

[MERCATO] Export fermo al 22%. Crescono i competitor. L'Emilia-Romagna finanzia l'Oi con i nuovi Psr

Pere, più Abate per l'estero

[DI JESSIKA PINI]

La Regione Emilia-Romagna, che concentra il 65% della produzione di pere italiane, in particolare l'Abate, dopo aver sostenuto la nascita, nel 2012, dell'Organizzazione interprofessionale Pera, vuole incentivare l'interprofessione attraverso i fondi del Psr 2014-2020.

Lo ha dichiarato l'assessore all'Agricoltura **Tiberio Rabboni** al convegno Interprofessione Pera. Tre le modalità proposte nel nuovo Psr: finanziare le Oi in quanto tali; vedere l'interprofessione come cabine di regia nella promozione di reti d'impresa e di progetti di filiera; migliore valutazione alle richieste di finanziamento dei produttori singoli o aggregati qualora facciano parte di un organismo interprofessionale.

[NUOVI CONCORRENTI UE

Attualmente l'Oi Pera aggrega produttori di Emilia-Romagna e Veneto, regioni dove si con-



centra quasi l'80% della produzione nazionale. Secondo i dati illustrati da **Elisa Macchi**, direttore del Cso, l'Italia attualmente produce più del 30% delle pere dell'Ue28, ma deve rapidamente fronteggiare l'esponentiale crescita di nuovi competitor, come il Belgio, che nel 2013 ha aumentato la produzione del 29% con 305mila t, l'Olanda +46% con 291mila t e il Portogallo +70% con 195mila t, mentre il nostro Paese con una produzione di 725mila t (+12%) non è cresciuto altrettanto.

Sul fronte dell'export la

presenza di tanto nuovo prodotto, ha sottolineato **Marco Salvi**, presidente di Fruitimprese, ha reso faticosa la vendita all'estero: «L'Italia esporta solo il 22% della produzione di pere. Bisogna lavorare velocemente per conquistare nuovi mercati, prima che lo facciano i produttori europei emergenti e l'Italia può distinguersi puntando sull'Abate Fetel, molto apprezzata per esempio in Russia, primo importatore mondiale di pere, e in Germania e non coltivata da un grande produttore e consumatore quale gli Stati Uniti».

L'ingresso in grandi mercati come quello russo richiede però la capacità di garantire importanti volumi di prodotto, aggiunge Salvi, che vede nell'Oi l'unico strumento di aggregazione e di coordinamento per dettare strategie commerciali e di promozione comuni: «L'Abate è un'eccellenza, ma dobbiamo farlo capire al mondo, altrimenti fac-

ciamo la fine della Sicilia con le arance, inoltre un prodotto come la pera Conference, in forte ascesa, è presente sui mercati tutto l'anno, dobbiamo garantire anche l'Abate per 12 mesi sviluppando partnership con i produttori dell'Emisfero Sud».

[CATASTO DEI PRODUTTORI

Gianni Amidei, presidente dell'Oi Pera, raccogliendo i suggerimenti e i problemi evidenziati dagli interventi precedenti, sottolinea che per poter definire una concreta strategia di sviluppo del comparto è necessario un catasto dei produttori completo, che coinvolga anche il 50% dei pericoltori non soci di un'Op, fondamentale per una programmazione produttiva. Importante anche la promozione per incrementare la bassa percentuale di pere italiane destinate all'export e compensare la flessione generalizzata dei consumi interni. ■

[ANTI-RISCALDO I paradossi del Governo

Aridurre la concorrenzialità delle pere italiane nella campagna 2013 ha contribuito anche il divieto di utilizzare etossichina, principio attivo anti-riscaldamento vietato dall'Ue nel 2011, ma per il quale invece Spagna e Portogallo, a differenza dell'Italia,

hanno concesso la deroga, ha denunciato **Davide Vernocchi**, presidente di Apo Conerpo: «Per supplire a questa mancanza il mondo agricolo ha cercato subito soluzioni alternative, come gli oli essenziali o la riduzione della concentrazione di ossigeno negli ambienti di conservazione, ma con risultati nulli o bassi. Si è anche utilizzato lo *Smartfresh*, un prodotto che funziona benissimo per la conservazio-

ne delle susine e delle mele, ma non è un anti-riscaldamento e sulle pere va a interagire sul metabolismo bloccando la ripresa del processo di maturazione una volta che il frutto viene portato fuori dalla cella frigorifera, incidendo negativamente sul sapore».

Il Cso ha quantificato che il danno legato alle problematiche di conservazione delle pere ammonta a 60 milioni di €. «Il paradosso è che l'Italia vieta l'uso degli anti riscaldamento, ma concede l'import di pere trattate, come tutto il prodotto che arriva in contro stagione dai paesi extra Ue». Anche su questo fronte Vernocchi indica nell'Oi, attraverso il coinvolgimento del Cso, un utile strumento per la rapida circolazione di eventuali soluzioni adottate dalle aziende per risolvere il grave problema. ■ J.P.