

ORTOFRUTTA NOTIZIE

APRILE 2014



**APO CONERPO RINNOVA
L'INFRASTRUTTURA TECNOLOGICA**



**POMODORO, CONSERVE ITALIA
"COLTIVA" LA QUALITÀ**



**ACQUA: QUALI TECNICHE
PER UN USO SOSTENIBILE?**

APRILE 2014

Sommario

- 4 Apo Conerpo rinnova l'infrastruttura tecnologica
EMANUELA NEGRI
- 6 Parte in netto anticipo la campagna primaverile
GABRIELE FERRI
- 7 Albicocche, si vince con un'offerta di qualità
UGO PALARA
- 8 Pomodoro, Conserve Italia "coltiva" la qualità
UFFICIO AGRONOMO CONSERVE ITALIA
- 10 Nuove opportunità per la pericoltura italiana
MARIO PARISI
- 11 Acqua: quali tecniche per un uso sostenibile?
GIAMPIERO REGGIDORI
- 14 La gestione ottimale delle relazioni con il cliente
CARLO MILLO

Le foto sono dell'archivio Apo Conerpo

Apo Conerpo
Via B. Tosarelli, 155
40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051 781837 - Fax 051 782680
E-mail: info@apoconerpo.com
Internet: www.apoconerpo.com

Disco verde dall'Unione Europea

Pera, è operativa l'Interprofessione

Davide Vernocchi
Presidente Apo Conerpo

Costituito nell'autunno del 2012, con il via libera definitivo dell'Unione Europea diventa oggi pienamente operativo l'Organismo Interprofessionale per la valorizzazione delle pere italiane: uno strumento strategico fondamentale per la competitività di un settore di cui



il nostro Paese è leader in Europa ed ai primi posti nella classifica mondiale con una produzione, ottima per qualità ed assortimento varietale, di oltre 725.000 tonnellate ed un valore vicino agli 800 milioni di euro.

Si tratta di una vera e propria svolta in quanto questo organismo consentirà di programmare la produzione in base al reale andamento della domanda e quindi di autoregolamentare l'immissione del prodotto sul mercato al fine di prevenire o evitare campagne disastrose come quella registrata nel 2011, solo per fare un esempio recente.

Un obiettivo possibile, questo, grazie all'adesione di tutti i principali protagonisti della filiera - dalle Organizzazioni professionali agricole alle più importanti Organizzazioni dei produttori, dalle Associazioni di rappresentanza del commercio privato, dei mercati generali e della distribuzione all'industria di trasformazione - affiancati dalla Regione Emilia Romagna.

Associando al suo interno tutte le principali componenti della filiera, l'Organismo Interprofessionale della Pera potrà quindi fornire un valido contributo anche per altri aspetti di primaria importanza per il settore quali l'aumento dei consumi, la programmazione delle azioni promozionali sul mercato nazionale ed estero, l'armonizzazione delle normative europee sull'uso dei fitofarmaci, la realizzazione di controlli rigorosi e l'applicazione di sanzioni per chi non rispetta le regole. Tutte misure senza dubbio in grado di migliorare l'andamento del comparto grazie alle sinergie messe in campo dai diversi attori della filiera. A tale proposito, è fondamentale che l'OI Pera possa raggiungere il livello di rappresentanza utile per dettare regole "erga omnes", che dovranno cioè essere seguite ed attuate da tutto il settore con inevitabili riflessi positivi sulla competitività della pericoltura italiana.

PER SUPPORTARE E SODDISFARE LE ESIGENZE DI CRESCITA

Apo Conerpo rinnova l'infrastruttura tecnologica

Emanuela Negri
It Manager Apo Conerpo

Maggiore flessibilità, risparmio energetico, riduzione dei costi, bilanciamento automatico dei carichi di lavoro, ridondanza dei dati, rapido inserimento di nuovi server sono alcuni dei vantaggi della nuova soluzione installata.

Grazie al buon livello di stabilità e disponibilità dei servizi ottenuto con la configurazione precedente, con un hardware che nel corso degli anni ha migliorato costantemente la propria funzionalità e permesso l'implementazione graduale e modulare di nuovi servizi, realizzata attraverso l'aggiunta periodica di nuovi tasselli, in gennaio si è perfettamente concluso il percorso di ristrutturazione del Sistema Informativo di Apo Conerpo. Un processo che consentirà di contenere i costi dell'hardware e le attività di manutenzione collegate, risolvere velocemente le criticità contingenti, ma soprattutto supportare e soddisfare le esigenze di business e di ulteriore crescita della OP.

La nuova infrastruttura è principalmente impostata sulla virtualizzazione VMWare, brand inserito e confermato negli ultimi anni, con soddisfazione dell'azienda e degli utenti, che hanno potuto apprezzare direttamente l'assenza di problemi legati ai "fermi macchina" anche nella fase di migrazione dei servizi.

La soluzione è stata progettata per garantire flessibilità nell'inserimento di nuovi servizi e la massima sicurezza dei dati: Apo Conerpo indirizza

infatti i propri investimenti agli associati affinché questi possano assolvere agli obblighi che li riguardano nel modo più veloce, sicuro e snello possibile.

Dovendo raccogliere, aggregare e analizzare i dati della propria base sociale, Apo Conerpo ha l'esigenza di garantire tempi di risposta rapidi, affidabilità, stabilità e sicurezza, senza dimenticare che i servizi web della Organizzazione di Produttori rivolti agli associati devono essere disponibili 24 ore su 24.

