

Packaging house in azienda

[DI ALESSANDRA SGARBOSSA]

È stata una lotta contro i capricci meteorologici quella combattuta durante la campagna primaverile dal consorzio Piccoli Frutti srl di San Giovanni Lupatoto, una delle tre cooperative d'imprenditori agricoli veronesi che insieme producono il 72% delle fragole venete. Il clima della primavera 2013 ha dato in effetti non poco filo da torcere agli agricoltori, tra freddo e precipitazioni intense da marzo a maggio.

Secondo Coldiretti Veneto nel solo mese di marzo è caduto il 60% di pioggia in più rispetto alla media, con punte dal 150 al 300% nel Triveneto. Per non parlare delle basse temperature che hanno reso difficile la fioritura prima e la maturazione poi dei frutti di stagione.

[CONTRAZIONE DEI QUANTITATIVI]

Benché tunnel e serre siano servite a non mettere a repentaglio l'intera produzione, la principale varietà prodotta dal Consorzio, la Darselect, la cosiddetta fragola di Verona, selezionata per le caratteristiche gustative più alte, nel periodo aprile-maggio-

I soci del consorzio

Piccoli Frutti (Vr)

con il sistema

di raffreddamento

rapido

ad aria forzata

anticipano di 8 ore

la catena del freddo

primi di giugno di quest'anno ha reso 6.300 q, contro i 6.964 q dell'analogo periodo 2012.

«La campagna appena conclusa ha avuto alti e bassi con una contrazione dei quantitativi a causa delle condizioni climatiche – commenta **Alessandro Lucchini** del consorzio Piccoli Frutti srl –. Commercialmente parlando gli esiti sono stati mediocri, se non appena sufficienti. Ci si sarebbe aspettati un prezzo più alto. Non oso pensare se la Spagna, nostro competitor, non fosse stata in difficoltà o se la produzione fosse stata abbondante».

Non tutta la colpa è del freddo però. L'imprenditore ammette di aver riscontrato una minor richiesta di fragole da parte dei consumatori, che evidentemente fanno sempre più la spesa con entrambi gli occhi puntati al portafogli.

[INVESTIRE IN RICERCA E TECNOLOGIA]

Nato nel 2008, il consorzio Piccoli Frutti conta oggi 20 aziende socie, con dimensione media di 6 ha ciascuna, e un fatturato complessivo nel 2012 di 11 milioni di €, realizzato per il 90% dagli associati. Specializzato nella fragolicoltura e nella coltiva-

zionale aderente, come altri frutti dell'azienda, alla Carta qualità del Parco nazionale delle Dolomiti bellunesi, la varietà di fragola coltivata è la Mara des bois, una rificiente dalla pezzatura piccola e irregolare che assomiglia come gusto e profumo intenso alla fragolina di bosco.

La produzione delle fragole viene fatta fuori suolo in vaschette di torba, come in Trentino o in rari casi nel Veronese, un sistema che, abbinato alla coltivazione di piccoli frutti che non necessitano di molto spazio, permette di sfruttare al meglio angusti appezzamenti di terreno, spesso con dislivelli. I vantaggi sono molteplici. Operazioni colturali e raccolta sono meno faticose ad altezza mano, si sviluppano meno malattie perché le piante sono più arieggiate e il frutto rimane pulito. Nel Bellunese c'è praticamente solo lui a riuscirci. Altri due agricoltori ci stanno provando. «Tanti



[La campagna 2013 è partita tardi a causa di neve primaverile.]



[I soci si fanno carico anche del confezionamento.]

zione di piccoli frutti, come mirtilli, ribes, more, lamponi, ciliegie, commercializzati con il marchio Aurora Fruit, ha puntato, fin dal suo esordio, nella ricerca varietale e nella razionalizzazione dei sistemi di produzione delle aziende consorziate. Impegno, questo, che gli è valso nel 2011 il premio Innovazione e competitività di Veneto Agricoltura, l'azienda regionale per l'agricoltura che aveva condotto un'indagine su 403 aziende agricole.

In pratica tutti i soci del Consorzio Piccoli Frutti si fanno carico, oltre che della produzione e raccolta (quasi 600 gli stagionali occupati), anche del confezionamento, dell'etichettatura e della catena del freddo, mentre il consorzio gestisce la rete commerciale e il coordinamento tecnico.

Ogni singolo associato ha direttamente in azienda una *packaging house* e un sistema di raffreddamento rapido ad aria forzata che permette in sole quattro ore, anziché dodici, l'abbattimento a 4 °C delle temperature dei frutti appena raccolti. Un'innovazione



[Subito dopo la raccolta i frutti vengono refrigerati.]

che garantisce una migliore serbevolezza di fragole e piccoli frutti che mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche e gustative per i giorni a seguire. La catena del freddo continua nei camion refrigerati che trasportano la frutta al centro logistico di Verona, da dove le confezioni vengono smistate verso le destinazioni finali.

