

Mondo

# Apot

Periodico dell'Associazione Produttori Ortofrutticoli Trentini - A.P.O.T. Sca  
Aut. Trib. di Trento n° 860 del 2 maggio 1995. A.P.O.T. Via Brennero, 322 - 38121 Trento  
Direttore responsabile: Walter Liber  
Coordinamento editoriale: Alessandro Dalpiaz  
In redazione: Corrado Corradini  
Stampa: Nuove Arti Grafiche, Trento  
Spedizione in A.P. Art. 2 comma 20/C Legge 662/96 Filiale di Trento

Notiziario dell'Associazione Produttori Ortofrutticoli Trentini

Numero 62 - DICEMBRE 2016

Poste Italiane Spa - Sped. in A.P. 70% NE/TN

## Sommario

È bene proseguire sulla strada della comunicazione	p. 1
Un anno di produzione integrata	p. 2
Progetto 'Apple & Berry' e innovazione frutticola in Trentino	p. 3
Assomela in Oriente per aprire nuovi mercati	p. 4

# È bene proseguire sulla strada della comunicazione

*Due annate deludenti come il 2014 e 2015 non devono scoraggiare, il mondo è cambiato ma la frutticoltura trentina è solida. Stare fermi vuol dire andare indietro.*



di Ennio Magnani,  
presidente Apot  
e Assomela

È passato un anno dall'inizio delle attività di informazione e comunicazione che Apot ed i Consorzi associati hanno deciso di attivare per dare trasparenza e maggiore valore alle tante iniziative realizzate nel campo della sostenibilità. Tutto è stato definito con un apposito progetto, necessario per lavorare con la massima professionalità in un settore, quello ambientale, a cui tutti guardano con grandissima attenzione. Sono così state realizzate indagini di opinione, a livello nazionale e provinciale, sono state messe a calendario apposite conferenze stampa e con frequenza più o meno mensile si è cercato di mettere in rilievo i punti salienti dei progetti in via di realizzazione e dei risultati ottenuti. Allo stesso tempo si sono monitorate le reazioni della stampa e degli organi di informazione, al fine di capire ed affinare il percorso intrapreso. È stato un anno intenso, ma necessario ed utile per capire se e come andare avanti. Non ci sono dubbi, anzi, quelli che comprensibilmente ci sono stati prima di iniziare, sono ampiamente superati. Tutto e tutti ci dicono che è bene proseguire sulla strada della comunicazione, che probabilmente non potrà portare ad unire tutto, ma certamente porterà ad un confronto più aperto, ragionato e guidato da una maggiore conoscenza delle dinamiche della nostra frutticoltura. Le linee di lavoro sono molteplici, orientate a cercare strade nuove per usare meno, oppure meglio, i fitosanitari, i fertilizzanti, ecc., per aumentare il livello di sicurezza per gli operatori, per ridurre i disagi di quanti risiedono vicino alle aree di produzione o di chi chiede di usare il territorio per il proprio tempo libero. Ma ci sono nuovi progetti in via di realizzazione, ambiziosi ed ancora più proiettati verso l'innovazione, di cui due sono coordinati dal Consorzio Innovazione Frutta (CIF), costituito da Apot e dalla Fondazione Mach proprio con queste finalità.

## Molteplici obiettivi

Il progetto *Apple & Berry*, in cui si investono circa 1,2 milioni di euro in 5 anni, sta dando primi frutti importanti, con l'offerta di varietà resistenti che iniziano ad essere piantate. Queste novità provengono per ora dalla fitta rete di contatti e collaborazioni internazionali strutturate da APOT e dal CIF, confermando la urgenza e necessità di guardare al mondo come una risorsa e non solo come una pericolosa concorrenza. Ma nel prossimo futuro si guarda con fiducia anche a nuove selezioni in prova presso la Fondazione Mach. La più recente novità, che riguarda portainnesti resistenti all'afide lanigero, è frutto del viaggio in USA del giugno scorso, con un bel gruppo di presidenti, che oltre a fare conoscere una frutticoltura diversa dalla nostra, ma di alto livello, ha permesso di conoscere programmi di ricerca e ricercatori con cui cooperare su obiettivi di innovazione.

CIF, a fine ottobre ha anche presentato un nuovo progetto, dal titolo *frutteto pedonabile sostenibile*, che si pone come obiettivo la riduzione sostanziale dei trattamenti anticrittogamici, la verifica di tecniche di individuazione precoce di malattie in via di sviluppo, di nuove macchine e tecniche sostitutive del diserbo chimico e la analisi della biodiversità dei suoli.