Numerosi sono i vantaggi forniti dalla nuova soluzione progettata e installata:

- maggiore flessibilità e ridondanza dei dati;
- risparmio energetico e riduzione dei costi, con minori immobilizzi da gestire;

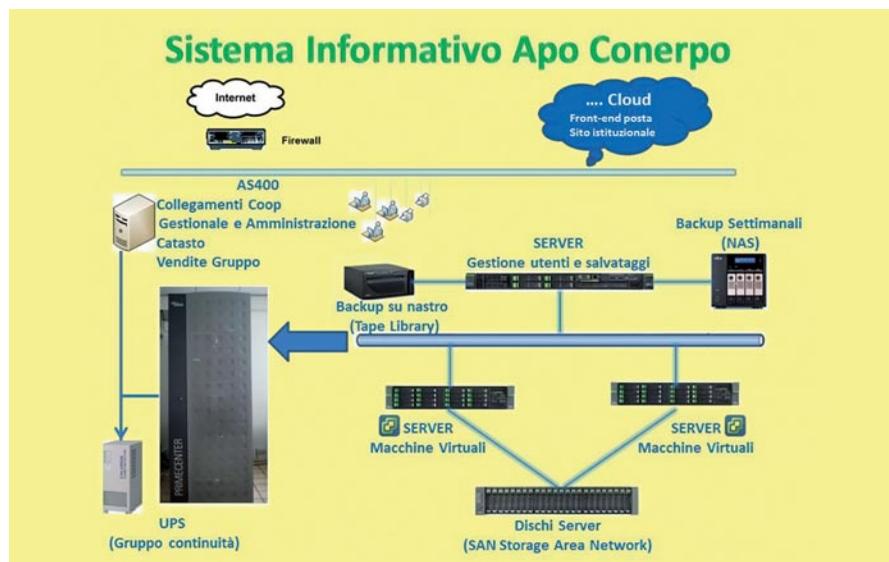
- bilanciamento automatico dei carichi di lavoro con separazione dei servizi fondamentali dell'azienda;

- maggiore facilità e rapidità nella sostituzione o inserimento di nuovi server, e quindi di nuovi servizi da attivare all'occorrenza a favore degli associati;

- maggiore affidabilità dei sistemi e semplificazione dei processi di protezione dei dati, di Disaster Recovery e Business Continuity;

- aggiornamento dei sistemi operativi con macchine più performanti e con maggiore capacità di elaborazione.

La struttura "portante" del nuovo sistema informativo è ora costituita da: un domain controller che funge anche da Backup Server; un NAS e una tape library per i backup; 2 server per gli hypervisor di ultima generazione; uno storage e uno switch layer-2



manageable con porte gigabit. Tutti i server fisici che ospitavano i servizi interni e disponibili per le associate sono ora virtuali e sono stati trasferiti sui nuovi hypervisor, 2 nuovi domain controller: uno fisico e uno virtuale per assicurare la ridondanza dei servizi di rete e un server che gestirà il Datacenter virtuale.

Servizi alle Cooperative socie

Questi i principali servizi web ora forniti agli associati che accedono all'area riservata del portale di Apo Conerpo (www.apoconerpo.com):

PODriver – programma operativo OCM ortofrutta per l'inserimento di previsioni, modifiche e rendicontazione delle spese per gli investimenti ortofrutticoli sostenute dalle OP/Coop in linea con la strategia nazionale del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, comprensivo di informazioni, modelli e scadenze relative agli adempimenti delle aziende aderenti al programma operativo OCM.

Catasto Online – applicativo per l'inserimento e aggiornamento della base sociale e dei dati catastali dei prodotti ortofrutticoli delle cooperative associate, elaborazione schede produttori, stampa autocertificazio-

ne per l'impegno di coltivazione e conferimento dei singoli soci, analisi di previsione di produzione e proiezioni.

GIAS "Global Information for Agricultural System" – suite per la registrazione delle pratiche colturali effettuate nelle schede di campo "quaderno di campagna" con supporto DB Fito e Disciplinari, tracciabilità, banche dati fertilizzanti, fitofarmaci, varietà, porta innesti, sementi, materiale vivaistico.

Servizio Pomodoro Online – programma per la gestione dei certificati della campagna pomodoro, con possibilità di estrazioni ed esportazioni dei dati per le cooperative socie, elaborazione ed aggregazione dei dati della OP per le analisi di gruppo.

Inoltre, tramite il portale Apo Conerpo, gli associati possono accedere alla documentazione di aggiornamento per le Cooperative socie che riguarda i seguenti argomenti:

Bandi e finanziamenti – documentazione relativa ai P.S.R. e ai finanziamenti regionali ed europei.

Tecnica – spazio dedicato alle indicazioni produttive e all'innovazione varietale, tecnica e tecnologica, per i tecnici e gli operatori delle strutture associate.

Norme per l'export – normative fito-

sanitarie e protocolli di esportazione dei prodotti ortofrutticoli, previsti nei principali Paesi importatori.

Previsione di produzione – stime produttive dei principali prodotti frutticoli.

Certificazione e rintracciabilità – normative, informazioni e aggiornamenti sulle principali Certificazioni in ortofrutta (Eurep Gap, ISO, ecc.) e sulla tracciabilità.

Qualità – norme cogenti e volontarie in tema di qualità dei prodotti ortofrutticoli (normative vigenti e IGP).

Produzione biologica – informazioni riguardanti la produzione biologica (normative, adempimenti, cultivar consigliate).

Disciplinari e deroghe – disciplinari di produzione integrata e misure per la tutela e la salvaguardia agro-ambientale approvati dalle Regioni.

La nuova infrastruttura installata consente poi di migliorare l'efficienza dei servizi interni, tra cui:

Servizi di rete – File System / Printer Server, posta, ecc.

Servizi contabili – Gestionale, contabilità, vendite gruppo, catasto.

