# Il frutto degli Dei non entusiasma gli agricoltori

Colloquio con Paolo e Raffaele Venezia che producono kaki nella loro azienda frutticola in Basilicata, tra i fondovalle del Bradano e la costa jonica.

> A cura di **Lorenzo Laghezza** Agrimeca Grape and Fruit Consulting - Turi (Ba)

I kaki è stata una scelta ragionata per differenziare l'offerta

frutticola dell'azienda e per dedicare alla sua coltivazione quei terreni che non risultavano idonei per le altre specie. Inoltre, è un frutto prepotentemente salito alla ribalta negli ultimi anni che avrebbe potuto metterci al riparo dalle amare sorprese di malattie che colpiscono agrumi (tristeza) e fruttiferi (sharka) rendendo molte volte vani gli investimenti.

Con questa premessa, iniziamo una chiacchierata con Raffaele Venezia, titolare dell'azienda di famiglia, e suo padre Paolo. L'azienda si estende su una superficie di circa 80 ettari. Di questi, 50 sono adibiti ad agrumeti, 2 alla coltivazione di albicocco, 1 a quella di susino e 5 a quella di kaki (sui terreni tra Montescaglioso e San Basilio). Un'azienda condotta con la massima attenzione verso l'innovazione varietale e di prodotto, sempre pronta alle novità, che fa ricorso a soluzioni meccaniche d'avanguardia per la gestione degli impianti e si avvale di tecnici specializzati per ogni specie coltivata.

Continua Raffaele: In questo contesto è stato deciso di investire nel kaki Rojo Brillante, il kaki mela, sulla base del successo di gradimento da parte dei consumatori e di un mercato che sembrava non aver problemi ad assorbire i quantitativi crescenti di prodotto. Avendo le radici nel settore agrumicolo, con mio padre Paolo eravamo rimasti sorpresi dal cambiamento di coltura avvenuto a Valencia, che sapevamo essere tra i distretti agrumicoli spagnoli più importanti che negli ultimi anni ha inoltre registrato una forte riconversione verso la monocoltura del kaki. In più, eravamo ammaliati dall'idea di una coltura più semplice, senza le problematiche del diradamento dei frutti, nè organismi nocivi di rilievo, se si esclude la mosca mediterranea. Insomma, una

gestione meno complessa rispetto a quello di uva da tavola, fruttiferi o agrumi.

Dopo una lunga fase di studio, con l'acquisizione di informazioni e documentazione soprattutto di origine spagnola, abbiamo messo a dimora il primo lotto di piante nel 2014, varietà Rojo Brillante, direttamente proveniente da vivai spagnoli, con densità d'impianto di 740 piante/ha, con distanza di 4,5 m tra le file e 3 m sulla fila.

## Quali sono stati i maggiori problemi agronomici da affrontare?

Premesso che, sfortunatamente, in questi anni si sono più volte susseguiti fenomeni atmosferici avversi – grandinate, gelate, bombe d'acqua, che hanno ritardato la piena entrata



In foto: il produttore Paolo Venezia.



Operazioni di raccolta in un impianto di kaki della varietà Rojo Brillante.

in produzione, un grande problema è stato quello legato alle cure necessarie per evitare la sbrancatura delle piante. Infatti, quando son cariche di frutti, in considerazione del legno debole che contraddistingue la specie, sono facilmente soggette a questo tipo di danni. Ciò avviene anche con piante potate a regola d'arte, con un giusto bilanciamento tra parte produttiva e vegetativa. Per questo motivo ricorriamo alla "cinturazione". Pratica che consiste nel legare tra di loro le branche per autosostenersi, specie nei terreni esposti a forti venti, che si incanalano tra le colline del fondovalle. Altro problema è stata la cascola dei frutti che, oltre ad origini di tipo fisiologico, dipende anche dalle condizioni climatiche che si verificano in particolari momenti del ciclo vegetativo della pianta.

