento di circa 200 ha di ciliegio intensivo.

Per il quinto anno il Consorzio Melinda si appresta a programmare la raccolta delle ciliegie, che come sempre inizierà a fine giugno e porterà sulle tavole degli italiani prodotti tardivi di altissima qualità, coltivati in un territorio vocato all'eccellenza come le Valli di Non e Sole. Le ciliegie Melinda sono coltivate tutte sotto telo, pratica che garantisce la protezione dei frutti da avversità atmosferiche e fenomeni di cracking.

Le principali varietà prodotte dal Consorzio sono Kordia, croccante e zuccherina, di colore rosso scuro con la tipica forma a cuore, e Regina, anch'essa croccante e succosa, ma che si distingue per una sagoma più allungata e una colorazione rosso intenso. La scorsa stagione le due varietà hanno rappresentato rispettivamente il 70 e il 30% della produzione.

Tutte le ciliegie Melinda dopo la raccolta vengono sottoposte ad analisi sia dagli occhi esperti del personale, sia dalle macchine cernitrici ubicate presso la Cooperativa Melinda COCEA a Segno di Predaia. In questa struttura vengono utilizzati macchinari all'avanguardia come l'hydrocooler, il sistema in grado di raffreddare velocemente le ciliegie in modo che possano essere lavorate in macchina e mantenere una lunga "shelf-life", e la futuristica Cherry Vision Unitec Technology, l'esclusiva tecnologia per la rilevazione della qualità interna ed esterna dei frutti, che ne permette la rilevazione del calibro, del colore, di eventuali difetti interni ed esterni, così come la valutazione della morbidezza, dell'assenza o meno del peduncolo e del °Brix.



In questo modo il prodotto viene selezionato con accuratezza ed attenzione per garantire al consumatore finale un livello di eccellenza e unicità sempre alto e costante, di cui il bollino blu è garanzia. Per la produzione 2019 le aspettative sono alte: la stagione scorsa, infatti, è stata particolarmente generosa, con quantitativi che sono stati solo in Val di Non di oltre 1.150 t, alle quali si sono aggiunte circa 330 t prodotte in altre valli trentine.

Un totale di ben 1.480 t, più che il doppio rispetto al 2016, anno già considerato record.

Anche commercialmente il fatturato è stato il più alto di sempre. "Nonostante le ultime stagioni ci abbiano dato buone soddisfazioni, la speranza è quella di fare sempre meglio, ma è chiaro che gran parte della responsabilità è affidata a Madre Natura, che ci auguriamo sia ancora benevola" ha dichiarato il Presidente di Melinda Michele Odorizzi.

Melinda propone le sue ciliegie principalmente sul canale GDO e continuerà a venderle anche all'estero, mercato che lo scorso anno si è ritagliato per la prima volta oltre il 10% delle vendite. Visto il trend di richiesta, le tipologie di pack saranno ancora di dimensioni ridotte, con il cestino da 300 g, "top seller 2018". Una scelta che comporta un'attenzione maggiore in fase di confezionamento: i piccoli formati, infatti, se da un lato aiutano a valorizzare la frutta di alta qualità come le ciliegie, dall'altro richiedono più tempo per essere preparati e solo chi è dotato di tecnologie all'avanguardia come quelle di Melinda è in grado di fornirli in maniera continuativa ai clienti. Un processo virtuoso che parte dal campo e si sviluppa in Cooperativa garantendo anche alle ciliegie una qualità coerente con l'immagine e la reputazione del brand Melinda.

**Andrea Fedrizzi**

Responsabile Marketing e Comunicazione Consorzio Melinda

nella consapevolezza di non poter affrontare da soli il rinnovo tecnologico che richiede ingenti investimenti e garanzie per il futuro. Il pericolo più grande è che prevalga il concetto del "si salvi chi può" con soluzioni singole di problematiche comuni a tutta la filiera.

I vivaisti lamentano difficoltà a rispettare i termini dei contratti di concessione delle novità varietali per la contrazione della domanda ai vivai di alberi per nuovi impianti. Da parte dei cerasicoltori si è innescata una scarsa fiducia verso il rinnovamento varietale come nel caso delle nuove cultivar inclusa la "serie Sweet®" che, pur confermando l'elevato valore pomologico, non possono prescindere dal prevedere apposite coperture per l'elevata suscettibilità al "cracking" che le contraddistingue. Altre note dolenti provengono dal settore commerciale dove gli imprenditori hanno investito somme ingenti in impianti leader a livello mondiale. Tutta questa tecnologia ha però bisogno di essere alimentata da frutti di qualità che possono provenire solo da impianti che assicurino costanza e garanzia di produzione anche in presenza di eventi atmosferici avversi.