BI Business Intelligence per l'analisi dei dati di vendita del gruppo e dei dati catastali, colturali, OCM.

Servizi di comunicazione con la perfieria – Portale net & EasyGoing - portale web di comunicazione dei dati di vendita Da e Verso le Cooperative associate.

Servizi in Cloud nel 2014

Il progetto di ristrutturazione tecnologica si completerà poi nel corso dell'anno mediante l'esternalizzazione dei seguenti servizi:

- Servizio di front end di posta;
- Sito istituzionale Apo Conerpo;
- Gias - Tracciabilità e quaderni di campagna.

Infine, un ringraziamento ai nostri partner che ci hanno supportato e hanno lavorato quotidianamente al nostro fianco, in particolare ad Agronica NetAgree, Gruppo Sistema, Longwave, Emerson Chloride.



PER EFFETTO DELLA STAGIONE INVERNALE PARTICOLARMENTE MITE

Parte in netto anticipo la campagna primaverile

Gabriele Ferri
Direttore Generale *Naturitalia*

Fragole e asparagi arrivano sulle tavole dei consumatori venti giorni prima rispetto alla media.

Parte in netto anticipo la campagna dell'ortofrutta primaverile: in virtù della stagione invernale decisamente mite e particolarmente breve i principali prodotti hanno infatti raggiunto la maturazione circa venti giorni prima rispetto alla media. Ecco così che tra la fine di marzo e l'inizio di aprile sulle tavole dei consumatori sono arrivate le prime fragole provenienti dalle serre del Cesenate e gli asparagi coltivati nella zona di Ferrara, affermando con i loro straordinari sapori l'avvio della primavera anche

dal punto di vista alimentare. E anche se gli operatori sono ancora fortemente impegnati a commercializzare prodotti quali pere, mele, kiwi, arance, patate e cipolle, le abbondanti ed anticipate fioriture di quasi tutte le specie, fatta eccezione per alcune varietà di pere o di albicocche, comunicano che la natura è ripartita per un nuovo ciclo. Di fronte a questo spettacolo veramente straordinario, gli attori della filiera si pongono però un quesito: come andrà la campagna? Se potessero decidere loro risponderebbero senza dubbio bene, anzi benissimo in quanto c'è grande bisogno di risposte economiche positive in grado di soddisfare le crescenti esigenze del comparto che negli ultimi anni ha incon-



trato difficoltà non piccole. L'avvio anticipato della stagione rappresenta sicuramente una interessante opportunità per tutte le nuove produzioni che potranno contare su uno spazio commerciale più ampio rispetto al normale anche perché questo fenomeno si registra in una annata caratterizzata da un'offerta di prodotto proveniente dal sud America inferiore rispetto agli anni precedenti: le gelate di fine settembre hanno infatti danneggiato sensibilmente le produzioni cilene sia dal punto di vista quantitativo che sotto il profilo qualitativo. Nonostante le premesse positive, però, in queste settimane (10 aprile, n.d.r.) si stanno registrando alcuni problemi nella commercializzazione di prodotti come patate e mele influenzati negativamente dalla anomala situazione che si sta delineando sotto il profilo meteorologico e produttivo. Qualche problema si potrebbe presentare poi per le produzioni precoci perché l'anticipo non è uguale in tutte le aree e questo non permette una normale distribuzione dei prodotti determinando sovrapposizioni e conseguentemente una maggiore pressione commerciale.

Pesche e nettarine: un progetto sperimentale per promuovere i consumi

Un progetto sperimentale di comunicazione da attuare sui punti vendita di tutta la Distribuzione italiana, moderna e tradizionale, per spingere i consumatori all'acquisto di pesche e nettarine: è quanto ideato dall'omonimo Comitato di prodotto di Ortofrutta Italia nel corso dell'incontro con il coordinatore del Tavolo Pesche e Nettarine **Gabriele Ferri** al quale hanno partecipato il presidente e il vicepresidente di OI, **Nazzario Battelli** e **Marco Pagani**, e i componenti il comitato di prodotto **Francesco Donati**, **Antonio Magni** e **Paolo Tassan**.



La campagna informativa dovrebbe svolgersi per quattro settimane, che ogni catena distributiva potrà individuare nel periodo tra il 15 Luglio e il 15 Settembre, considerato sul piano produttivo e qualitativo il più importante della stagione. Ortofrutta Italia studierà un apposito slogan in grado di trasmettere concetti quali l'italianità, la qualità organolettica, la salubrità. Secondo il Comitato di prodotto di OI questa proposta potrebbe consentire di avviare un percorso virtuoso tra le parti capace di garantire vantaggi reciproci.

OTTIME PERFORMANCES CON LE NUOVE VARIETÀ

Albicocche, si vince con un'offerta di qualità

Ugo Palara
Responsabile Ufficio Tecnico Agrintesa

Già da alcuni anni Agrintesa, cooperativa di punta del Gruppo Apo Conerpo, sta stimolando, tra i propri soci e al proprio interno, il rinnovamento della coltura e delle tecnologie di gestione post-raccolta del prodotto, con lo scopo prioritario di incontrare il favore dei mercati più premianti.

L'albicocco è, senza dubbio, la specie frutticola che nell'ultimo decennio ha registrato il rinnovamento varietale più deciso. Oggi, la disponibilità di nuove cultivar migliorative sotto il profilo estetico-qualitativo, ma anche delle performances agronomiche in campo, consente di "dialogare" con i mercati europei con nuove credenziali più convincenti e premianti. Inoltre, la disponibilità di varietà che maturano dall'inizio di giugno fino a settembre ha ampliato sen-

sibilmente il calendario produttivo. La buona adattabilità ambientale di molte nuove cultivar, unita ad elevati standard organolettici e bella presentazione, fanno dell'albicocca emiliano-romagnola un valore aggiunto per tutti gli operatori del mercato, una sorta di apripista ideale per programmare con la clientela forniture di frutta estiva per l'intera stagione.