Entra nel terzo anno di collaborazione anche il lavoro con la Fondazione Mach e l'Agenzia per la Protezione dell'Ambiente, che ha posto al centro la qualità delle acque. Nel 2016 si sono avuti primi importanti risultati sulla qualità "chimica", con un miglioramento netto dovuto alla rinuncia in molte aree all'uso del *clorpirifos*. Su questo sarà necessario valutare nelle prossime settimane se ci sono o meno i presupposti tecnici per una sua eliminazione definitiva già dal 2017, ma in ogni caso il percorso per la riduzione di impiego di questa molecola dovrà andare avanti. Poniamo questo cenno di prudenza non solo per



una incidenza di scopazzi ancora elevata in alcune aree, ma anche per insetti che si sono purtroppo recentemente presentati anche nella nostra provincia (cimice argentata). Il progetto con APPA proseguirà, anche perché bisogna lavorare sulla qualità biologica delle acque, migliorabile in alcuni contesti. Proseguiranno certamente anche le molteplici collaborazioni con la Fondazione Mach sullo studio delle derive, sulle tecniche di depurazione delle acque di lavaggio degli atomizzatori, sulla riduzione dei residui sulla frutta, sull'impiego di fitosanitari ammessi dai disciplinari di produzione biologica nelle strategie di difesa integrata ma anche, di converso, sulla possibile introduzione nel biologico di innovazione tecnica proveniente dall'integrato. Le attrezzature per la distribuzione di fitosanitari "concentrati" e gli ugelli antideriva ne sono due esempi. Nei mesi di gennaio e febbraio saranno realizzati i consueti corsi di preparazione professionale obbligatori per tutti i frutticoltori, su tecniche di produzione, materie ambientali ma anche della salute e sicurezza. Da ultimo, non certo per importanza, proseguiranno le attività di controllo e monitoraggio realizzate attraverso Apot sulla corretta applicazione

dei disciplinari di produzione integrata, che comprendono da tre anni anche verifiche ampie e diffuse sulla estirpazione di piante sintomatiche per gli scopazzi.

## Minimizzare la chimica

Tutti questi obiettivi ci dicono, con chiarezza, che il mondo frutticolo non solo si muove per minimizzare il ricorso alla cosiddetta "chimica", ma affronta il tema ampio e composito della "sostenibilità" con una visuale più ampia, che coinvolge diversi altri aspetti legati al terreno, alle acque, alla componente sociale ed al territorio nel loro insieme.

Tutto questo ampio ventaglio di attività, che si innestano nel campo della "tecnica di produzione", si traduce anche in un rafforzamento della capacità competitiva dei Consorzi e quindi del ruolo economico della frutticoltura. Ma questo percorso di qualità contribuisce anche a migliorare i livelli di collaborazione tra frutticoltura e turismo, obiettivo finale su cui bisogna cercare di convergere con determinazione. Il rilancio del marchio *Qualità Trentino*, a cui tutti i >

# Buon Natale e Felice 2017



Consorzi aderenti ad Apot hanno dato da tempo convinta adesione, passa per forza di cose attraverso una azione forte sulla "sostenibilità".

#### La produzione biologica e biodinamica

Spendo volentieri alcune parole, prima della chiusura finale, per mettere in evidenza il pensiero del settore frutticolo verso la produzione biologica e biodinamica.

Come abbiamo detto tante volte, questi percorsi sono non solo accettati, ma auspicati dai Consorzi. Certo, ci rendiamo conto che la loro crescita non è quella voluta da alcuni portatori di opinione, ma è fondamentale guidare tutti i processi, non solo quello del biologico, in funzione del contesto nel quale si opera. La frammentazione aziendale del Trentino e la sua complessità non sono elementi particolarmente favorevoli alle tecniche biologiche e biodinamiche, così come non lo sono il clima, con piovosità elevata e neppure il melo come coltura, più esposto di altre ad una ampia gamma di patologie. Ma ciò non vuol dire