## Che produzione è riuscito ad ottenere e quali sono i canali di vendita?

Quest'anno la produzione stimata era di 300 q.li/ha. Pur-

troppo, le grandinate registrate prima di Ferragosto hanno fortemente danneggiato la produzione, al momento siamo in attesa dei periti assicurativi per la stima dei danni che tuttavia sono già elevati e, in prospettiva, non permetteranno di raccogliere frutti perfetti e di pezzatura. Al di là di questo problema, per il kaki è essenziale la fase di post-raccolta che deve essere gestita in maniera professionale e in strutture tecnologicamente avanzate. La vendita è realizzata presso aziende specializzate campane; solo alcune delle innumerevoli realtà commerciali che operano nel settore, 3 o 4, hanno allestito centrali di detannizzazione e condizionamento dei frutti in grado di salvaguardare ed esaltarne la qualità. La coltivazione di questo frutto non può essere praticata senzasimili strutture e organizzazione.

#### Quali sono i prezzi di vendita che ritiene soddisfacenti?

Alla luce dell'esperienza finora maturata, ritengo che un prezzo remunerativo in grado di soddisfare l'azienda non

### **FOCUS**

debba essere inferiore a 0,45-0,50 €/kg di frutta in campo. Questo prezzo credo comunque sia difficile da spuntare, considerata la forte concorrenza spagnola derivante sia dal disporre di maggiori quantità di prodotto, sia soprattutto dall'efficienza nella fase di post raccolta, che permette un forte abbattimento dei costi. Solo così si spiega l'offerta di frutti iberici di Rojo Brillante a 0,80-1,00 euro/kg, già confezionati e pronti alla vendita. Questo significa che all'agricoltore non sono stati pagati più di 0,30 euro/kg, un prezzo per noi insostenibile che non ci ripaga dell'investimento. Le notizie apparse negli ultimi mesi su diversi canali di media specializzati in frutticoltura, relative l'abbattimento di interi impianti in Spagna per i prezzi irrisori di 0,10 euro/kg mi preoccupano molto. La preoccupazione inoltre aumenta perché, a differenza di quanto valutato, in Italia non si è sviluppato un settore commerciale tale da valorizzare il prodotto nazionale che, bisogna prenderne atto, non è in grado di confrontarsi con la realtà spagnola.

#### Alla luce di queste sue considerazioni, oggi punterebbe ancora su questa coltura?

É una domanda che mi mette inquietudine perché una sua risposta negativa sancirebbe il fallimento del mio investi-

mento. Oggi ho preso maggior coscienza delle problematiche che interessano il kaki e sinceramente sono fiducioso di poterle superare, a patto che eventi atmosferici avversi non compromettano ulteriormente la situazione. Anche questa specie ha bisogno di un'attenta conduzione agronomica per produrre frutti di qualità che possano puntare a un buon prezzo di vendita. Non ritengo economicamente sostenibile il ricorso a strutture di copertura, i cui costi sono difficilmente ammortizzabili, sopratutto se correlati a quanto visto sul mercato negli ultimi anni. I commercianti mi spingono a posticipare quanto più possibile la raccolta del prodotto per agganciare quella finestra commerciale positiva di fine anno, dopo l'abbuffata di prodotto spagnolo. Così facendo, però aumenterebbero i rischi, dettati dal maltempo, tra cui -nelle nostre aree- quelli legati alle prime gelate. Francamente credo che non investirei più su questa coltura.

Termina così mestamente, il colloquio con Raffaele Venezia che guarda con rimpianto i frutti sulle proprie piante sfregiati dalla grandine. Il kaki, il frutto degli Dei, sembra dunque aver tradito, ancora una volta, chi ha creduto in questo prodotto come possibile alternativa o integrazione del paniere offerto dalle nostre aree frutticole.



#### Scegli il filo Bezinal per frutteti

- · Fili con resistenza alla fatica molto elevata
- Resistenza alla corrosione superiore grazie all'esclusivo rivestimento Bezinal ®2000
- Ridotta manutenzione per ri-tensionamento
- · Elevata resistenti in tutte le condizioni atmosferiche