Non vanno però trascurati, prima in campo e poi nelle fasi di stoccaggio e lavorazione, tutti gli accorgimenti necessari per esaltare e salvaguardare questi requisiti qualitativi: impollinazione e diradamento finalizzati all'ottimizzazione del calibro dei frutti, rispetto dei tempi di raccolta, perlomeno "pluristacco", controllo continuo delle componenti chimico-fisiche dei frutti, accurata manipolazione del



prodotto e moderne tecnologie di condizionamento pre-vendita sono presupposti indispensabili per la migliore valorizzazione di questa specie.

L'albicocca può essere un frutto di grande valore economico-produttivo ed anche commerciale, ma richiede la massima cura per corrispondere adeguatamente alle aspettative dell'azienda agricola e del settore distributivo. Agrintesa già da alcuni anni sta stimolando il rinnovamento dell'albicoccoltura della propria base sociale e delle tecnologie di gestione post-raccolta del prodotto, con lo scopo prioritario di incontrare il favore dei mercati più premianti, quelli che meglio riconoscono il valore di un'offerta "top quality" in termini di merce e servizi. Anche per il 2014, nell'ambito del più ampio progetto "Frutta Saporita", l'albicocca di alta qualità vedrà la cooperativa fortemente impegnata in questa direzione al fine di riconoscere ai propri frutticoltori il giusto valore per un prodotto che merita sempre maggiore attenzione.

Nuovo negozio Agrintesa a Cesena

Agrintesa, cooperativa aderente al Gruppo Apo Conerpo e leader dell'ortofrutta e del vino, con più di 440.000 tonnellate annue di prodotti conferiti dalle oltre 5.000 aziende agricole socie, cresce a Cesena con l'apertura del nuovo punto vendita all'interno del riqualificato Foro Annonario. Su una superficie di circa 170 metri quadri il negozio vanta un assortimento completo con tutti i prodotti della cooperativa: frutta, verdura e vino di propria produzione o provenienti dalle zone italiane più vocate, olio e miele, frutta secca e legumi, conserve, marmellate, sciroppati e succhi di frutta a marchio Valfrutta.

Con i suoi punti vendita (17 con quello di Cesena), che contano più di 18.000 presenze settimanali e sviluppano 10 milioni di euro di fatturato, Agrintesa si pone come punto di riferimento sul territorio, proponendo un modello di filiera corta.



UN IMPEGNO COSTANTE LUNGO TUTTA LA FILIERA

Pomodoro, Conserve Italia “coltiva” la qualità

Ufficio Agronomico Conserve Italia

Un'azione capillare finalizzata a valorizzare la materia prima dei soci e ad offrire ai consumatori prodotti naturali con ottime caratteristiche organolettiche.

La campagna 2014 del pomodoro, prodotto di punta dell'ampia gamma di Conserve Italia, ha già avuto inizio, con le attività di trapianto che sono in pieno svolgimento. Quest'anno saranno circa 350 le aziende agricole impegnate nella coltivazione di pomodoro per Conserve Italia con una superficie superiore ai 5.000 ettari, per un quantitativo di oltre 300.000 tonnellate di prodotto che sarà lavorato negli stabilimenti di Codigoro (FE), Ravarino (MO), Albina (GR) e Mesagne (BR).

Per valorizzare al meglio le produzioni agricole conferite dai soci e garantire ai consumatori prodotti naturali e dall'elevato livello qualitativo ottenuti nel pieno rispetto dell'ambiente, Conserve Italia adotta le tecniche più moderne ed efficaci lungo tutta la filiera: dalle pratiche agronomiche più idonee fino ai sistemi di trasformazione più avanzati e rispettosi della qualità delle materie prime. Seguendo questa linea, il leader europeo dell'ortofrutta trasformata è in grado di proporre ai consumatori un'offerta estremamente ricca e qualificata di prodotti a base di pomodoro costituiti da:

- pelati: preparati con pomodori freschi interi, di varietà allungate, privati della buccia, ai quali si aggiunge succo di pomodoro semiconcentrato e sale;
- passata: ottenuta con pomodori freschi

passati, setacciati e parzialmente privati del loro contenuto d'acqua;

- polpa: realizzata con pomodori freschi, normalmente di varietà tonda, sbucciati e tagliati a pezzi;
- concentrato: ottenuto dal succo di pomodoro lavorato a caldo fino a raggiungere diversi livelli di concentrazione (semplice, doppio o triplo);
- sughi: costituiti da una base di polpa fine di pomodoro, alla quale vengono aggiunti olio, spezie, erbe aromatiche, verdure, carne ed altri ingredienti, e utilizzati per condire i primi piatti.

Al fine di coniugare la qualità per i consumatori e la remuneratività per i soci, lo staff agronomico di Conserve Italia, in particolare con la sezione sperimentazione, è impegnato lungo tutta la filiera produttiva per individuare e testare le varietà migliori, difendere le coltivazioni dalle principali avversità, adottare le tecniche di concimazione ed irrigazione in grado

di garantire i migliori risultati sotto il profilo qualitativo e quantitativo. Le principali azioni di questo impegno costante a favore della qualità si possono riassumere in:

- **Screening varietale**, che negli ultimi 6 anni ha interessato 2.039 parcelle con 1.598 analisi. Il primo passo per impostare al meglio la coltivazione del pomodoro è la scelta della varietà e l'epoca del suo trapianto. Le cultivar vengono classificate in base alla lunghezza del loro ciclo in: precocissime, precoci, medie e tardive. Le prove vengono realizzate presso gli appezzamenti dei soci delle cooperative, in diversi ambienti ed in diverse annate, con lo scopo di valutare le nuove varietà che provengono dalla ricerca e quelle ormai consolidate. I parametri analizzati sono: suscettibilità alle malattie, forma della bacca, aspetto della pianta, produzione e resa industriale.
- **Sperimentazione varietale** in



campo: l'obiettivo è valutare su larga scala (in media dai 3 ai 10 ettari) una varietà risultata idonea alle prove parcellari. La sperimentazione viene impostata su diversi ambienti pedo-climatici per poter studiare il comportamento agronomico della varietà.