rinunciare, anzi, dove la sensibilità dei frutticoltori si è manifestata i Consorzi hanno sostenuto e cercato di favorire progetti di produzione biologica. E lo faranno anche nel prossimo futuro. In tal senso riteniamo anche maturi i tempi per l'attivazione di corsi specifici orientati a favorire una maggiore diffusione di queste tecniche, che possono aiutare non solo ad ampliare la gamma di soluzioni tecniche, ma anche a migliorare il dialogo tra sostenitori dell'una o dell'altra tecnica, e cercare di far convergere le diversità verso un modo di produrre univoco, di alta qualità, sicuro, rispettoso dell'ambiente, accettabile dalla collettività ed espressione della qualità del frutticoltore e della società trentina. In una parola, vediamo nella *sostenibilità* un punto di incontro su cui focalizzare le nostre energie. Su questa linea di lavoro e con questi intenti Apot si appresta a presentare il primo *Bilancio di sostenibilità della frutticoltura trentina*, giovedì 19 gennaio 2017 alle ore 17 presso il Teatro Sociale a Trento, aperto a tutti, cittadini e frutticoltori, interessati a capire dove va il Trentino frutticolo.

**SAVE THE DATE**

**Giovedì 19 gennaio 2017 - ore 17.00**  
**Teatro Sociale di Trento**

**TRENTINO SOSTENIBILE.**  
**IL FUTURO DIVENTA PRESENTE.**

Presentazione del primo bilancio sostenibile  
del sistema frutticolo trentino.

*Seguirà invito*



**Il progetto "Trentino Frutticolo Sostenibile" ha dimostrato di essere un percorso fattivo che intende proseguire con altrettanti ambiziosi obiettivi per il prossimo 2017, a partire dalla pubblicazione del primo bilancio di sostenibilità, che sarà presentato e distribuito nell'ambito del convegno organizzato per il 19 gennaio al Teatro Sociale di Trento. L'incontro sarà aperto alla cittadinanza con la finalità di condividere l'impegno profuso da tutti gli addetti alla filiera nel perseguire il benessere dell'ambiente e dell'intera collettività.**

## Un anno di produzione integrata

*Durante l'annata produttiva sono state eseguite dalla Commissione di Controllo (F.E.M.) le attività di monitoraggio in campo, in ufficio ed in laboratorio. Il quaderno di campagna diventa informatico. Introdotto dal PAN l'obbligo di revisione di tutte le attrezzature professionali utilizzate, compresi i nebulizzatori a spalle e le motocarriole.*

**di Alessandro Dalpiaz - direttore Apot ed Assomela e Loris Marchel - responsabile qualità Apot**

Apot, anche per l'anno 2016, ha portato a termine il piano di monitoraggio, controlli e sanzioni nel caso di non conformità. Il sistema di controllo, certificato secondo lo standard UNI EN ISO 9001:2008, è stato sviluppato nel rispetto dei requisiti previsti dai disciplinari di produzione integrata 2016 (D.P.I.), dallo standard GlobalG.A.P., dal marchio Qualità Trentino e dalla normativa di settore, con particolare riferimento al piano nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (P.A.N.) ed ai residui massimi ammessi negli alimenti (R.M.A.). Tutti questi obiettivi sono verificati con un unico "piano di controllo", che integra i requisiti necessari per il rispetto di tutti gli schemi di certificazione. In buona sostanza, con un unico incontro con il frutticoltore la commissione di controllo raccoglie tutte le informazioni indispensabili per dare risposte a diverse necessità, senza aggravii particolari per il frutticoltore e con una riduzione delle verifiche, e dei costi, a carico delle aziende agricole.

Durante l'annata produttiva sono state eseguite dalla Commissione di Controllo (F.E.M.) le attività di monitoraggio in campo, in ufficio ed in laboratorio. In campo si sono valutate la corretta applicazione dei diffusori per la confusione sessuale, il corretto impiego dei diserbanti e il prelievo dei campioni di frutta da analizzare. In ufficio sono stati eseguiti i controlli dei quaderni di campagna e presso laboratori selezionati con cura e certificati sono state fatte le analisi della frutta.

