

vostre previsioni di chiusura? Qual è stato secondo voi quest'anno l'impatto dei Psr sulle vendite di macchine agricole? Quando si sentiranno gli effetti del bando Inail?

I dai relativi ai primi otto mesi indicano una crescita delle immatricolazioni di trattrici e questo fa pensare che potremo terminare l'anno finalmente in attivo. Incentivi Inail e Psr sono strumenti importanti, perché l'investimento per l'acquisto di mezzi meccanici nuovi è sempre impegnativo per le imprese agricole e necessita quindi di incentivi.

I provvedimenti «una tantum», come sono stati in passato i decreti rottamazione, hanno l'effetto di vitalizzare il mercato, anche se spesso comportano un blocco degli acquisti nella fase precedente, poiché gli operatori si fermano in attesa del provvedimento, e una netta flessione nelle fasi successive, quando si esauriscono i fondi stanziati e le imprese hanno forzato sulla propria pianificazione anticipando gli acquisti. All'opposto i Psr, essendo strumenti pluriennali, possono avere – se ben gestiti – l'effetto di stabilizzare il mercato e di accompagnare nel tempo il necessario processo di rinnovo del parco.

Il fenomeno del noleggio sta crescendo in Italia sia nelle aziende agricole sia nei contoterzisti. Qual è la vostra opinione su questa tipologia di servizio? Secondo voi i costruttori di macchine agricole spingeranno per un'ulteriore crescita?

In agricoltura è in atto da anni una lenta rivoluzione per quanto riguarda la dotazione di mezzi meccanici. Nel passato il possesso delle macchine era un punto fermo da parte delle imprese agricole, e a questo si accompagnava la propensione all'acquisto di mezzi sovradimensionati rispetto alle necessità aziendali. Con lo sviluppo dei servizi in contoterzi si sono diffusi una maggiore razionalità e un maggior senso economico nel ricorso ai mezzi meccanici.

Il noleggio rappresenta, se vogliamo, un superamento del concetto di «possesso» del mezzo e in questo senso si può parlare di un processo anche culturale.

I riflessi sul mercato possono essere significativi, perché i *big investors*, vale a dire proprio i contoterzisti e i noleggiatori, assumeranno maggiore importanza e la domanda si orienterà verso macchine più grandi e tecnologiche.

G.A.

● LE TENDENZE DEL MIGLIORAMENTO GENETICO

L'uva da tavola punta su apirene e consumatori

Il settore dell'uva da mensa nazionale vive un rinnovo del panorama varietale, necessario per non perdere competitività rispetto agli altri Paesi produttori, anche grazie ad aziende che operano direttamente sul territorio

di **A. Carlomagno, A. Mastropirro, L. Pellegrino, S. Somma**

Nella stagione estiva i mercati contadini e i reparti dedicati all'ortofrutta della grande distribuzione si riempiono più che mai di colori e profumi derivanti dall'enorme quantità di frutta e verdura fresca propria della stagione.

Il paniere di frutti che è possibile osservare è molto ampio e variegato, aspetto accentuato, negli ultimi tempi, dalla globalizzazione dei mercati che interessa in maniera preponderante anche il settore agricolo.

Tra i frutti più attraenti e consumati figura certamente l'uva da tavola, che è presente sugli scaffali con una variabilità di forma delle bacche, colore della buccia e aromi. Nell'ultimo decen-

nio, infine, riveste sempre maggiore importanza l'aspetto legato alla presenza o meno dei semi all'interno dell'acino, fattore diventato sempre più capace di decretare il successo commerciale delle varietà, in particolare su alcuni mercati.

Rinnovo varietale

Proprio in virtù del cambiamento nelle tendenze di consumo e della globalizzazione dei mercati, che ha portato i produttori italiani a confrontarsi con il gusto e le tendenze dei consumatori di tutto il mondo, il settore dell'uva da mensa nazionale sta vivendo il rinnovamento del proprio germoplasma viticolo.