È questa filiera efficiente che permette al consorzio di esportare in particolare in Germania (dove finisce il 70% delle fragole di Verona prodotte in primavera), Gran Bretagna e Francia. Attraverso gli associati, la produzione della fragola è continua per otto mesi, integrando tra loro varietà e coltivazioni: in primavera e autunno la Darselect in pianura e sulle colline veronesi e nella montagna trentina, dove operano alcuni soci, la Elsanta, la fragola estiva.

Della salubrità della frutta prodotta il consorzio ha fatto un mantra. Un rigido protocollo di qualità certificato dal campo alla

[BELLUNO Mara des bois fuori suolo]

Una piccola produzione di nicchia per recuperare la fragola bellunese e altri piccoli frutti di montagna ai piedi delle Dolomiti venete. **Rino Bernard**, 31 anni, ha cominciato un po' per caso, un po' per passione subito dopo il diploma su di un terreno di famiglia. Nel 2005 l'hobby diventa ditta individuale e fonda nella frazione Vich a Ponte delle Alpi "La Giasena", in dialetto bellunese mirtillo.

Certificata come prodotto tradi-



[Rino Bernard, titolare dal 2005 de La Giasena.]

[Le fragole coltivate fuori suolo in vaschette di torba.]



cominciano, ma pochi continuano. La fragolicoltura di montagna non è semplice, qui non abbiamo consorzi».

Il meteo di questa pazzia primavera non ha favorito il fragolicoltore e a metà marzo le sue fragole già piene di gemme sono state ricoperte nuovamente da un manto di neve. Un ritardo stagionale che si associa al ritardo "normale" rispetto alla campagna di pianura: quando giù la raccolta è finita, quassù è appena iniziata. «L'anno scorso abbiamo cominciato il 23 maggio, quest'anno il 12 giugno – racconta –. Troppa pioggia ha causato ristagno idrico. Vedremo come andrà la stagione». La potenzialità media annua per la fragola della Giasena, 12mila piante in 2 ha di terreno, è di 50 q.

La sua è una sfida, innanzitutto con la montagna: «Cerco di recuperare l'agricoltura di montagna che sembra destinata a essere abbandonata. Ho diversificato le colture e avviato un laboratorio di trasformazione per produrre succhi e marmellate



[Il fragoletto è costituito da 12mila piante su 2 ha.]

[L'azienda ha una potenzialità di 50 q.]

senza coloranti e conservanti. E organizzo visite in azienda ed eventi di degustazione con i nostri prodotti. A luglio farò assaggiare il risotto con i mirtilli».

L'imprenditore guarda soprattutto al mercato locale, ai cultori del km 0. Ma accanto alla vendita in azienda, nei farmers' market o come fornitore di negozi e supermercati, non disdegna l'e-commerce e il marketing nei social network. E a marzo ha inaugurato a Pieve d'Alpago il primo distributore automatico in funzione 24 ore su 24 per vendere succhi, confetture a marchio "La Giasena" e frutta fresca solo di stagione. ■ A.S.



[Succhi e marmellate senza coloranti e conservanti.]



[Per la **raccolta** impiegati 600 stagionali.



[In **Germania** va il 70% delle fragole.



[Nel 2013 sono stati prodotti **6.300 q.**

tavola, tecniche di produzione integrata e fitofarmaci ridotti al minimo garantiscono un prodotto sicuro per il consumatore oltre che per l'ambiente.

[**LIMITATO USO DI AGROFARMACI**

«Le pratiche agronomiche adottate dai produttori sono mirate a ridurre sensibilmente il numero dei trattamenti antiparassitari e aumentare la qualità dei frutti – precisa Lucchini –. Il 100% delle nostre produzioni avviene sotto coperture antipioggia, visto che la pioggia è il principale nemico di questa frutta delicata». Solo se

necessario vengono utilizzati nuovi fungicidi con batteri antagonisti per contenere eventuali patogeni in modo naturale. Un sistema di tracciabilità garantisce qualità e percorsi dei singoli cestini. «Casi come quelli recenti di epatite A correlati presumibilmente al consumo di frutti di bosco e fragole congelati d'importazioni non ci tangono minimamente – rassicura Lucchini –. Notiamo però che spesso commercianti senza scrupoli vendono come italiani prodotti esteri, come il caso di fragole tedesche spacciate per nostrane. È un problema non solo fiscale, ma anche sanitario: all'estero sono ammessi fitofarmaci vietati da noi». ■