• **Difesa della coltivazione ed applicazione di nuovi prodotti:** il crescente interesse nei confronti dei metodi di produzione eco-compatibili, anche da parte dei consumatori, porta gli agricoltori ad adottare strategie di difesa basate su Disciplinari di Produzione Integrata. In questo ambito, i tecnici di Conserve Italia promuovono prove di efficacia dei diversi prodotti contro parassiti animali, fungini e batterici, con l'obiettivo di individuare linee tecniche che possano offrire le migliori garanzie ai produttori e all'industria di trasformazione.

• **Prove di concimazione e fertirrigazione:** la gestione degli apporti nutritivi alle colture ortive ha fatto significativi progressi negli ultimi venti anni grazie soprattutto a due fattori: la diffusione della microirrigazione e l'affermazione del concetto di complementarità della fertilizzazione rispetto alla naturale dotazione del terreno. La necessità di difendere le sempre più scarse risorse idriche dall'inquinamento di matrice agricola ha, inoltre, provocato una forte accelerazione del processo di revisione della gestione della nutrizione della pianta, inducendo

Ricerca e nuova Ocm all'Assemblea di Areflh

L'edizione 2014 dell'Assemblea annuale dell'Areflh (Associazione delle Regioni Ortofrutticole Europee) si è svolta a Barcellona (Spagna) il 13 e 14 marzo ed è stata completata con una visita tecnica al nuovo polo scientifico per l'agroalimentare della regione Catalana a Lerida. Ai numerosi temi al centro dell'Assemblea si è aggiunta quest'anno l'analisi dello stato dell'arte della ricerca, soprattutto alla luce delle indicazioni della nuova programmazione del Piano di Sviluppo Rurale e del nuovo programma Horizon 2020. Una iniziativa che presiederà i progetti di ricerca coinvolgendo partner scientifici e della produzione di vari Paesi della Comunità. I lavori del Collegio dei Produttori (che all'interno dell'Areflh rappresenta le componenti produttive ortofrutticole organizzate delle varie regioni) e quelli dell'Assemblea stessa hanno poi preso in esame la situazione relativa alla nuova OCM Ortofrutta. In particolare è stata analizzata l'azione relativa alla "gestione delle crisi" sulla quale ci sono ancora pareri abbastanza differenti da Stato a Stato, ma anche all'interno delle singole regioni; sono poi state affrontate le attività dei vari gruppi di lavoro già operanti da anni a supporto dell'Areflh: il gruppo ricerca e sperimentazione, il gruppo "Produzione Integrata", il gruppo promozione, il gruppo gestione dell'acqua in agricoltura, il gruppo fitosanitario.



l'agricoltore a ricercare nuovi mezzi tecnici in grado di aumentare l'efficienza, alla luce dei sempre minori quantitativi di nutrienti ammessi dalle leggi, a tutela dell'ambiente e della salute del consumatore. La distribuzione di sostanze chimiche, in particolare fertilizzanti, attraverso il sistema di irrigazione è ormai pratica comune nella moderna orticoltura sia in coltura protetta che in pieno campo. La tecnica fertirrigua richiede l'applicazione di criteri che consentano una efficiente

gestione integrata della nutrizione idrico-minerale per sfruttare al meglio gli apporti nutrizionali e le risorse naturali disponibili. Si cerca di aumentare l'efficienza di assorbimento, riducendo il costo energetico per la pianta e per raggiungere questi obiettivi:

- **incremento delle caratteristiche qualitative del prodotto in relazione alla sua destinazione mercantile;**
- **maggior valore igienico-nutrizionale dei prodotti orticoli;**
- **aumento della redditività della coltura attraverso il miglioramento qualitativo e l'incremento delle rese;**
- **riduzione dell'impatto ambientale e salvaguardia dei corpi idrici;**
- **ottimizzazione dell'uso delle risorse idriche e della fertilità naturale dei suoli.**

Tutte queste attività hanno, come principale obiettivo, quello di mettere a disposizione dei soci di Conserve Italia strumenti in grado di migliorare la loro redditività mantenendo e migliorando la qualità delle materie prime conferite e cercando al tempo stesso di ottimizzare tutti quegli input (fertilizzazione, utilizzo di antiparassitari) necessari per la gestione agronomica della coltivazione.



CON IL DEBUTTO DELL'ORGANISMO INTERPROFESSIONALE

Nuove opportunità per la pericoltura italiana

Mario Parisi
Centro Stampa

Apo Conerpo auspica che tutte le aziende agricole, anche quelle non associate ad Organizzazioni di Produttori e a sistemi aggregati, aderiscano a questo nuovo soggetto con ricadute decisamente positive su tutta la filiera.

Partenza ufficiale per l'Interprofessione della Pera a Ferrara dove, alla presenza di numerosi protagonisti del settore tra cui Davide Vernocchi, presidente di Apo Conerpo, sono state tracciate le linee guida per le attività che dovranno essere messe in campo nei prossimi mesi.