Il programma si è concretizzato come segue:

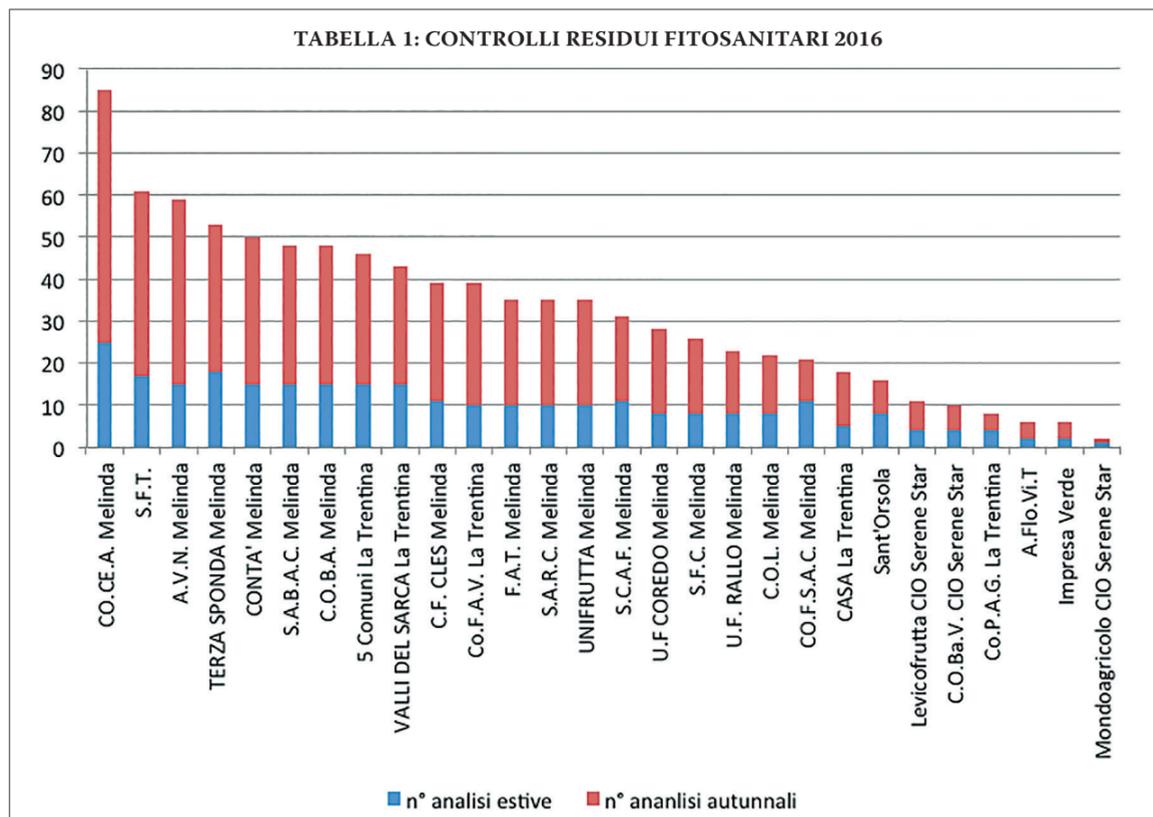
1. A garanzia dell'impegno dei frutticoltori nell'utilizzo della tecnica della confusione sessuale sono stati controllati 650 appezzamenti, con 648 corrette applicazioni e 2 non conformità. L'utilizzo del feromone specifico per la confusione sessuale della carpocapsa del melo evita l'accoppiamento dell'insetto e quindi il proliferare della popolazione e relativi danni alla produzione, con un sensibile contributo alla riduzione di insetticidi specifici.
2. L'applicazione del diserbante, secondo prescrizioni di etichetta e le restrizioni volontarie previste dal D.P.I. del melo, è una pratica agronomica che riveste ancora un ruolo importante, soprattutto per le aree

di montagna dove la pendenza degli appezzamenti non permette un agevole sfalcio manuale o meccanico delle malerbe. Si conferma anche in questo caso l'impegno dei frutticoltori, considerato il numero elevato di aziende agricole collocate in montagna, con 20 non conformità su un campione di oltre 1.000 aziende verificate.

3. Nel corso della stagione sono stati verificati 828 quaderni di campagna (QdC) per le produzioni di mele e 203 per ciliegio, fragola, kiwi, lampone, mais da polenta, mirtillo, ortaggi, patata, ribes e susino. Anche in questo caso i risultati sono confortanti, con 988 documenti conformi. Le aziende con i 43 quaderni con errori sono state riconvocate presso Apot e sanzionate in proporzione alla gravità dell'anomalia rilevata.
4. Per verificare il corretto impiego dei fitofarmaci si

effettuano delle analisi, definite multiresiduali, che permettono di individuare piccolissimi quantitativi di sostanze, nell'ordine dei microgrammi su chilogrammo di frutto. Le analisi sono svolte da laboratori accreditati "terzi", esterni al circuito produttivo e certificati. Nella campagna di controllo 2016 si sono riscontrati 901 report regolari su 904 campioni di mele, di cui 285 in estate e 619 in autunno e 198 report regolari su 203 campioni analizzati di ciliegio, fragola, kiwi, lampone, mais da polenta, mirtillo, ortaggi, patata, ribes e susino. In questo caso le "non conformità" hanno comportato la esclusione dalla produzione integrata del prodotto conferito, con la perdita dei benefici conseguenti.