Tale fermento varietale è alimentato dal proficuo lavoro di alcune società di miglioramento genetico con sede nei maggiori Paesi produttori di uva da tavola (California, Sud Africa, Israele, Spagna, ecc.), che sono impegnate a creare numerose varietà, diverse per forma, colore, aroma ed epoca di raccolta, nonché rigorosamente apirene.

In questo scenario estremamente interessante e affascinante, non mancano le problematiche legate all'adattabilità di questi nuovi genotipi creati e testati oltre Oceano. D'altronde, se il comparto dell'uva da tavola nazionale vuole adeguarsi alle nuove tendenze dei consumatori non può sottrarsi a questo rinnovamento, anche in virtù del fatto che in Italia il miglioramento genetico dell'uva da tavola, dopo



IL PROGETTO MADE IN SUD PER L'UVA DA TAVOLA

Al fine di diffondere i risultati dei primi sforzi di ricerca, la Grape and Grape Group ha organizzato, quest'anno, due incontri rivolti a commercianti, tecnici, produttori e ricercatori del mondo dell'uva da mensa che evidenziano l'interesse della problematica e il fermento del comparto.

Il primo incontro, dal titolo «Le ultime varietà di uva da tavola e la creazione di un nuovo progetto di filiera», è stato moderato da Antonio Boschetti, direttore responsabile de L'Informatore Agrario, che ha introdotto le principali problematiche della filiera agroalimentare. A seguire, l'intervento di Massimiliano Delcore, presidente della Grape and Grape Group, che ha messo in luce gli obiettivi del progetto e le criticità della nuova filiera agroalimentare, seguito da Emanuele Bassetti di Menabò Evolutionary Branding sull'importanza della fidelizzazione del buyer e del consumatore.

A sottolineare il ruolo fondamentale della ricerca sono stati Giuseppe Ferrara del Disspa dell'Università di Bari e Stefano Somma, i quali hanno descritto le principali tecniche di miglioramento genetico, i programmi di sviluppo varietale e le caratteristiche che una nuova varietà deve avere.

Il tema agronomico, invece, è stato curato da Antonio Mastropirro (Agriproject group), il quale ha declinato, in forma tecnica, le nuove varietà proposte dalla Grape and Grape Group, nonché 4 nuovi incroci in corso di valutazione, focalizzando il suo intervento sulla stretta relazione tra varietà, tecniche colturali e ambiente pedoclimatico.

A chiudere l'incontro è stato Vincenzo Acquafredda dello studio Trevisan e Cuonzo Avvocati, che ha relazionato sull'importanza della tutela delle varietà nonché sugli aspetti legali relativi alla gestione delle royalty.

Il secondo incontro, denominato dalla società organizzatrice Panel Test è stato strutturato in due sessioni: la prima in campo, presso le postazioni sperimentali della società, dove gli oltre 50 operatori intervenuti hanno potuto conoscere le caratteristiche fisiologiche e agronomiche dei nuovi genotipi in selezione. La seconda, invece, è stata dedicata all'analisi sensoriale dei nuovi incroci. I partecipanti hanno potuto dunque esprimere il proprio giudizio sulle nuove selezioni e apprezzarne le ca-

atteristiche e le potenzialità produttive e commerciali.

Durante l'evento, oltre alle ormai note Apulia, Luisa e Fiammetta, sono stati presentati ben 6 nuovi incroci che, nel prossimo futuro, qualora dovessero confermarsi interessanti per la coltivazione nelle aree tipiche a uva da mensa italiane, potrebbero essere iscritte al Catalogo nazionale delle varietà di vite.

Un progetto aperto

Durante l'evento Massimiliano Del Core, presidente del gruppo, ha ribadito ancora una volta che Grape and Grape Group è un progetto aperto al territorio e ha inoltre espresso grande soddisfazione per il lavoro svolto finora dal breeder Stefano Somma e dallo staff tecnico del gruppo, nonostante sia consapevole del notevole sforzo che bisogna ancora compiere sia nella direzione dell'innovazione varietale sia in quella della verifica in campo.