Il presidente dell'OI **Gianni Amidei** ha sintetizzato gli obiettivi chiave e le prospettive del comparto alla luce degli interventi e delle osservazioni emerse dal convegno moderato da **Carlo Alberto Roncarati**, presidente della Camera di Commercio di Ferrara.

"In un contesto di crisi economica come quello attuale - ha dichiarato Amidei - assistiamo ad un calo dei consumi che riguarda innegabilmente anche la pera. Ed è per questo che la parola d'ordine per il rilancio del settore è 'fare sistema' al fine di condividere le regole e le strategie per rilanciare il comparto e l'OI è uno strumento fondamentale per realizzare questi obiettivi".

Le attività dell'Organismo Interprofessionale sono molteplici e da parte della Regione Emilia Romagna c'è - come evidenziato dall'Assessore all'Agricoltura **Tiberio Rabboni** - grande sostegno e disponibilità. "La Regione - ha proseguito Rabboni - si sta attivando nell'ambito del nuovo PSR con importanti novità a sostegno delle In-



Da sinistra: Tiberio Rabboni, Carlo Alberto Roncarati, Gianni Amidei.

terprofessioni. Secondo il piano della Regione Emilia Romagna che verrà presentato a Bruxelles, l'OI potrà ricevere finanziamenti direttamente dal PSR e potrà farsi promotrice di gruppi operativi per l'innovazione. Aderendo all'OI, anche i singoli produttori avranno un incremento di punteggio nella valutazione dei progetti presentati".

Tra le attività dell'OI si annoverano: il miglioramento della conoscenza della produzione e dei mercati; l'orientamento e la programmazione dei nuovi impianti, per migliorare la qualità e favorire la coltivazione delle varietà più idonee al consumo; il monitoraggio delle informazioni relative all'attività normativa e legislativa sia a livello nazionale che comunitario; la promozione di iniziative, anche di sistema, per favorire il superamento delle barriere fitosanitarie; la valorizzazione del prodotto pera anche attraverso la partecipazione a fiere, manifestazioni e convegni; il sostegno ad attività di ricerca per orientare la produzione verso la qualità del prodotto e la soste-

nibilità ambientale; la promozione di metodi atti a ottimizzare l'impiego dei fattori di produzione; la definizione di regole di produzione e di commercializzazione; la raccolta e la diffusione nell'ambito della base sociale delle informazioni necessarie per attuare strategie comuni.

"Conoscere le produzioni, programmare le attività di promozione dei consumi sia sul mercato nazionale che su quello estero e fare pressione in Europa per armonizzare l'uso dei fitofarmaci tra tutti i Paesi produttori sono tre punti chiave su cui l'intero sistema si sta muovendo e l'OI - ha concluso **Davide Vernocchi**, presidente di Apo Conerpo - può svolgere un ruolo importante in tal senso perché associa al suo interno tutte le componenti della filiera. E non dimentichiamo - continua Vernocchi - che se l'OI raggiungerà il 60% della rappresentatività potrà dettare regole che dovranno essere attuate da tutto il comparto e questa sarà una grande opportunità per dare competitività all'intero settore".

LE INDICAZIONI PER RISPARMIARE UNA RISORSA NON ILLIMITATA

Acqua: quali tecniche per un uso sostenibile?

Giampiero Reggiori
Ufficio Produzioni Agricole Apo Conerpo

L'uso sostenibile dell'acqua è un argomento molto attuale affrontato con sfumature differenti in Europa e nel mondo. Occorre fare una panoramica di questi diversi punti di vista altrimenti si rischia un approccio non coordinato sulle azioni da mettere in campo.

Negli ultimi tempi parliamo frequentemente di acqua, la risorsa naturale più importante per l'uomo insieme all'aria che si respira. Il tema è al centro del dibattito in particolare perché gli esperti stanno lanciando l'allarme legato ai rapidi cambiamenti climatici ed al consumo esagerato delle materie prime, dipingendo un quadro a tinte fosche sulla degradazione dello stato del nostro pianeta che sta peggiorando rapidamente. Non abbiamo titolo per entrare nel dettaglio della materia ma, come si suol dire quando la pressione di un argomento si fa pesante e insistente, sentiamo "il fiato sul collo".

E quindi affrontiamo il tema acqua, cercando di declinare in modo pratico l'indirizzo della sua sostenibilità in campo agricolo, ma non solo, anzi nell'intero comparto dell'agroalimentare. Le sfaccettature sono molteplici e non possono essere affrontate senza un collegamento se non si vuole correre il rischio di perdere di vista alcuni aspetti fondamentali. Ad esempio, non si può parlare di risparmio idrico se non ci si pone anche il problema della qualità dell'acqua, oppure quello del rispetto delle fonti d'approvvi-

giamento o del riutilizzo di quelle già servite per un determinato uso. Andiamo quindi con ordine, inserendo anche qualche valutazione sull'idea che hanno in altri paesi dell'uso sostenibile della risorsa idrica.

Primo riferimento, correlato direttamente alla pratica agricola: dobbiamo usare l'acqua per irrigare le colture nella quantità strettamente necessaria alla pianta e all'obiettivo produttivo e qualitativo, azzerando le dispersioni per eccesso di apporto che potrebbero creare, oltre alla perdita secca di volumi, anche fenomeni collaterali negativi alla coltura stessa e all'ambiente. Pensiamo all'erosione del suolo e al dilavamento, in particolare dell'azoto. Quindi il sistema irriguo, le quantità restituite, la frequenza degli apporti vanno studiati alla perfezione per innalzare al massimo il rendimento dell'apporto idrico. I sistemi di microirrigazione, con la goccia a goccia in testa, sono fra quelli più efficaci per ottenere gli obiettivi indicati. Come si predispongono un sistema irriguo e come si gestisce lo abbiamo già più

volte spiegato e quindi non torniamo su questo tema. Va da sé che la fertilizzazione può e deve essere abbinata (nel caso della goccia in particolare) e che occorre ridurre al minimo il consumo di energia per distribuire l'acqua, scegliendo fra le forme meno inquinanti. Nel mondo ci sono idee diverse sui sistemi irrigui più efficienti, ma l'attenzione maggiore si registra nelle aree dove la disponibilità di acqua è limitata. E questo dovrebbe far riflettere chi trovandosi in zone con abbondanza idrica pensa che la risorsa sia illimitata.