I controlli riguardanti il rispetto dei disciplinari di produzione integrata (Tab. 1), che sono effettuati su



preciso incarico della Provincia, sono stati coordinati da APOT presso le aziende agricole associate al Consorzio Melinda, al Consorzio La Trentina, alla Società Frutticoltori Trento (S.F.T.), alla Cooperativa Sant'Orsola, a Garden Frutta s.r.l., al Consorzio Interregionale Ortofrutticolo (C.I.O.), all'Associazione Florovivaisti Trentini (A.FLO.VI.T.) e all'Impresa Verde T.A.A. s.r.l.

#### Il quaderno di campagna informatico

A fronte di sempre maggiori complessità amministrative nelle registrazioni agronomiche, si è reso necessario abbandonare il vecchio programma autogestito per introdurre un nuovo programma, più professionale, con banche dati integrate solide ed aggiornate. Le difficoltà emerse all'inizio dell'annata hanno indirizzato verso una versione più semplice e specifica per le nostre realtà, collaudata nel periodo autunnale e pronta per la prossima annata. Benché il sistema sia stato profondamente semplificato, nei primi mesi del 2017 si organizzeranno incontri informativi con gruppi limitati di utenti. L'utilità nell'uso della tecnologia, a fronte di sempre maggiori complessità nella registrazione delle pratiche agronomiche, riveste e rivestirà un ruolo fondamentale come strumento didattico per guidare e far crescere i frutticoltori.

Nel mese di febbraio, in base alle prove in corso, si deciderà se rendere l'utilizzo del nuovo programma obbligatorio per tutti i frutticoltori già dal 2017. Ai tutti quelli che, per motivi diversi, non utilizzano il computer, si offrirà comunque un servizio di trascrizione dei dati dal quaderno di campagna cartaceo al sistema informatizzato, da svolgersi in Cooperativa in due momenti: giugno-luglio per le pratiche agronomiche primaverili ed ottobre-novembre per le attività autunnali. Le modalità saranno definite nel corso dei mesi invernali e saranno attuate in collaborazione con le Organizzazioni di Produttori e le Cooperative.

#### Le revisioni delle macchine irroratrici

Ormai da anni i frutticoltori trentini dotati di atomizzatori riconoscono l'importanza della revisione, in quanto permette di avere una impostazione ottimale della macchina anche al variare delle tecniche di allevamento. Il piano nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN) ha da poco introdotto l'obbligo di revisione di tutte le attrezzature professionali utilizzate, compresi i nebulizzatori a spalla e le motocarriole. Il primo controllo doveva essere eseguito entro il 26 novembre 2016 o comunque prima dell'uti-

lizzo della prossima primavera. I frutticoltori trentini non hanno avuto alcun problema a rispettare questa scadenza, fruendo di un sistema attivo da circa 20 anni ed ormai rodato.

Un focus particolare va dedicato alle macchine da diserbo. Le barre schermate per il trattamento localizzato o abbinate a macchine operatrici con banda trattata inferiore a 3 metri dovranno sottoporsi a controllo entro il 26 novembre 2018 mentre le altre, comprese le non schermate, dovranno essere sottoposte a controllo prima dell'inizio stagione 2017 o in alternativa dovranno essere dotate di schermatura. Il controllo funzionale delle irroratrici da diserbo va ripetuto ogni 6 anni mentre per le attrezzature impiegate dai contoterzisti ogni 4 anni. Apot è attiva anche su questa parte e la consueta collaborazione all'interno del sistema porterà i frutticoltori al facile rispetto delle scadenze imposte dal PAN.

#### Le novità della certificazione GlobalG.A.P.

L'introduzione della versione 5 dello standard GlobalG.A.P. prevede nuovi requisiti da gestire a fronte di una sempre maggiore garanzia per l'operatore e per il consumatore. Anche in questo caso la professionalità della Fondazione Edmund Mach ha permesso di gestire con il minor impatto possibile a carico dei



frutticoltori le nuove questioni emerse. Il nuovo faldone testato durante la corrente stagione verrà fornito ad inizio 2017 contestualmente alle attività formative annuali erogate dalla FEM. Anche questo è un ulteriore esempio di come un approccio cooperativo permetta di minimizzare l'aggravio a carico delle singole aziende agricole concentrando il maggiore sforzo a livello di sistema.