«Crediamo molto nella validità del riscontro da parte dei produttori e degli agronomi del nostro territorio» ha affermato il presidente, il quale ha sottolineato neppure il fatto che «il progetto di ricerca e sperimentazione in campo deve avere un orizzonte chiaro: il nostro impegno è infatti finalizzato ad avere risultati concreti e trasferibili alla filiera entro il 2020».

L'attenzione degli operatori durante il panel test si è concentrata anche su una selezione con seme, bianca, molto promettente e simile alla tradizionale varietà Pizzutella B., nonché su 3 selezioni senza semi (bianca, rosa e nera) dai tratti organolettici molto marcati.

«Ci sono ancora importanti elementi da valutare in campo – ha aggiunto Del Core – come produttività, resistenza, epoca di maturazione, ecc., ma i presupposti per conseguire risultati positivi ci sono».

Ci auguriamo, quindi, che presto i commercianti italiani possano presentarsi sui mercati europei ed extra-europei con nuove varietà apirene capaci di cavalcare le nuove tendenze del gusto dei consumatori, ma con un forte legame identitario italiano. Inoltre, osserviamo con attenzione il lavoro di questa realtà made in Sud che sta prodigandosi per dare un senso identitario alla restaurazione varietale della filiera dell'uva da mensa. ●

un passato glorioso (vedi Pirovano A., Dalmasso G., Prosperi V., Cosmo I., Manzoni L., ecc.), è stato per molti decenni latente.

L'interesse per le apirene italiane

Alla luce di quanto detto, l'interesse verso varietà apirene ottenute in Italia è crescente e coinvolge tutti gli attori della filiera.

All'interno di questo scenario in divenire si colloca la Grape and Grape Group, una realtà nata in Puglia dall'unione di un gruppo di commercianti (Dr. Franco Pignataro, Fratelli Laporta, Fra.Va, Frudis, op Secondulfo e SOP), agronomi (Agriproject group) e da un breeder (Stefano Somma) con l'intento di coprire l'intera filiera dell'uva da tavola me-

dante la creazione e sperimentazione di nuove varietà apirene create in Italia, e pertanto adatte alle condizioni pedoclimatiche italiane. Un progetto ambizioso e complesso, ma quanto mai necessario e con importanti risvolti nel complesso scenario della frutticoltura nazionale.

I numeri del comparto

Il settore dell'uva da tavola italiano può contare su una superficie pari a 45.343 ha (fonte: Ismea). Nel paniere di prodotti mondiali ci piazziamo al terzo posto dopo Cina (4,9 milioni di tonnellate) e Turchia (1,6 milioni di tonnellate), infatti l'Italia produce circa 1 milione di tonnellate, delle quali circa il 70% è prodotto in Puglia. Seguono Brasile e Cile. La resa media si aggira sulle 23 t/ha.

La Puglia, per l'appunto, è la regione con la maggiore produzione (660.000 t) e quantità esportata. Segue la Sicilia con circa 362.000 t. In Sardegna si ottengono 18.000 t, nel Lazio 17.000 t. Produzioni tra 12.000 e 4.000 t in Basilicata, Abruzzo, Calabria.

La varietà più coltivata, con il 52%, è l'Italia, bianca con semi con aroma di moscato, che ha fatto segnare un prezzo medio nei mesi di luglio-agosto 2017 oscillante tra i 0,90 e 0,69 euro/kg (fonte: Ismea). Seguono la Victoria bianca con semi (18%), Red Globe rosa con semi (9%) e la Regina bianca con semi.

Antonio Mastropirro, Lorenzo Pellegrino

Agriproject Group, Rutigliano (Bari)

Antonio Carlomagno, Stefano Somma

Grape and Grape Group, Rutigliano (Bari)

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.