

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

L'ESEMPIO DELL'AZIENDA LA COCCINELLA

Mele sostenibili: la chiave del successo



Alcuni filari di meli completamente coperti dalla rete

Nell'Aretino si è affermata un'azienda che produce mele di qualità sfruttando tecniche a basso impatto ambientale, come le reti e il pirodiserbo, riuscendo ad abbattere i costi di gestione e produrre frutti che spuntano prezzi elevati sul mercato, pari o superiori a 1,5 euro/kg

di **Pietro Bertanza**

È risaputo, l'ortofrutta è in forte sofferenza. Infatti sono molte le aziende in grande difficoltà, che, se non trovano una soluzione in tempi brevi, saranno costrette a chiudere. In questo scenario poco rassicurante c'è ancora qualche azienda che crede nelle potenzialità del comparto agricolo. È il caso dell'azienda La Coccinella di Alberoro (Arezzo) condotta da Mario Tonioni, totalmente dedicata alla coltivazione di mele di alta qualità e, soprattutto, sostenibili sia a livello economico sia ambientale. La sostenibilità può diventare uno strumento per risollevarle le sorti aziendali, tanto che sta diventando un concetto sempre più caro alle istituzioni e ai consumatori. Basti pensare al recente regolamento sull'uso sostenibile degli agrofarmaci (regolamento Ce n. 1107/2009), agli innumere-

voli marchi che certificano la sostenibilità nati negli ultimi anni e all'attenzione che viene rivolta verso i prodotti biologici.

La forza dell'azienda La Coccinella risiede proprio nelle tecniche colturali adottate per rendere la coltivazione a basso impatto ambientale, riuscendo a produrre mele a residuo zero certificate Agriqualità (marchio rilasciato dalla Regione Toscana) e, nel contempo, ad abbassare i costi di gestione.

Per capire come si riesce a produrre mele sostenibili *L'Informatore Agrario* vi riporta l'esperienza dell'azienda La Coccinella dove si utilizzano in maniera innovativa alcune strategie: reti antigrandine/ant insetto, pirodiserbo, ste-

rilizzazione del terreno e concimazioni accurate.

La tecnica colturale

Già dai primi impianti del 1982 Tonioni ha iniziato a coprire alcuni filari con le reti antigrandine. Le reti sono state introdotte in azienda dapprima per la loro efficacia contro la grandine e per contenere gli insetti, ma poi sono diventate un vero e proprio strumento di gestione aziendale. Grazie alle reti si è reso possibile abbassare i costi per la potatura e la raccolta. Tale tecnica ha fornito da subito risultati incoraggianti in termini di qualità e produzione a ettaro, tanto che il dirigente dell'azienda ha deciso di coprire tutti i 60 ha aziendali.

Uso delle reti

Alla base della filosofia aziendale ci sono appunto le reti e grazie al loro impiego Tonioni riesce a ottenere molteplici vantaggi.

Controllo della carpocapsa. Per verificare se le reti controllavano *Cydia pomonella*, Tonioni ha impostato una semplice prova con due tesi a confronto: un filare coperto con la rete e uno senza; in entrambe le tesi non è stato previsto nessun trattamento anti-carpocapsa. Da tali prove si sono comprese immediatamente le potenzialità delle reti: nella prima tesi Tonioni ha osservato un danno da *Cydia* pari a zero, un aumento del peso medio delle mele (circa il 5% in più) e nessun problema di butture; invece nella seconda prova si è verificato un danno pari al 30%.

Effetto brachizzante.

Le reti inducono un effetto brachizzante sulla pianta, che permette di contenere lo sviluppo dei meli rendendoli completamente pedonabili. Di conseguenza si riduce il numero di ore a ettaro necessario per la potatura (da circa 150 ore/ha negli areali melicoli del Nord Italia a circa 60) e per la raccolta.

Dirado. Nell'azienda La Coccinella le reti vengono utilizzate anche per praticare il dirado dei fiori e per eliminare i trattamenti con ormoni. Il momento migliore per eseguire il dirado dei fiori con le reti – ci ha spiegato Tonioni – è quando il 50-55% dei fiori è aperto.



Mario Tonioni, il dirigente dell'azienda La Coccinella

Antigrandine. Le reti sono state introdotte in azienda proprio per la difesa antigrandine, evento non inusuale nella zona.

Pirodiserbo e sterilizzazione

Altre tecniche utilizzate in azienda da qualche anno sono il pirodiserbo e la sterilizzazione totale della fila e dell'interfila, il primo per evitare i trattamenti con dissecanti; il secondo, invece, per abbattere l'inoculo della ticchiolatura. Il pirodiserbo – ci ha spiegato Tonioni – va eseguito a una velocità di circa 4-5 km/orari e tre volte in una stagione: a inizio fioritura, dopo 10-15 giorni e a giugno quando si alzano le reti per il dirado. La sterilizzazione invece richiede velocità più basse, 2-3 km/orari. Grazie a un trattamento sterilizzante eseguito a inizio marzo e tre, quattro (dipende dall'annata) interventi in pre-fioritura con polisolfuro di calcio si riesce a controllare la ticchiolatura. Il costo stimato per la sterilizzazione è di circa 400 euro/ha.

