

Fragola, un'annata migliore per il prodotto italiano

A cura del CENTRO SERVIZI ORTOFRUTTICOLI, Ferrara

Sul piano commerciale la campagna 2000 della fragola ha presentato elementi di maggiore positività rispetto a quella del 1999, conclusasi con un andamento sostanzialmente negativo.

La produzione italiana quest'anno non ha subito in maniera pesante la concorrenza spagnola, che ha registrato una delle annate più negative dell'ultimo periodo.

La qualità dell'offerta nazionale è stata complessivamente buona ed ha risposto alle esigenze dei consumatori che sempre più, anche all'estero, chiedono un prodotto con ottime caratteristiche organolettiche e gustative.

Tuttavia, la fase finale della campagna (dopo il 20 maggio) per il prodotto di pieno campo proveniente dalla Romagna e dal Piemonte ha registrato grosse difficoltà nell'esportazione e prezzi non soddisfacenti, essenzialmente a causa della raccolta anticipata delle produzioni estere.

Di seguito riportiamo i dati salienti delle principali aree di produzione, raccolti dall'Osservatorio del Centro servizi ortofrutticoli di Ferrara.

Spagna (area di Huelva)

A giudizio di tutti gli interessati la campagna 2000 è stata la peggiore degli ultimi vent'anni, tradendo le aspettative degli agricoltori che pensavano quest'anno di potersi risollevare dalla campagna '99, fonte di grosse perdite finanziarie.

Le cause principali di questo risultato deludente sono principalmente imputate a problemi di natura climatica ed alla forte competizione instaurata con il Marocco nel periodo di massima produzione.

Non ha pesato la concorrenza spagnola e la qualità è stata complessivamente buona. I dati delle principali aree di produzione.

(Foto Dell'Aquila)



Il clima freddo ad inizio campagna e piovoso durante il picco di maggior commercializzazione ha provocato problemi qualitativi molto gravi sul prodotto, che non ha risposto alle esigenze del mercato.

Le produzioni del Marocco hanno occupato il periodo di commercializzazione che tradizionalmente apparteneva alle fragole di Huelva. Mediamente si è registrata una produzione per pianta di 750 grammi.

Complessivamente, delle 200 mila tonnellate prodotte nell'area di Huelva, circa il 32% è andato in Germania, il 26% è stato destinato al consumo interno, il 18% ha preso la via dei mercati francesi, mentre sia sul mercato italiano che su quello inglese è giunto il 5%. La rimanente quota è stata esportata nei Paesi dell'Est europeo.

Area di Caserta

La fragolicoltura meridionale si è trovata, nella campagna 2000, in una condizione probabilmente irripetibile rispetto agli anni precedenti, a causa dell'assenza del prodotto spagnolo. È mancata però la capacità di sfruttare al meglio questa favorevole condizione di mercato per problemi di qualità del prodotto.

Queste carenze qualitative sono imputabili a varie cause, in primo luogo alle condizioni climatiche. Infatti, il periodo freddo ed umido di inizio primavera ha causato un ritardo ed una concentrazione della maturazione dei frutti nel periodo successivo al 20 aprile. Il prodotto ha perso rapidamente consistenza ed ha subito l'insorgenza di marciumi sia in campo che in magazzino.

Alcune varietà (*Chandler*, *Miranda*) non hanno retto le condizioni climatiche avverse, registrando elevate perdite di produzione.

La campagna 2000 tuttavia ha certamente creato condizioni di ripresa per la fragolicoltura casertana, decre-

tando il definitivo abbandono delle cultivar *Chandler* e *Miranda* e consolidando la cultivar *Camarosa* come varietà sulla quale puntare nel futuro per la qualità elevata dei frutti, nonostante vi siano molti problemi fitosanitari.

Le cultivar *Tudla* e *Tudnew* in coltivazione da piante fresche hanno ottenuto il riconoscimento del mercato, per

te all'impossibilità di poter continuare a raccogliere dopo il 20 maggio, a causa della crisi di mercato registratasi dopo questa data.

Le rese per ettaro sono state particolarmente basse, soprattutto per i produttori che hanno puntato sulle piante fresche, a causa del ritardo sull'inizio della raccolta e l'anticipo di fine campagna. Per le piante frigoconser-

(Foto Dell'Aquila)



vate le rese sono state mediamente più elevate, grazie ad una primavera con condizioni climatiche favorevoli. Tecnicamente vanno messi in luce una diminuzione della presenza di diversi agenti patogeni ed un conseguente aumento del livello qualitativo.