L'innovazione tecnologica consiste in impianti di pre-riferazione per il rapido abbattimento della temperatura alla raccolta e in macchine calibratrici per la lavorazione delle ciliegie che permettono di rilevare dati aggiuntivi lungo la linea di lavorazione quali la qualità interna ed esterna dei frutti: calibro, colore, difetti interni, difetti esterni, morbidezza, assenza o meno di peduncolo, °Brix. Si possono così evidenziare i

minimi difetti, favorendo un packaging di elevatissima qualità, altamente omogeneo e che si presta a poche contestazioni da parte del cliente finale. È proprio grazie a tali tecnologie e alla provenienza nazionale del prodotto che, come evidenziato nell'articolo di Pirazzoli e Palmieri, le ciliegie pugliesi, malgrado tutto, spuntano prezzi medi maggiori sul mercato comunitario rispetto ad altre provenienze quali Spagna, Grecia e Polonia.

Ma come mai l'andamento dei mercati, cioè dei prezzi, non ha compensato o in qualche modo ammortizzato la difficoltà economiche della produzione? Domanda senza risposta. Eppure la Puglia dispone anche di una classe di imprenditori e operatori commerciali di prim'ordine, inseriti nelle filiere internazionali e provvisti di moderne linee di lavorazione e confezionamento delle ciliegie, atte a valorizzare al massimo il prodotto.

In definitiva, il quadro della cerasicoltura non è cambiato molto rispetto a quanto si dichiarava nel 2018 su questa stessa Rivista<sup>1</sup>. Forse il sistema produttivo italiano preferisce non programmare l'immissione delle ciliegie sul mercato (vedi, ad esempio, quello abbastanza importante di Vignola) che, si dice, fa il prezzo del giorno e dove bastano poche decine di quintali in più di fornitura quotidiana per abbattere le quotazioni?

Anche nel settore del ciliegio se si vogliono abbassare i rischi dobbiamo muoverci verso la gestione dell'intera filiera, per poter dare una maggiore stabilità ai prezzi e poter far fronte ai forti investimenti richiesti per i nuovi impianti. Il rischio in

ogni caso rimane alto, come per i casi delle fragole e dei piccoli frutti estivi e precoci, i cui prezzi raggiungono valori molto alti, non riscontrabili per le altre frutta, ma al contempo anche molto volatili.

Due anni fa una specifica indagine "Monitor Ortofrutta" di Agroter sui punti vendita delle ciliegie rilevò, a livello di Gdo di varie dimensioni, che negli "store" più grandi (>4.500 m<sup>2</sup>) i prezzi delle ciliegie di primissima qualità oscillavano da 2 a 17,5 €/kg (con una media di 6,6 €/kg), mentre in quelli piccoli (<2.500 m<sup>2</sup>) avevano oscillato da 3 a 8,5 €/kg (con media di 4,7 €/kg), mentre nei "discount" i prezzi erano stati un poco più bassi, variando da 2 a 8 €/kg (con media di 4,7 €/kg). Anche nel 2018 i prezzi sono stati piuttosto alti, ma hanno confermato una volatilità incompressibile, tanto che verso metà giugno sono crollati, salvo riprendersi a luglio con le produzioni tardive e di montagna.