Concimazione

In azienda particolare attenzione viene dedicata alla concimazione: deve essere accurata, tempestiva e deve evitare sprechi. Grazie alle analisi del terreno, effettuate ogni tre anni, si riescono a conoscere le corrette quantità di concimi da distribuire.

Fertilizzazione eseguita principalmente con prodotti innovativi a base di fosforo, potassio, zolfo. Inoltre in azienda viene utilizzato un concime organico a base di azoto contenente un complesso di batteri con azione ammendante.

Irrigazione

L'irrigazione gioca un ruolo fondamentale per l'azienda La Coccinella. L'impianto sovrachioma viene utilizzato come antibrina in primavera (nella zona dell'Aretino la temperatura scende spesso sotto lo zero durante la fase di inversione termica) e per raffreddare le mele in estate, al fine di evitare le scottature, che quest'anno hanno compromesso molti raccolti. Dei 7.000 m³/ha di acqua usati durante quest'annata per l'irrigazione, circa il 60% è stato utilizzato per evitare le scottature ai frutti.

Impiego di manodopera

La manodopera dell'azienda La Coccinella è principalmente composta da av-



Le macchine utilizzate in azienda per il pirodiserbo e la sterilizzazione della fila e dell'interfila (nel **particolare**)



ventizi per coprire i picchi di lavoro tipici delle aziende melicole: raccolta, dirado e potatura.

Per eseguire le operazioni di dirado sui frutti è necessario chiudere tutte le reti così da permettere all'operatore di lavorare in maniera agevole. Tonioni ci spiega che il lavoro di chiusura delle reti non è molto gravoso, infatti, in 3 giorni 6 persone riescono a chiudere le reti in 60 ha di meleti (144 ore di lavoro), praticamente circa 2,5 ore/ha.

L'azienda impiega 4 persone fisse e 120-150 persone a contratto nel periodo di raccolta. Un numero così elevato è necessario perché la raccolta deve avvenire in massimo 20 giorni se si vogliono raccogliere tutte le mele nella loro massima espressione qualitativa.

Costi

Grazie alle tecniche di gestione adottate in azienda il costo di 1 kg di mele si aggira sui 30 centesimi, contro i circa 35 del Nord Italia (vedi *L'Informatore Agrario* n. 38/2009, pag. 27).

Il costo di investimento iniziale per coprire 1 ha di meli con una rete del peso di 63 g/m² con fori 4 x 2 mm si aggira attorno a 6.000 euro/ha, valore che varia molto a seconda della grammatura della rete.

I marchi aziendali

Sicuramente un ulteriore punto di forza dell'azienda risiede nella riconoscibilità del marchio nei territori di riferimento.

Bellissima. Il marchio principale dell'azienda è Bellissima al quale i consumatori associano caratteristiche organolettiche superiori. Per riuscire a ottenere questa riconoscibilità, l'azienda investe da

parecchi anni in pubblicità e marketing circa il 5% dell'intero fatturato. Sotto il cappello del brand Bellissima sono inseriti due ulteriori marchi: Regina e Mele di vigna.

Regina. Questo marchio è dedicato alle mele Fuji con qualità superiore: prima categoria, colorazione elevata e gradazione zuccherina superiore ai 18 °Brix.

Mele di vigna. Solo per le Golden Delicious con spiccata rugginosità, gradazione zuccherina elevata (circa 19 °Brix) e pezzatura compresa tra 65 e 80 mm.

I mercati di riferimento

Le mele dell'azienda La Coccinella vengono commercializzate per circa il 70% nel mercato locale toscano e il restante 30% attraverso i punti vendita di Conad in Emilia-Romagna e Toscana.

Il progetto di aggregazione

Durante la visita all'azienda, Tonioni ci ha spiegato anche il progetto di aggregazione che vuole costruire attorno al marchio Bellissima. Si tratta di aprire la possibilità di utilizzare il marchio ad altre aziende che rispettino gli elevati standard di qualità e sicurezza che il brand esige.

L'idea sembra funzionare, infatti, già da qualche anno anche l'azienda Moretti, specializzata nella coltivazione di pesche, commercializza i propri prodotti avvalendosi del marchio Bellissima.

La qualità e la sostenibilità pagano

Per capire se il lavoro svolto in campo dà buoni frutti sicuramente l'indicatore che il frutticoltore ha più a cuore è il prezzo di vendita delle mele: l'azienda La Coccinella riesce a vendere le mele alla media di 1,5 euro/kg.

In estrema sintesi i concetti che rendono l'azienda La Coccinella competitiva sul mercato possono essere riassunti in: qualità elevata delle mele, residuo zero, riconoscibilità del marchio e sostenibilità.

Pietro Bertanza

Per commenti all'articolo, chiarimenti o suggerimenti scrivete a: redazione@informatoreagrario.it