

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.

● OPERAZIONI COMMERCIALI POCO LUNGIMIRANTI

Prime nettarine, se la qualità non c'è si rischia l'autogol

di **Roberto Piazza**

Nonostante io frequenti da oltre trent'anni i mercati ortofrutticoli all'ingrosso, sento sempre un lieve malessere psicologico quando osservo una partita di pesche nettarine, come ad esempio quelle provenienti nei giorni scorsi dal litorale della Basilicata, di calibro B (da 61 a 66 mm), che venivano prenotate a prezzi oscillanti fra 5,50 e 6 euro/kg. Quelle di calibro C (da 56 a 60 mm) venivano trattate sui 5 euro/kg.

Il mio malessere veniva confortato da un produttore addetto ai lavori, che non poteva fare a meno di commentare che quei prezzi, al dettaglio, sarebbero diventati 9-10 euro/kg e inoltre che il consumatore, o il cliente del ristorante, o dell'albergo, non avrebbe apprezzato né il profumo, né il sapore: in sintesi l'operazione di vendita sarebbe servita per far guadagnare molto, ma per poco, e avrebbe allontanato dal prodotto il consumatore destagionalizzato.

Più qualità e meno speculazione

Vero è che il mondo del commercio non ha il dovere di praticare l'educazione alimentare, ma è altrettanto vero che il mondo della produzione potrebbe darsi una regolata e aspettare di raccogliere quando è giusto farlo.

Dopo pochi giorni ho avuto l'onore di partecipare a una seduta della Commissione per l'accertamento dei prezzi dei prodotti ortofrutticoli, Commissione gestita dalla Came-

Primizie con scarse caratteristiche organolettiche proposte in vendita a prezzi molto alti hanno effetti negativi sui consumatori

ra di commercio di Bologna e in quella sede, alla presenza di esperti, rappresentanti di produttori singoli e associati, grossisti e mediatori, siamo entrati nel merito della vicenda sopra descritta.

Bene, seppure con qualche piccola riserva, dovuta più al senso di appartenenza all'una o all'altra categoria, tutti hanno convenuto che per cercare di evitare la *débâcle* del mercato delle pesche, in particolare nel periodo che va dal 20 giugno a tutto agosto, e senza attendersi miracoli, è più che mai opportuno iniziare il percorso dell'alta qualità in cam-

pagna, procedendo con 4 o 5 raccolte, non raccogliendo i calibri D e C, almeno dall'inizio di luglio (inferiori a un diametro di 60 mm o a una circonferenza di 18,8-19 cm) e meglio se non si raccolgono affatto.

Inoltre, i calibri B e A dovrebbero essere quelli che aprono la strada per l'esportazione verso le aree europee meno abbienti; attenzione però, per tutti i calibri occorre evitare la lavorazione in cestini che causa tante piccole pressioni e microlesioni all'epidermide dei frutticini.

Poiché parliamo di alta qualità ottenuta con le cinque raccolte non si nascondono le problematiche legate al costo della manodopera, va detto però che per le pezzature da A a AAAA dovrebbe diventare comune la pratica della raccolta con l'immediato posizionamento dei frutti nei contenitori alveolari delle padelline monostrato; in pratica, si suggerisce di comportarsi secondo quanto viene comunemente fatto durante la raccolta delle fragole, o, in alcuni casi, delle ciliegie.

È evidente come non sono solo i gradi Brix i responsabili o meno della qualità del prodotto, inteso come sapore e profumo; in ogni caso le norme comunitarie parlano chiaro: «l'indice rifrattometrico misurato al centro della polpa (vicino al nocciolo) non può essere inferiore a 8 °Brix e la consistenza della polpa stessa, misurata con puntale di 8 mm di diametro, non deve essere inferiore a 6,5 kg (è ovvio che queste regole rappresentano le soglie minime richieste).

Etichettatura

Da ultimo vorrei fare una piccola raccomandazione ai produttori: attenzione all'etichettatura.

L'Agecontrol, organismo che come noto è incaricato dei controlli, richiede:

- ragione sociale dello spedite e/o imballatore;
- il termine «pesche» o «nettarine» se il prodotto non è visibile;
- colore della polpa (attenzione questa è una mancanza molto frequente!);
- origine del prodotto (ad esempio, Italia);
- categoria (Extra - prima - seconda oppure Ex - I - II);
- calibro per tutte le categorie, o diametro o circonferenza, è facoltativo il numero dei frutti;
- numero Registro operatori (BNDOO).



Un buon grado zuccherino dei frutti è un requisito indispensabile per affrontare il mercato