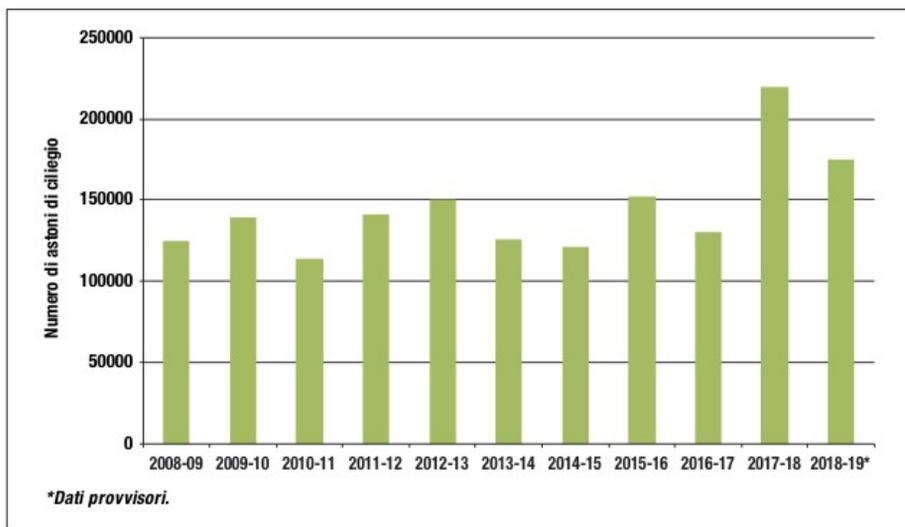
Il mercato delle ciliegie risente molto, come in passato, delle quantità raccolte e offerte ogni giorno nei mercati locali e quindi con relativi sbalzi di prezzo. Tutto ciò sembra legato ad una scarsa programmazione dei ceraseti, comprese le aree dove operano consorzi, cooperative e OP, e a ritardi tecnologici che affliggono l'intera filiera. Manca soprattutto un'aggregazione di produttori, abbastanza grossa e articolata per controllare l'offerta.

Non certo per dissuadere i frutticoltori, ma al di là dei necessari investimenti strutturali, le loro scelte non possono prescindere da due condizioni che stentano ad affermarsi: 1) ritorno degli investimenti, molto alti, in un arco di tempo relativamente breve di 5-10 anni, invece dei 15-20 anni del passato; 2) nuovi impianti tecnologicamente avanzati, provvisti di fertirrigazione, protezioni antipioggia e reti antinsetto; con densità superiori a 1.000 piante/ha si richiedono anticipazioni di oltre 50-60.000 €/ha. Occorre perciò disporre di credito o agevolazioni, che al momento solo le OP-AOP possono procurare con i finanziamenti dei piani operativi OCM. In alternativa, occorrono, nella maggior parte dei casi, aiuti finanziari esterni per la copertura dei rischi imprenditoriali che la coltura ogni anno comporta. Occorrerebbe infatti pensare anche ad un'ideale forma assicurativa.

Perciò, in sintesi, bisogna pensare a come garantire il successo economico dell'impresa. Ecco perché la coltura del ciliegio impaurisce.

## Nuove varietà

I vivai che propagano questa specie con professionalità sono poco meno di venti e operano per la maggior parte in



▲ Fig. 1 – Astoni di ciliegio certificati nell'ambito del Servizio Nazionale di Certificazione Volontaria del Mipaaf negli ultimi 10 anni (dati CIVI-Italia).

**TAB. 1 – VARIETÀ DI CILIEGIO MAGGIORMENTE CERTIFICATE NELL'AMBITO DEL SERVIZIO NAZIONALE DI CERTIFICAZIONE VOLONTARIA DEL MIPAFT NELLA STAGIONE 2018-2019 (DATI CIVI-ITALIA)**

