

Sostenibilità e reddito protagonisti della formazione tecnica a Macfrut



Ancora una volta la formazione tecnica specializzata incontra le esigenze degli ortofrutticoltori italiani, che a Macfrut, grazie a workshop organizzati da *L'Informatore Agrario*, hanno potuto aggiornarsi su tematiche di grande interesse come la fertirrigazione del pomodoro da industria e le agrotecniche innovative per l'uva da tavola e la fragola. Fil rouge degli incontri tecnici è stata la sostenibilità

delle produzioni orientata ad incontrare il favore dei consumatori coniugando la redditività per l'impresa.

Su questa linea infatti è stata la relazione di **Pierluigi Meriggi**, di Horta, che ha spiegato come razionalizzare l'impiego dei fertilizzanti minerali per esaltare la resa quanti-qualitativa del pomodoro da industria evitando sprechi di acqua e elementi nutritivi: «i DSS come pomodoro.net hanno lo scopo di aiutare gli agricoltori ad intervenire con le tempistiche ma soprattutto con le modalità migliori per fertirrigare le colture e per il pomodoro da industria in pieno campo avere queste informazioni può controbilanciare gli effetti di annate difficili dal punto di vista meteorologico». Le innovazioni attualmente a disposizione degli agricoltori per aumentare la redditività dell'uva da tavola nel segno della sostenibilità sono state al centro del convegno al quale hanno partecipato **Claudio Coccozza** dell'Università degli Studi di Bari, **Michele Fioretti** di Agriproject e **Laura De Palma** dell'Università degli Studi di Foggia.



I relatori al convegno sull'uva da tavola. Da sinistra: Laura De Palma, Claudio Coccozza, Michele Fioretti

«La fertirrigazione – ha evidenziato Coccozza – è uno strumento fondamentale per gestire la nutrizione idrico minerale dell'uva da tavola in modo più efficiente rispetto alle tradizionali concimazioni granulari, ma va gestita in modo

professionale e scientifico, senza empirismi». Fioretti ha evidenziato come anche per la coltivazione in biologico, molto richiesta dalla GDO, sia essenziale la professionalità degli operatori e l'attenzione alle innovazioni per il biocontrollo di fitofagi come la cocciniglia, che in annate sfavorevoli può causare danni ingenti.

La qualità dell'uva da tavola è legata a molti altri fattori, tra cui i film protettivi «che non sono solo strumenti anti pioggia – ha sottolineato De Palma – i risultati di una sperimentazione dell'Università di Foggia assieme a quella di Bari e Torino testimoniano infatti come un agro-tessuto in polietilene trasparente usato nella semiforzatura tardiva ha influenzato il microclima del vigneto, il suo stato idrico e la qualità dell'uva in termini di polifenoli e aromi».

Carmelo Mennone, dell'Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura, ha posto l'accento sulle tante difficoltà che affliggono la fragolicoltura italiana: «che ogni anno, oltre a richiedere agli agricoltori un investimento a ettaro di 60.000 euro, soffre non solo per i cambiamenti climatici, a cui le coperture possono, solo in parte, rimediare, ma anche e soprattutto per la concorrenza di prodotti esteri, venduti nella nostra gdo a prezzi più bassi». Per farvi fronte, ha aggiunto Mennone, il ruolo dell'innovazione tecnologica è fondamentale, ma serve anche un approccio commerciale più orientato al consumatore».