

Frutticoltura di qualità.

A questo termine siamo soliti abbinare un bene (nel nostro caso la mela), che soddisfi il maggior numero di requisiti che ci possono appagare, e farci sentire sicuri e soddisfatti di quanto abbiamo acquistato.

Prendendo la frutta come riferimento, dobbiamo tenere conto di alcuni limiti produttivi che non dipendono dal produttore, ma risultano determinanti per il risultato finale, non dimentichiamo però che la mela deve essere bella prima di tutto, poi buona, con la massima salubrità, con un prezzo di acquisto il più conveniente possibile, presupposti sui quali siamo tutti in accordo.

Noi frutticoltori aggiungiamo un termine molto usato oggi, la sostenibilità, per noi globale.

Quale potenziale produttivo ha una varietà di mele?

Quali sono le cure per la difesa dalle principali fitopatologie?

Quali sono le difficoltà tecnico produttive nel coltivare una varietà?

Qual è l'attitudine di una specie o di una varietà ad essere consumata fresca oppure trasformata?

Qual è la sua redditività?

Bene, una volta conosciute e valutate queste variabili, si aggiunge l'incertezza del cambiamento climatico che noi tutti stiamo vivendo, oltre a condizionare le nostre abitudini, sta condizionando in maniera pesante la sopravvivenza di alcune specie vegetali, (Kiwi) e limitando la produzione di alcune altre (Pero e Melo).

Il verificarsi di eventi meteorologici estremi con sempre maggiore frequenza, ha come effetto l'abbandono di alcune produzioni frutticole per la mancata produttività e redditività, con il ridimensionamento di tutta la filiera con ingenti perdite economico-sociali.

TUTTOMELE vuole continuare a fare chiarezza con il consumatore, il rapporto diretto e sincero con chi produce e difende la sua frutta per l'intero ciclo produttivo, dà ai consumatori la possibilità di scelte più sicure e responsabili.

I laboratori di degustazione, i corsi di potatura, gli incontri e i convegni tecnici e divulgativi sono il motore della frutticoltura. Il settore frutticolo sta attraversando una difficile crisi, dovuta ad una serie di concause di diversa natura, che assieme contribuiscono a demotivare i produttori, indebolendo e impoverendo un comparto fra i più importanti dell'agricoltura italiana.

Ricerca, Sperimentazione, Innovazione devono scendere in campo, e di pari passo con i frutticoltori cercare alternative economicamente sostenibili, per continuare a produrre Mele, Pere, Kiwi, Pesche ecc per il futuro, un plauso ai produttori Integrati e Biologici che con tenacia e forza proseguono in questa difficoltosa e complessa attività.

Alle migliaia di visitatori che anche quest'anno verranno a trovarci non faremo mancare la frutta di qualità, chiederemo a loro però di soffermarsi un attimo, prima di gustare una mela, mangiare una frittella o bere un bicchiere di succo, per capire che questo è **CIBO**, prodotto, difeso e protetto con passione e impegno, per un' intera stagione dai frutticoltori.

Anche quest'anno **TUTTOMELE** vuole contribuire a far crescere con voi la **FRUTTI.....CULTURA**.

IL tecnico Frutticolo