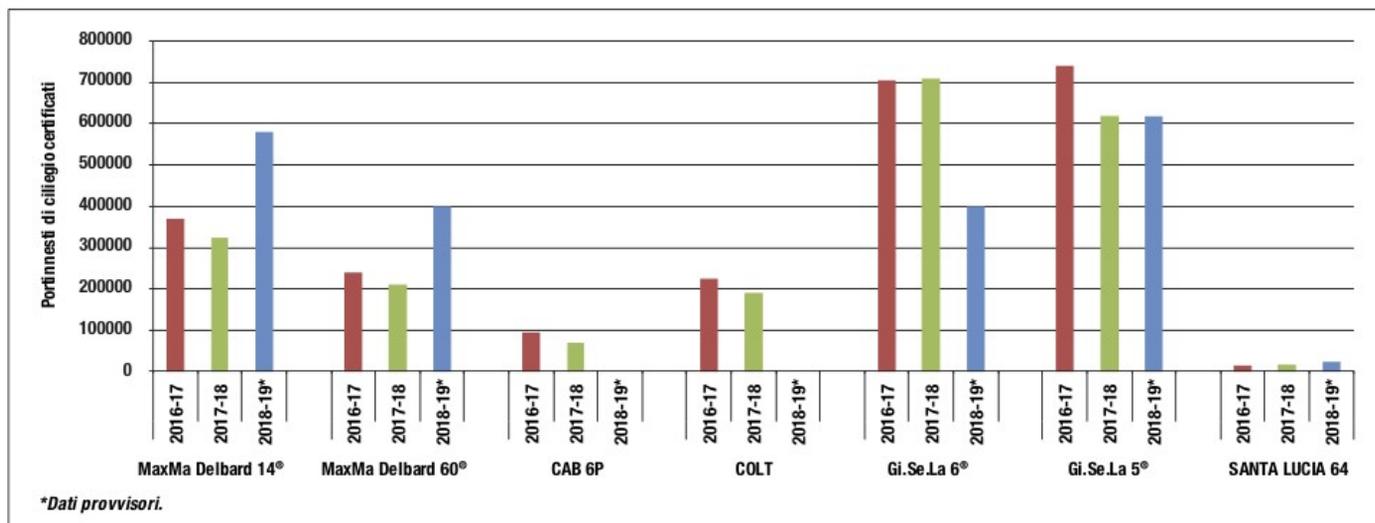
Varietà	N. Astoni	Varietà	N. Astoni
KORDIA	73.207	BIGARREAU BURLAT	1.030
REGINA	45.884	PA3UNIBO SWEET GABRIEL®	1.000
FERROVIA	24.700	PA4UNIBO SWEET VALINA®	1.000
SUMSTE SKEENA®	7.213	SUMPACA CELESTE®	980
LAPINS	3.457	FERDIVA	932
PA1UNIBO SWEET ARYANA®	2.500	PA5UNIBO SWEET SARETTA®	800
SUMTARE	2.201	BIGARREAU NAPOLEON	335
SUMN314CH SABRINA®	2.002	ADRIANA	300
GIORGIA	1.900	DURONE NERO DI VIGNOLA	300
PA2UNIBO SWEET LORENZ®	1.500	STELLA	140
BIGARREAU MOREAU	1.240	NEW STAR	100
FERDOUCE	1.053	VAN	90
		<b>Totale</b>	<b>173.864</b>

Veneto, Emilia-Romagna e Puglia. Le varietà iscritte al Registro nazionale sono ben 530 (incluse 400 antiche varietà autoctone); di queste, 74 sono disponibili nel Servizio Nazionale di certificazione volontaria del Mipaaf. Il resto è riferito a circa 30 varietà per cui non è ancora disponibile il materiale iniziale per l'avvio della certificazione. A livello di portinnesti, 13 sono quelli certificabili sui 14 iscritti al Registro nazionale.

Il numero di astoni certificati annualmente è riportato nella figura 1, con meno di 10 vivai ad alimentare questa categoria di prodotto. Nella stagione 2018-19 il numero di astoni di categoria "CAC" è stimato in circa 2,1 milioni (stime CIVI-Italia) e poco meno di 40.000 piante della categoria "Certificato Eu".

Con riferimento alle varietà maggiormente propagate, nella tabella 1 sono riportati i dati parziali (stagione ancora in corso) di quelle certificate nel sistema volontario nazionale. Emergono Kordia, Regina e Ferrovia, ampiamente utilizzate nei sistemi di allevamento ad alta densità ed apprezzate per la consistenza dei frutti e, almeno per la cv. Regina, per la tolleranza al cracking. Per quanto riguarda i portinnesti, quelli maggiormente moltiplicati e certificati sono Gisela 5 e Gisela 6 (Fig. 2), particolarmente utilizzati negli areali cerasicoli del Nord Italia e del

Sansavini S. e Catalano L. "Ciliegio in frenata, alti investimenti e rischi inevitabili". Riv. Frutticoltura, 4-2018.



▲ Fig. 2 – Portinnesti di ciliegio certificati nell’ambito del Servizio Nazionale di Certificazione Volontaria del Mipaaf nel triennio 2016-2018 (dati CIVI-Italia).

## La testimonianza di Nicola Giuliano di PugliaFruit Parola d’ordine innovare gli impianti

“Paesi che svilupperanno una cerasicoltura in ambiente protetto sono quelli che in futuro saranno in grado di governare il mercato delle ciliegie. Salvo i pochi, ma virtuosi esempi nelle regioni del Nord – Emilia-Romagna, Veneto e Trentino, principali produttori di ciliegie in Europa – Turchia, Spagna e l’Italia con la Puglia operano ancora con impianti di pieno campo, in balia di condizioni meteo sempre più cangianti ed imprevedibili”.

