

Fragola & Berries: successo dell'ultima giornata a Policoro

Scritto da Italian Berry | 14 Aprile 2022



La **giornata conclusiva dell'evento Fragola & Berries, organizzato da LaMeta** il 12 aprile 2022, è stata l'occasione per visitare importanti realtà produttive in Basilicata e confrontarsi in una tavola rotonda sulle principali tematiche commerciali che caratterizzano il settore fragole e piccoli frutti.

Sono due **i poli principali della fragola in Italia: Basilicata e Campania**, entrambi con circa 1000 ettari in produzione. Mentre il 2021 è stata definita la migliore campagna degli ultimi 15 anni, sui risultati di quest'anno peseranno l'aumento dei costi di produzione e la scarsità di manodopera. Si stima che la stagione 2022 delle fragole in Basilicata avrà un termine fisiologico attorno alla metà di maggio. Una volta passato il mercato di Pasqua, non ci si attendono miglioramenti nei risultati per i produttori, per l'effetto combinato del rallentamento delle vendite dopo Pasqua e per le probabili maggiori disponibilità di prodotto per le prossime 4 settimane.



VISITE IN CAMPO

La prima visita in campo è stata presso l'azienda **Nicofruit**. Con 6,5 milioni di piante di fragola

messe a dimora, la produzione di **Francesco e Demetrio Nicodemo** per la stagione 2022 sarà tra 2500 e 3000 t. Si tratta quasi esclusivamente della nuova varietà Inspire, commercializzata nel brand Matera, che è al suo terzo anno di produzione ed è stata sviluppata dal vivaio spagnolo **El Pinar** con il quale Nicofruit collabora strettamente.

La prima visita in campo è stata presso l'azienda **Nicofruit**. Con 6,5 milioni di piante di fragola messe a dimora, la produzione di **Francesco e Demetrio Nicodemo** per la stagione 2022 sarà tra 2500 e 3000 t. Si tratta quasi esclusivamente della nuova varietà Inspire, commercializzata nel brand Matera, che è al suo terzo anno di produzione ed è stata sviluppata dal vivaio spagnolo **El Pinar** con il quale Nicofruit collabora strettamente.



Le due principali **criticità** di questa stagione sono la scarsità di manodopera e il grande aumento dei costi di produzione. Questo si combina difficilmente con gli elevati ricarichi della GDO e rende difficile la situazione del produttore italiano di fragole.

Ma ci sono anche gli aspetti positivi: ormai **il consumatore italiano preferisce la fragola di provenienza nazionale** e il ruolo delle fragole di importazione è divenuto quello di integrare le quantità mancanti di prodotto italiano.

L'obiettivo deve essere quello di liquidare al produttore **almeno 3 euro al chilo** e per raggiungere questo risultato ci vuole una fragola di qualità: magari si tratta di varietà meno produttive ma che maggiormente soddisfano le esigenze del consumatore, che sono principalmente il gusto e una buona durata utile dopo la raccolta.

Gaetano Larocca ha presentato il nuovo catalogo varietale di **Planasa**, che include varietà ben radicate nel territorio lucano come Candonga e Red Sara accanto ad altre varietà che sono la novità di quest'anno come Red Samantha e Red Zaira.



I **trend di mercato che stanno guidando l'attività di selezione varietale di Planasa** sono il sapore buono, la precocità, la produttività, la rusticità, la serbevolezza in post raccolta e una buona struttura della pianta, con frutti ben esposti, una maturazione graduale senza picchi, una fruttificazione e fioritura singola non a grappolo.

Secondo Gaetano Larocca il mercato delle piante di fragole si suddivide equamente in Italia tra prodotto **premium** e prodotto di massa.

Manuel Goizueta, direttore Italia e Polonia di Planasa, ha affermato che Candonga, la fragola di Planasa che attualmente è la varietà di riferimento in Italia nel segmento Premium, nel 2022 conta su una produzione di 40 milioni di piante, pari al 25% della superficie italiana.

Vivai Mazzoni, rappresentati da Antonio Ferrarese, ha una presenza sul territorio lucano ancora quantitativamente limitata: le due varietà di riferimento sono **Flavia** ed Elide, che sono presenti in Basilicata con circa 1 milione di piante ciascuna. Flavia, oltre a buone caratteristiche di colore, forma e calibro, si presenta come una varietà molto rustica e resistente, con una resa superiore del 20/30% rispetto a Candonga. **Elide**, che ha interessanti caratteristiche del frutto, ha una maturazione più tardiva di Flavia.

LA TAVOLA ROTONDA

✘ Nel corso della tavola rotonda **Pietro Ciardiello, presidente di Mediterraneo Group**, ha sottolineato il ruolo della fragola italiana sul mercato nazionale: il consumatore e la grande distribuzione ne hanno decretato la preferenza rispetto al **prodotto di importazione, ormai relegato a coprire i picchi di domanda** per i quali non sempre la produzione italiana è sufficiente. Anche per il lampone italiano le prospettive sono positive, anche grazie all'aumento dei consumi che si sta registrando negli ultimi anni, e che non sembra destinato a rallentare.

Secondo **Gianluigi Bertelli, responsabile business Unit Berries di Spreafico**, è importante restituire al consumatore quello che si aspetta dal consumo delle fragole e dei piccoli frutti: questi vengono spesso associati a ricordi molto positivi dell'infanzia, con **aromi e sapori di un tempo**. È questo il ruolo di un'accurata selezione varietale: proporre al consumatore varietà che soddisfino pienamente le sue aspettative di gusto.

Gianluca Savini dell'ufficio consulenza tecnica di Sant'Orsola, ha affermato che la Basilicata può giocare un ruolo importante nel panorama di forniture anche dei piccoli frutti, in particolare more, lamponi e mirtilli. La cooperativa Sant'Orsola ha al suo attivo una stagione 2021 che ha decretato il successo del mirtillo **residuo zero**, che ha incontrato il gradimento del pubblico.

Secondo **Carmelo Sigliuzzo, il tema del residuo zero** richiede un'attenzione particolare per sfruttarne appieno le potenzialità. si sta rivelando infatti un **concetto facilmente comprensibile dal consumatore**, con una sua identità distintiva rispetto al biologico. L'associazione Zero Residuo ha l'obiettivo di uniformare la materia, arrivando a una definizione univoca e condivisa di residuo zero. ✘

Donato Fanelli ha messo in guardia il settore delle fragole e dei piccoli frutti in Basilicata, invitandolo a **unire le forze per coordinare l'attività della filiera**. Ha affermato che il caso dell'uva da tavola in Puglia dimostra che se la filiera non procede unita, i rischi di crisi anche importanti possono essere devastanti. Fanelli ha ricordato la recente costituzione del distretto dell'uva da tavola di qualità di Puglia, che costituisce una risposta concreta e condivisa alle difficoltà di settore centrale per l'economia pugliese.

La tavola rotonda è stata integrata dai **dati di mercato su consumi e prezzi presentati da Thomas Drahorad**, che ha analizzato la struttura della domanda, i comportamenti di acquisto delle famiglie italiane, i prezzi settimanali.

Ha inoltre sottolineato le **potenzialità** derivanti dal confronto tra i consumi italiani e quelli britannici: per le fragole sono in rapporto di uno a 2,4, per i mirtilli di oltre uno a sei, e per i lamponi di quasi uno a 12.

Scarica la presentazione di Thomas Drahorad su consumi e prezzi

Fonte: Italian Berry

Autore: Thomas Drohorad