Il periodo commerciale migliore è stato il mese di aprile, per la diminuzione della presenza di fragole spagnole. Questo ha consentito a chi è riuscito a centrare la raccolta in quel periodo di chiudere la campagna con un risultato positivo rispetto all'anno scorso. Una condizione favorevole che però va considerata come un evento casuale, che non lascia elementi certi per una programmazione futura.

Area di Verona

La campagna della fragola nell'area veronese è partita il 10 aprile scorso, senza registrare il ritardo accusato nel 1999. Le buone condizioni cli-

matiche iniziali, con un'equa alternanza di tempo soleggiato e variabile, hanno contribuito ad una fioritura "lunga", evitando così un accavallamento del prodotto, ed un ingrossamento costante e ben graduato dei frutti.

La quantità media di prodotto venduto per pianta è stato di 800 grammi per *Camarosa*, 700 per *Chandler* e 600 per le piantine fresche. I prezzi più elevati sono stati spuntati dalle varietà *Camarosa* e *Tudnew*.

Area di Battipaglia

Nella zona di Battipaglia la campagna è stata caratterizzata da bassi livelli di produzione, dovuti sostanzialmen-

te al proseguimento della stagione primaverile ha portato un notevole rialzo delle temperature, causando, a metà raccolta, fenomeni di stress soprattutto per la cultivar *Marmolada*. Inoltre le giornate soleggiate hanno aumentato la colorazione e diminuito la consistenza dei frutti.

Le piantagioni in buona condizio-

ne fitosanitaria hanno contribuito a una rifioritura accettabile per le cultivar *Thetis* e *Tudla* con frutti piccoli, ma di buona qualità.

La raccolta del prodotto "fuori suolo" è invece iniziata a maggio ed è proseguita fino agli inizi di giugno, con notevoli risultati commerciali e un prodotto di buona pezzatura e colore.

Le varietà di maggior rilievo nella zona di Verona sono state *Marmolada*, seguita da *Tudla* e *Miss*.

Area romagnola

La raccolta è iniziata l'11 aprile, con la cultivar *Miss* in coltura protetta, e si è protratta fino al 6 giugno con le varietà tardive in pieno campo. Nell'area romagnola la campagna di quest'anno è stata caratterizzata da un ritardo nella raccolta in coltura protetta e da un anticipo di quella in pieno campo, che hanno comportato un accavallamento delle raccolte dei due tipi di produzioni

(per circa 20-25 giorni) e un'ulteriore concentrazione del prodotto.

La fragola in *coltura protetta* è stata di ottima qualità per pezzatura, consistenza e tenuta del frutto, senza problemi di marciume. Le qualità organolettiche sono state ottime. Tutte le varietà hanno dato risultati soddisfacenti.

La resa produttiva è stata inferiore di circa il 15% alle aspettative, a causa principalmente di un leggero calo di pezzatura dei frutti nelle prime staccate e, in qualche caso, alla mancanza dell'ultima infiorescenza.

Dal punto di vista economico la coltura protetta ha avuto prezzi interessanti, con pochi sbalzi.

La raccolta in pieno campo è cominciata il 3 maggio ed è terminata il 6 giugno. Nella fase iniziale i frutti hanno avuto una buona qualità, che poi è mediamente scaduta a causa delle alte temperature giornaliere, che in alcuni momenti hanno raggiunto anche i 37° gradi centigradi, stressando molti im-

pianti e causando in qualche caso anche dei collassi.

Le varietà migliori sono state *Miss*, *Onda*, *Idea*, mentre *Marmolada* ha risentito molto delle alte temperature.

La diffusione nell'area romagnola della tecnica di copertura delle colture con "tessuto non tessuto", per anticipare le varietà tardive, ha dato dal punto di vista economico i risultati sperati permettendo di staccare buona parte di prodotto a prezzi interessanti.

Lo stesso dicasi per la copertura del pieno campo con strutture multiple (tunnelloni) che, oltre ad avere consentito una leggera precocità, hanno permesso (dove erano bene gestiti con l'ombreggiamento) di ottenere un prodotto di buona qualità anche a temperature elevate.

Il mercato è stato interessante fino a metà raccolta (22-23 maggio), poi i prezzi sono scesi nettamente al di sotto dei costi di produzione per risollevarsi nella fase terminale della raccolta. □