Secondo riferimento: la fonte idrica



Settore irriguo con idrovalvola.



Seconda misura umidità suolo.

deve essere scelta e usata (non sfruttata) in modo oculato rispetto alla provenienza (distanza ed origine). Occorre ridurre il più possibile l'utilizzo delle acque di pozzo profondo, ma anche di quelle di falda. Le prime costituiscono infatti riserve difficilmente ricostituibili e che devono essere disponibili soprattutto per dissetare la collettività. Tra queste rientrano le acque di sorgente alpina e prealpina che con i cambiamenti climatici in corso (aumento medio della temperatura) vedono i ghiacciai diminuire la disponibilità. Le acque superficiali, spesso di varia derivazione, vanno comunque regimentate al meglio per aumentare le riserve (annuali) e la disponibilità per tutti. Questo anche per evitare i rischi di erosioni e frane nel caso si verificano piogge intense e perduranti. In tutto il mondo l'attenzione a questo argomento è forte, anche perché spesso questi fenomeni provocano veri e propri disastri.

Terzo riferimento: l'acqua, anche quella usata per l'irrigazione, deve essere "pulita" e mantenuta tale anche dopo i processi di coltivazione e gestione post raccolta dei prodotti. Pulita sia in relazione agli inquinanti microbiologici che a quelli chimici. In questo caso l'agricoltura ha le sue responsabilità, ma tutto il resto della

filiera agroalimentare e tutti gli altri settori produttivi ne hanno ancor di più. Bisogna quindi sempre più prendere in considerazione i sistemi di prevenzione dagli inquinamenti, soprattutto chimici, con il relativo controllo qualitativo frequente ed applicato nelle aree più a rischio. Il monitoraggio costante della qualità dell'acqua in tanti punti regionali, scelti in relazione alle aree più a rischio, dovrebbe essere un servizio pubblico (perché questo controllo interessa tutti), anche

per una precisa ottemperanza alla direttiva comunitaria sulle acque già recepita da qualche anno. La pulizia dell'acqua è un concetto che sta crescendo in molti paesi del mondo, seppur ancora lentamente.

Quarto riferimento: i consumi per l'igiene personale, quindi le acque che finiscono negli scarichi urbani, vale a dire quelle reflue, devono essere "ritirati" alla luce dei miglioramenti tecnologici a supporto della regimazione dei flussi, anche quelli degli strumenti casalinghi, ma anche alla luce di una maggior coscienza collettiva dell'individuo. Un concetto, questo, molto diffuso in quasi tutti i paesi che già da tempo hanno la cultura di non sprecare e di pulire tutti i luoghi, pubblici e non. Va da sé che in molti paesi è in atto la ripulizia dell'acqua derivata da reflui urbani, tramite sistemi di filtrazione adeguata.

Quinto riferimento: le inefficienze delle reti idriche di distribuzione, sia quelle per adduzione irrigua che per la distribuzione urbana, sono piuttosto frequenti e non solo in Italia e determinano consumi energetici inutili in quanto legati a quantità di acqua sprecate. Moltissimi paesi sono ancora indietro su questo punto e non solo quelli poveri di risorse o in via di sviluppo. Anzi, nei paesi industrializzati,



Irrigazione a goccia.

dove ci sono maggiori opere di distribuzione dell'acqua, oggi esiste il problema della scarsa manutenzione e/o rinnovo. Quindi, il livello delle inefficienze è in proporzione quantitativa e numericamente più alto.

Il tema acqua risulta dunque complesso e sfaccettato. Nei limiti del possibile va esaminato nel suo complesso altrimenti l'aspetto (ad esempio la pulizia dell'acqua) seguito in dettaglio viene vanificato dalla scarsa attenzione dedicata agli altri temi (per esempio altra acqua sporca che si mescola con quella pulita, proveniente da un sistema gestionale delle adduzioni non controllato e con delle perdite). A questo proposito, tutti gli attori, pubblici e privati, che utilizzano l'acqua per vari scopi o che la mettono al servizio della collettività, devono quindi impegnarsi in prima linea ognuno in base alle proprie competenze e responsabilità.

Attenendoci al nostro settore, e in par-

ticolare all'irrigazione in agricoltura, ricordiamo i punti chiave per una corretta gestione irrigua:

1. studiare le caratteristiche delle varie forme di origine dell'acqua;
2. ai fini irrigui prediligere quelle superficiali o di falda;
3. sul piano della "qualità intrinseca" è importante controllare quelle superficiali e di falda perché più facilmente inquinabili, anche accidentalmente;
4. definire il sistema di attingimento dell'acqua, a sua volta progettato per razionalizzare i consumi sul territorio ampio, preferendo gli ambiti di distribuzione consortile dei Consorzi di Bonifica realizzati a scopo irriguo;
5. definire un sistema d'impianto e di gestione volto al minor dispendio d'acqua irrigua;
6. definire con precisione il volume d'acqua necessario per compiere un ciclo produttivo da parte delle piante di ogni area di coltivazione (di solito si calcola a metro quadro

o ad ettaro o a pianta);