Fra i requisiti aggiuntivi di potenziale impatto ci sarà la qualità delle acque impiegate nell'irrigazione, nella nebulizzazione e nella difesa fitosanitaria, che dovrà essere dimostrata con analisi chimiche. Questo adempimento sarà soddisfatto fruendo della disponibilità di analisi realizzate da altri enti competenti, sollevando le aziende ed i Consorzi dagli aggravati potenzialmente conseguenti. La versione nuova del Global Gap introduce anche la gestione del magazzino prodotti fitosanitari e fertilizzanti a registrazione mensilmente e non più trimestrale e lo stoccaggio di olii e carburanti in adeguati recipienti dotati di seconda vasca con capacità almeno del 100% del contenuto.

#### Smaltimento degli imballaggi dei fitosanitari

Con il 2017 entra nel quinto anno il servizio di raccolta degli imballaggi dei fitosanitari, sacchi di plastica, olii ecc., che consente a tutti i frutticoltori associati di smaltire i rifiuti speciali e speciali pericolosi prodotti dalle attività agricole. Le raccolte vengono eseguite in giugno/luglio e novembre/dicembre. Va ricordato che tale sistema, oltre ad essere particolarmente economico, permette ai frutticoltori di essere esonerati dalle notevoli onerose burocratiche/amministrative previste per tutti i produttori di rifiuti, demandando le stesse alle Cooperative.

Dall'analisi dei dati quali/quantitativi raccolti emerge la necessità di ricordare che lo smaltimento dell'olio da autotrazione esausto, se avviene direttamente in azienda agricola con emissione di formulario, obbliga poi il produttore alla tenuta delle onerose burocratiche/amministrative citate. Pertanto si invitano tutti coloro che non effettuano la sostituzione dell'olio da autotrazione presso officine a smaltire l'olio assieme agli altri rifiuti raccolti in Cooperativa. Lo smaltimento dell'olio è gratuito.

Nel corso del 2016 si sono raccolti e smaltiti: 27.004 kg di imballaggi di prodotti fitosanitari, 28.239 kg di taniche e sacchi di concime, 1.056 kg di prodotti fitosanitari scaduti, 476 kg di filtri e altri dpi, 341 kg di olio esausto, per un totale di 57.118 kg.

## Progetto 'Apple & Berry' e innovazione frutticola in Trentino

*Su precisa indicazione del mondo produttivo, il CIF ha raccolto la sfida dell'innovazione varietale e si affaccia oggi nel panorama mondiale. Il Consorzio è impegnato per una agricoltura sempre più sostenibile in termini economici, ambientali e sociali, a vantaggio delle generazioni future*



di Luca Lovatti -  
Consorzio Innovazione Frutta, Trento

Il CIF opera nell'innovazione varietale e di processo produttivo nel contesto della sostenibilità economica ed ambientale della frutticoltura provinciale, concentrandosi sul melo, ma anche su altre specie come ciliegio e piccoli frutti. Il CIF è un centro di ricerca privato, sotto forma di società consortile, ed ha come soci APOT e la Fondazione Edmund Mach (FEM). Il consorzio, su precisa indicazione del mondo produttivo, ha raccolto la sfida dell'innovazione varietale e si affaccia oggi di fatto nel panorama mondiale.

Il Consorzio gestisce un progetto di ricerca cofinanziato dalla Provincia Autonoma di Trento (Lp 6/99) denominato *Apple & Berry*. Il progetto, coordinato

dal CIF con una serie di collaborazioni esterne, tra le quali il supporto tecnico e scientifico di FEM, si sviluppa nell'arco temporale di 5 anni e costituisce il fulcro applicativo dei programmi di miglioramento genetico di melo, fragola e mirtillo, nonché l'inserimento in un contesto internazionale di collaborazione con diversi soggetti pubblici e privati. Nello specifico, il CIF inserendosi nella fase 3 (sperimentazione) e fase 4 (pre-commerciale) del programma di breeding, prevede la moltiplicazione e l'analisi dei nuovi genotipi in svariati contesti pedoclimatici e a diverse altitudini, nonché nella valorizzazione dell'esistente. In questo momento, a metà dal varo del progetto, il CIF ha per il melo 66 varietà in prova, di cui la metà dotate di resistenza alla ticchiolatura (principalmente con gene Vf) presso 14 diversi siti a diverse altitudini e contesti microclimatici (da 200 m a 800 m di altitudine).

