

EDITORIALE

## Si può fare di più

*Da tempo ci veniva sollecitato un approfondimento delle problematiche che stanno dietro alla produzione della pera. Una produzione che contraddistingue l'agricoltura di alcune aree della pianura emiliano romagnola, in particolare delle province di Modena, Ferrara e Bologna.*

*Il raccolto regionale rappresenta da solo i due terzi dell'offerta nazionale e poco meno di un quarto di quella europea: una leadership che è frutto delle peculiarità ambientali, cioè della vocazionalità del nostro territorio, ma che è anche merito dell'elevata professionalità raggiunta dai produttori locali. Quella del pero, infatti, è una coltivazione non facile, che richiede elevate capacità tecniche nella scelta oculata del portinnesto, nella gestione degli interventi di difesa fitosanitaria e nelle altre pratiche agronomiche e che per di più recentemente è stata interessata da una grave epidemia di colpo di fuoco batterico, malattia che oggi possiamo - pur con qualche apprensione - considerare sotto controllo. Un ruolo importante ha giocato in questo senso l'attività svolta dai tecnici dei Servizi di sviluppo agricolo e dai centri di sperimentazione come il Cisa Mario Neri, sui quali la Provincia di Bologna continua a investire.*

*Per mantenere questo primato produttivo, occorre peraltro impegnarsi sempre più sugli aspetti qualitativi del prodotto pera, troppo spesso non raccolto al momento ottimale e non gestito correttamente in fase di conservazione, un prodotto da valorizzare ulteriormente sotto il profilo del gusto, mediante analisi sensoriali indagini presso i consumatori per comprenderne le preferenze in fatto di sapore, di forma o di colore.*

*Infine è necessario cogliere appieno le opportunità offerte dal marchio Igp, applicabile al prodotto regionale ottenuto nel rispetto di un disciplinare tecnico. C'è bisogno dello sforzo di tutti gli attori della filiera per raggiungere volumi elevati di prodotto marchiato, che abbiano così maggiore visibilità sul mercato.*

*La Provincia di Bologna, dal canto suo, ha aderito da subito al neonato Consorzio di tutela e valorizzazione della Pera dell'Emilia Romagna Igp, facendo propri gli obiettivi di rafforzamento del marchio e di sviluppo dei consumi sulle piazze nazionali ed estere, finalità che ben s'inquadrano nella politica provinciale di promozione dei prodotti tipici del territorio.*

**Nerio Scala**  
Assessore Agricoltura  
Provincia di Bologna

## Elementi di incertezza e possibili soluzioni

Il pero, specie tipica della frutticoltura della pianura Padana sta attraversando un periodo di crisi; la diffusione del colpo di fuoco batterico nonostante le barriere protettive, i modesti prezzi liquidati agli operatori frutticoli e le crescenti difficoltà di commercializzazione sia all'interno che all'estero hanno indotto i pericoltori a contenere gli investimenti di nuovi impianti, come confermato dallo squilibrio tra estirpazione e rinnovo e dalle minori vendite da parte dei vivaisti.

A ciò si deve aggiungere la stagnazione dei consumi in Italia e il modesto assortimento varietale (l'80% della produzione si articola infatti su cinque cultivar, Abate Fetel, William, Conference, Decana del Comizio e Kaiser) con la conseguente carenza di produzioni precoci e tardive: in questo modo si spiegano le preoccupazioni degli operatori del settore.

Un impianto di pero, per essere conforme agli indirizzi più moderni, deve utilizzare materiale di moltiplicazione certificato, presentare un maggiore numero di piante per unità di superficie, rispetto al passato, adottare forme di allevamento libere, poter contare sulla disponibilità di acqua d'irrigazione e adottare mezzi tecnici che rispettino l'ambiente e la salute dei consumatori e degli operatori agricoli.

La recente costituzione del Consorzio di tutela e di valorizzazione e l'acquisizione dell'Igp Pere dell'Emilia Romagna, sono strumenti di vitale importanza a sostegno del consumatore e della commercializzazione sia interna che estera. Le pere dell'Emilia Romagna, apprezzate per le loro caratteristiche di serbevolezza e di gusto, sono di qualità superiore rispetto a quelle di altre zone di produzione, ma necessitano di campagne di promozione soprattutto in ambito europeo, dove i consumi sono ancora molto contenuti. Per superare la crisi attuale è necessario attuare la seguente politica di qualità:

- standardizzare le caratteristiche merceologiche in particolare con il rispetto dei Disciplinari di produzione integrata;
- acquisire le più recenti tecniche colturali con il preciso intendimento di contenere i costi e di aumentare la competitività delle produzioni;
- introdurre le più moderne tecniche di conservazione frigorifera e di manipolazione postraccolta;
- riservare specifica attenzione alla presentazione e al confezionamento delle derrate.

In questo contesto, di fronte al divario dei prezzi al consumo rispetto a quelli liquidati alla produzione vi è la necessità di rivendicare una diversa ripartizione del valore aggiunto che tenga conto anche dell'esigenza dei pericoltori.

**UMBERTO LUNATI**

*Coordinatore Comitato tecnico-scientifico*