7. stabilire il sistema irriguo più adatto per non disperdere acqua (sono quindi privilegiati i sistemi di irrigazione localizzata, in particolare goccia a goccia);

8. prevedere strumenti locali o consortili per la verifica dei parametri climatici fondamentali (intensità e momento delle piogge, temperature, umidità, evaporato, tensione dell'acqua nel terreno, ecc.);

9. definire le modalità di irrigazione, collegate all'effettivo bisogno del ciclo colturale, del tipo di terreno e dell'andamento climatico (quindi tumi frequenti nel caso dell'irrigazione localizzata con bassi apporti, volumi non oltre la CIC per quelli con sistemi a pieno campo);

10. utilizzare il metodo della fertirrigazione permette di razionalizzare acqua e fertilizzanti immessi (in questo caso i sistemi di irrigazione localizzata sono i più adatti).

Cercate uno specialista che possa affiancare la vostra azienda nella tutela dei crediti commerciali in Italia e nel mondo?



Assicurazione dei Crediti, Cauzioni e C.A.R - Recupero Crediti

La gestione dei crediti è un elemento chiave per garantire valore all'impresa. La missione di Coface è di agevolare le attività commerciali delle imprese a livello globale attraverso una gamma completa di prodotti e servizi versatili ed efficienti di assicurazione e gestione dei crediti.

L'offerta di Coface è progettata per consentire alle aziende di gestire e proteggere con cura i propri crediti e di lavorare in tutta sicurezza, in Italia e all'Estero.

Agenzia Generale dell'Emilia Romagna

Sede Legale: Ravenna

CREDITPARTNER Srl
Via Antonio Meucci 1 (scala C)
48100 Ravenna
tel. 0544 408911
ravenna@coface.it

Presidente CreditPartner srl

Mario Boccaccini

coface
FOR SAFER TRADE

NON BASTA ESSERE COMPETITIVI PER QUALITÀ E PREZZO

La gestione ottimale delle relazioni con il cliente

Carlo Millo
Product Manager Gruppo Sistema

“Il cliente al centro della azienda” è un’affermazione che trova d’accordo tutti, imprenditori e manager. Per applicare concretamente questo proposito occorre valorizzare la relazione con il cliente. Un impegno che coinvolge anche il settore Agroalimentare. Il CRM è lo strumento per gestire le attività di vendita, di marketing e di assistenza post vendita.

Oggi la competitività di una impresa non si esprime solo attraverso la qualità e il prezzo, elementi certamente fondamentali ma non sufficienti per garantire la soddisfazione e la fedeltà del cliente. Un ulteriore ingrediente per aggiungere valore a prodotti e servizi è rappresentato dalla valorizzazione delle relazioni con il cliente.

In realtà, i rapporti che intercorrono tra l’azienda ed il cliente coinvolgono molti interlocutori appartenenti a diverse aree: commerciale, amministrativa, di produzione, logistica, post vendita, ecc.

Spesso ogni area ha una visione parziale da cui deriva una relazione approssimativa.

Il risultato complessivo è una percezione imprecisa delle esigenze, potenzialità e della soddisfazione del cliente.

Questa situazione crea una asimmetria con il cliente che invece percepisce l’azienda come un’unica organizzazione e si aspetta rapporti coerenti.

Mettere il cliente al centro della azienda significa superare questo squilibrio che oggi è ancora più enfatizzato dallo sviluppo di nuovi canali di comunicazione - mail, siti web, social network - che si aggiungono, spesso senza sostituire, ai tradizionali contatti tramite visite, telefonate e fax.

Per aiutare le imprese nella gestione delle relazioni sono disponibili degli strumenti informatici, denominati secondo un acronimo inglese C.R.M. (Customer Relationship Management).

Sviluppate con tecnologia web, le soluzioni di CRM permettono un facile accesso alle informazioni a tutti quelli che interagiscono con il cliente, anche se distribuiti su aree funzionali o territori distanti.

In sintesi, adottando una applicazione di CRM, si può facilmente visualizzare e gestire l’attività dei commerciali, avere immediatamente la storia del rapporto con il cliente, monitorare il processo di vendita, mettere a disposizione cataloghi e listini personalizzati, realizzare e conservare una biblioteca delle documentazioni tecniche, di vendita, ecc.

Anche le attività post vendita possono

essere automatizzate gestendo in modo ordinato le chiamate al servizio clienti, elaborando una base dati di veloce consultazione con la documentazione utile per affrontare i casi più frequenti, ecc.

Infine, dalla elaborazione dei dati presenti nel CRM, si possono formulare previsioni di vendita attendibili, identificare meglio il comportamento e la soddisfazione dei clienti, confrontare le trattative di vendita con i budget definiti, ecc.

Gruppo Sistema ha sviluppato una proposta CRM - GoCRM - basata su tecnologia Microsoft che rende facile l’introduzione delle soluzioni CRM ed è adatta sia alla piccola che alla grande azienda.

GoCRM si può utilizzare in modalità Cloud e quindi non richiede investimenti di infrastruttura IT ed offre funzionalità sperimentate che orientano subito l’utilizzatore attraverso una interfaccia molto intuitiva.

GoCRM è facilmente utilizzabile attraverso dispositivi mobili, smartphone e tablet, per accedere a informazioni ed applicazioni da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento.

In pochi giorni di lavoro Gruppo Sistema è in grado di attivare una soluzione di CRM ma sarà la determinazione della Azienda a trasformare le relazioni con il cliente in una componente essenziale della sua competitività.

Il settore dell’agroalimentare può migliorare le sue politiche di fidelizzazione e di crescita commerciale.



go CRM dy group
IT's for your business