

BUONVICINI AG

INFOLETTER

Fragole dall'Italia

Zone di produzione, logistica e freschezza

La fragola italiana

Reperti archeologici dimostrano che la fragola era già conosciuta all'età della pietra.

I Romani la chiamavano «Fragrans», ne apprezzavano l'intenso sapore e la consumavano durante le feste in onore di Adone, presumibilmente a maggio. Secondo la leggenda, Venere sparse, alla morte di Adone, calde lacrime, che in terra si trasformarono in piccoli rossi cuori. La produzione di fragole raggiunge oggi nel mondo ca. 2,5 milioni di tonnellate. L'Italia, con 130.000 è uno dei maggiori paesi produttori.



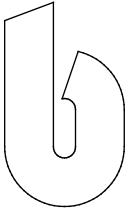
Merceologia

Nel Medioevo si coltivavano piccole fragole di bosco su estese superfici. I contadini si sforzavano d'influenzarne gli stadi maturazione, ma non riuscirono ad aumentarne la grossezza. Poi, dopo la scoperta dell'America, giunse in Europa notizia della presenza nel Nuovo Mondo di fragole quattro volte più grosse e di miglior sapore. Su queste tracce gli europei cominciarono a sviluppare le loro varietà.

Oggi nel mondo ne sono coltivate un gran numero, caratterizzate da considerevoli differenze di sapore, contenuto in zuccheri e di resistenza.

I fattori seguenti, assieme alla varietà ed alle condizioni climatiche, sono elementi del successo commerciale:

- il momento della raccolta (le fragole non maturano dopo raccolto)
- la durata del trasporto (la breve durata del trasporto permette di raccogliere frutti più maturi, più dolci e più saporiti)
- la temperatura di trasporto e magazzinaggio (più freddo=meno resistenza)



BUONVICINI AG

INFOLETTER

La fragola nel Meridione d'Italia

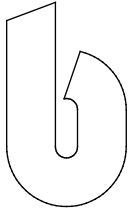
Le principali zone di produzione sono in Campania (Battipaglia) Calabria (Lamezia) e Basilicata (Scanzano) La superficie coltivata a fragole varia fra 1200 e 1400 ettari. Quasi il 90% delle piantine sono rifiorenti, ossia vegetano e producono tutto l'anno. I frutti sono molto gustosi e serbevoli. Gli svantaggi di questo metodo consistono nella scarsa resistenza delle piantine, nell'esiguità del raccolto, nella lentezza della maturazione in periodi freddi dell'anno. Una delle varietà più diffuse è la Camarosa, sta prendendo piede rapidamente la Candonga, apprezzata per il gusto pronunciato. In Basilicata la Candonga è ormai la varietà rifiorente più coltivata.



La fragola in Italia Settentrionale

Le zone di produzione principali sono nel Veronese ed in Emilia-Romagna. L'area coltivata a fragole misura ca. 900-950 ettari, predomina Verona con il 68%. Si coltivano piantine di un anno, conservate otto mesi in frigorifero, messe a dimora alla fine dell'estate. Si ottengono con questo metodo piantine resistenti e, in favorevoli condizioni climatiche, consistenti raccolti di frutti molto gustosi. Tutte le varietà (Eva, Roxanna, Nora, Darselect e Alba) producono frutti teneri, poco serbevoli in condizioni climatiche sfavorevoli.



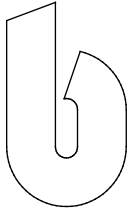


Le vie di trasporto

Le fragole devono essere velocemente trasportate. La durata del trasporto di fragole italiane verso la Svizzera è la più breve possibile. Le fragole non maturano dopo essere state raccolte, possono solo eventualmente colorire. La rapidità del trasporto permette di raccogliere frutti più maturi e trasportarli a temperature più alte. Più bassa è la temperatura e meno serbevole sono i frutti nei punti di vendita. Le fragole prodotte nel Settentrione raggiungono in ca. 24 ore il punto di vendita; quelle prodotte nel Meridione impiegano da 36 a 48 ore. Significa che le fragole del Settentrione sono nella sporta del consumatore svizzero solamente 12 ore dopo quelle prodotte vicino a casa sua. Decisivi per la freschezza sono le nostre tecniche logistiche. La rispedizione dei prodotti dalla nostra efficientissima piattaforma, con il traffico combinato con la ferrovia, permette tutte le combinazioni senza perdita di tempo e perfino con una dose di ecologia.

Tempi di trasporto dal Meridione:





BUONVICINI AG

INFOLETTER

Tempi di trasporto dal Settentrione:



Le imprese italiane sono relativamente molto più piccole delle concorrenti spagnole e marocchine, con le quali è arduo competere in prezzo e volumi.

Tuttavia la fragola italiana occupa a buon diritto un posto sui mercati, soprattutto dalla metà di aprile fino a maggio, il suo vantaggio consiste nell'arrivare quando le altre colture abbiano oltrepassato lo zenit ed essa, con il suo fresco, brillante aspetto, può ridare slancio al punto di vendita.

Cari saluti
BUONVICINI AG