Tra le varietà resistenti alla ticchiolatura la prima cultivar scelta per la diffusione su scala commerciale dalle OP Melinda e La Trentina è stata la varietà *Lumaga Galant*, costituita dal breeder svizzero Lubera - Fruture, in collaborazione con il vivaista Gruber - Genetti. La varietà presenta delle caratteristiche agronomiche ideali per essere utilizzata in impianti fitti in areali dove è necessaria una riduzione dell'impiego di trattamenti fitosanitari. Nel caso della Lumaga è prevista una riduzione del 75% dell'utilizzo di fungicidi, ma non la totale eliminazione, questo per evitare eventuali insorgenze di ceppi di ticchiolatura che possano superare il gene Vf (strategia antiresistenza).

Sempre nel melo un altro approccio, che recentemente il CIF ha implementato nelle proprie attività, riguarda l'introduzione e la valutazione di nuovi portinnesti della serie CG (visionati presso l'U-

< continua da pagina 3/ Progetto 'Apple & Berry' e innovazione frutticola in Trentino

niversità della Cornell in occasione del viaggio studio in USA del giugno 2016) dotati di resistenza o tolleranza multipla ad una serie di patogeni del terreno, quindi più adatti del classico portinnesto M9 al reimpianto, nonché dotati di resistenza all'afide lanigero (problema in aumento), al colpo di fuoco batterico e allo sviluppo di virus latenti. Queste caratteristiche non devono però inficiare la qualità della produzione melicola trentina ed ecco perché si organizzeranno delle valutazioni su scala più allargata di quella sperimentale.

Dalle valutazioni delle novità varietali effettuate tramite il progetto *Apple & Berry*, altre quattro nuove varietà di melo che hanno una qualità del frutto elevata verranno diffuse nei prossimi anni dal Consorzio Melinda: **Minneiska Melinda**, **Sweetango**, **Gradisca Melinda** e **Kizuri Melinda** e dal Consorzio La Trentina: **UEB32642 Opal** (resistente alla ticchiolatura). Un'altra varietà costituita da FEM, **FEM 8**, molto interessante per la qualità gustativa ed estetica che esprime nella Val d'Adige, è stata già diffusa in via pre-commerciale presso la Cooperativa S.F.T. di Aldeno. Altre nuove varietà di melo, sia resistenti che di elevata qualità e distintive, sono state introdotte nella fase 4 (pre-commerciale) e saranno valutate attentamente nel corso dei prossimi anni.

Per il ciliegio, in collaborazione con CTT-FEM, è iniziata nel 2015 un'attività di valutazione di 17 nuove varietà nel territorio della Val di Non, che diventeranno a regime 23. Obiettivo è di ricercare varietà con un periodo di raccolta differenziato e con elevate caratteristiche qualitative.

Nei piccoli frutti le specie oggetto di interesse sono fragola e mirtillo. Il progetto prevede una collaborazione tra CIF, CRI-FEM di Vigalzano e S.Orsola. Per la fragola l'obiettivo è di ricercare nuove varietà più produttive nella coltura fuori suolo o per meglio dire con una maggiore quota di frutti di prima qualità, di elevate caratteristiche organolettiche e con una buona tolleranza ad alcune malattie (es. oidio). A questo scopo lavorano principalmente S. Orsola per la valutazione di nuovi materiali propri ed

esterni, CRI-FEM per la ricerca di marcatori molecolari da utilizzare per la scelta di varietà di alta qualità e CIF con l'adesione al progetto di breeding Berry Lab con alcuni nuovissimi ibridi che verranno valutati in Trentino a partire dal 2017.

Per quanto riguarda il mirtillo si ricercano varietà adatte al Trentino in coltura in suolo o fuori suolo con elevata qualità soprattutto in conservazione e varietà adatte alla coltivazione in areali a basso fabbisogno in freddo, come per esempio la Sicilia, allo scopo di allungare la disponibilità dei frutti di origine italiana.