È questa la visione sul futuro della cerasicoltura nazionale e regionale di Nicola Giuliano, proprietario con i fratelli Vito e Giovanni dell’omonima azienda Giuliano Puglia Fruit di Turi (Ba), tra le principali realtà ortofrutticole d’Italia e partner del gruppo internazionale San Lucar. Giuliano lavora circa 4.000 t/anno destinate per la quasi totalità alla GDO con il 70% del prodotto commercializzato in Italia e il 30% all’estero.

“Gli investimenti del settore sono stati ingenti con l’impianto di lavorazione del ciliegio che occupa in forma permanente il 30% della superficie del magazzino che si estende su 20.000 m<sup>2</sup> e nel periodo di punta occupa quasi 700 lavoratori al giorno. Strutture che necessitano di un flusso continuo di prodotto per almeno 2 mesi per poter giustificare gli investimenti realizzati. Questo ha spinto il gruppo ad acquisire il diritto di coltivazione della varietà tardiva canadese Staccato (13S2009) per l’Italia, con l’obiettivo di portare avanti la produzione locale fino alla prima settimana di luglio.

L’incertezza di ricevere adeguati volumi di buona qualità mette a rischio d’insolvenza i contratti di fornitura stipulati in precedenza. La Gdo e i buyer si aspettano il loro preciso rispetto. Nostre inadempienze dovute a problematiche climatiche e/o fitosanitarie possono essere comprese di tanto in tanto, ma non possono costituire un fattore che si ripete ogni anno; nel frattempo cercheranno altrove quelle forniture che noi non riusciamo a garantire così come invece concordato.

Purtroppo gli appelli fatti alle autorità regionali affinché i PSR permettano investimenti sulle tecnologie e le infrastrutture che



▲ Nicola Giuliano.

possono rendere il settore più competitivo, non sono stati ascoltati. A livello nazionale lamentiamo la mancanza di accordi internazionali sulle barriere fitosanitarie che consentano l’exportazione delle ciliegie nazionali verso mercati più remunerativi dei nostri, anche per via aerea. Manca quindi una strategia di lungo termine e questo penalizza la fiducia che molti operatori della filiera avevano riposto in questa coltura, pensando di trovare interessanti redditività estese alle aziende produttrici. Si perdono così le peculiarità proprie del ciliegio, specie con un panorama varietale ricco e articolato, prodotto con un’attenzione all’ambiente difficilmente rilevabile in altri Paesi.

Come operatore commerciale non ho difficoltà ad affermare che con gli altri colleghi che operano in provincia di Bari, tutti provvisti di impianti tecnologici di nuova generazione, non avremmo alcuna difficoltà a trattare volumi doppi o tripli rispetto a quelli lavorati in questi anni. La ciliegia rappresenta un prodotto di eccellenza; elevato è l’apprezzamento del prodotto nazionale e dei packaging adottati che sono universalmente apprezzati. Purtroppo il punto critico ora è costituito da una cronica carenza di prodotto, molte volte consegnato con difetti e danneggiamenti di campo che non ci permette di programmare strategie di vendita di medio-lungo termine che porterebbero vantaggi a tutti, costretti invece a navigare solo a vista.

La parola d’ordine deve essere quella di innovare gli impianti per permettere di avere garanzia di produzione con soluzioni sostenibili e in un contesto che permetta il rinnovamento dell’intero comparto produttivo, anche incentivando l’abbandono di qualche migliaia di ettari poco produttivi, ma puntando alla massima efficienza di quelli rimanenti. Servono coraggio e una visione futura dell’intero settore agricolo, nella consapevolezza che gli investimenti iniziali in tecnologie e infrastrutture possono rendere il settore più competitivo, determinando notevoli vantaggi nel medio e lungo termine per tutti, consumatori compresi”.

centro Europa, improponibili invece nelle aree pugliesi caratterizzate da terreni non idonei.

Emerge il quadro di un vivaismo orientato a produrre per

areali del Nord o di aree europee che oggi mostrano più attenzione verso questa specie, rispetto al trend di qualche anno fa che privilegiava le aree pugliesi. ■