Nel progetto il coinvolgimento della consulenza tecnica della FEM viene considerato un punto importante per il trasferimento e la messa a punto di sistemi di coltivazione adeguati ad ogni varietà. Inoltre, sono direttamente coinvolte le strutture commerciali delle diverse OP del Trentino che hanno il compito di indirizzare l'attività di breeding e di valutare gli ottenimenti.

Da parte degli esperti di marketing viene posta una grande attenzione all'introduzione di varietà distintive, di elevata qualità, che si possano comunicare al consumatore nei diversi mercati attuali e futuri. Le decisioni commerciali vengono supportate dalle valutazioni della conservabilità (CTT-Unità Frigo-conservazione), dell'analisi sensoriale e dalle analisi dei composti di valore nutrizionale (Dipartimento Qualità e Nutrizione), tutte competenze presenti presso la FEM, ed infine da test di preferenza al consumatore finale.

L'attività del CIF quindi è piuttosto articolata: parte dai laboratori di biologia e genetica della FEM, attraverso l'attività vivaistica, la sperimentazione e la consulenza tecnica, fino ai magazzini delle cooperative dei produttori, primi beneficiari delle novità di oggi che potranno rappresentare le varietà del domani, magari con un crescente contenuto in composti salutistici e tolleranti alle più preoccupanti patologie della pianta e del frutto, in una agricoltura sempre più sostenibile in termini economici, ambientali e sociali, a vantaggio delle generazioni future.



## Assomela in Oriente per aprire nuovi mercati

**L'associazione ha partecipato alla missione guidata dal Commissario Europeo all'agricoltura. Nelle diverse tappe del programma incontrate le ambasciate e le istituzioni italiane che operano ad Hanoi, Ho Chi Min, Singapore e Jakarta, consolidando rapporti fondamentali per possibili futuri sviluppi commerciali.**

*Assomela, insieme ad altre 40 società europee del settore agroalimentare, ha partecipato alla missione in Oriente organizzata dal Commissario Europeo all'agricoltura Phil Hogan, dal 2 al 9 novembre. Il viaggio, che si è svolto tra Vietnam, Singapore e Indonesia, aveva come scopo principale la valutazione delle potenzialità di quei mercati, con seminari ed incontri con potenziali partner commerciali, ed una forte azione di livello comunitario per favorire accordi di libero scambio con quei Paesi. "Un'occasione molto importante e ricca di spunti interessanti per il nostro comparto - commenta Alessandro Dalpiaz, direttore di Assomela ed Apot, che ha partecipato alla missione assieme a Thomas Oberhofer, presidente del Consorzio V.I.P. Val Venosta - perché ci ha consentito di consolidare i presupposti per superare le barriere fitosanitarie ed i problemi normativi che oggi impediscono o condizionano l'accesso in particolare al Vietnam ed all'Indonesia".*

*Nelle diverse tappe del programma di lavoro, Assomela ha incontrato le ambasciate e le istituzioni italiane che operano ad Hanoi, Ho Chi Min, Singapore e Jakarta, consolidando rapporti fondamentali per possibili futuri sviluppi commerciali dei consorzi soci. "Abbiamo potuto dialogare in un clima fruttuoso e cordiale con i dirigenti della Direzione agricoltura della Commissione Europea - riferisce Alessandro Dalpiaz - con il privilegio di un incontro con il Commissario Phil Hogan, riservato ad alcuni rappresentanti del settore ortofrutticolo europeo, nel corso del quale abbiamo in particolare evidenziato il contributo del settore ortofrutticolo e della cooperazione per il mantenimento del territorio, l'occupazione, la produzione di frutta salubre e garantita". "Una grande soddisfazione - afferma Thomas Oberhofer - non solo per la percezione di una concreta vicinanza del Commissario e delle istituzioni europee ed italiane ai nostri problemi, ma anche per i tanti spunti portati a casa e che dovremo cercare di mettere a frutto a beneficio delle migliaia di frutticoltori che rappresentiamo". Insieme ad Assomela, alla missione in Vietnam, Singapore e Indonesia hanno partecipato per l'Italia anche l'Alleanza delle Cooperative Italiane, guidata dal presidente Giorgio Mercuri, con i Consorzi Parmareggio e Conserve Italia, Pasta Divella, MGM Mondo del Vino ed Oranfrizer.*



DA CASA ITAS A CASA TUA  
LA FELICITÀ È AUTENTICA  
SOLO QUANDO È CONDIVISA.  
AUGURI



CON TE, DAL 1821.  
gruppoitas.it