

N. 2 | aprile - maggio 2026 | Anno X

FRUITJOURNAL

www.fruitjournal.com

Coltivare informazione



IL TASSELLO MANCANTE

Oggi, tra cambiamento climatico, nuove fitopatie, costi crescenti e mercati più selettivi, il comparto agrumicolo nazionale si ritrova davanti a un puzzle talvolta difficile da ricomporre. In compenso, miglioramento genetico, innovazione tecnica e capacità di adattamento possono offrire i tasselli utili per ricostruire equilibrio, tenuta produttiva e competitività commerciale.

Stimuter + Bio-D

La combo perfetta per il risveglio
delle tue piante



diachemagro.com



DIACHEM®
We embrace agriculture



Pensa al risultato.

Laser[®] 120 SC

Qalcova[™] active

INSETTICIDA

Per saperne
di più



Scannerizza con la
fotocamera del cellulare

Se da oltre 20 anni tanti agricoltori contano sui risultati forniti da Laser[®] la ragione è semplice: solo il meglio può darti il meglio.

Il **nuovo Laser[®] 120 SC** ha una formulazione migliorata, per incontrare le richieste di un mercato sempre più esigente e attento ai dettagli per gli agricoltori che da anni cercano l'eccellenza nella protezione delle proprie colture.

[Visita il sito corteva.com/it](https://www.corteva.com/it)

TM, ®, Marchi commerciali di Corteva Agriscience e delle sue società affiliate. © 2026 - Corteva

RELATIVAMENTE AI PRODOTTI FITOSANITARI CITATI, SI RACCOMANDA L'UTILIZZO IN MODO SICURO E RESPONSABILE. LEGGERE ATTENTAMENTE LE INDICAZIONI DI ETICHETTA PRIMA DELL'APPLICAZIONE

Si richiama l'attenzione sulle frasi e i simboli di pericolo riportati in etichetta.

Per la composizione e il numero di registrazione si rinvia al catalogo dei prodotti o al sito internet del produttore.

 **CORTEVA**[™]
agriscience

Ritira la tua copia gratuita in uno dei **261** punti di distribuzione

ABRUZZO

Pescara

CAPPA - Cooperativa Abruzzese Prodotti per l'Agricoltura - Via Maiella, 47 - Santa Teresa di Spoltore

BASILICATA

Matera

Sherena - Via del Lido, 13 - Policoro
Astrella - Largo Castella, 3 - Policoro
Malvasi - Zona Artigianale - Scanzano Jonico
Apofruit Italia Soc. Coop. Agricola - Via S.S. 106
Vaccariccio km 428,300 - Scanzano Jonico
Pan Agri Irrigazioni - Strada Via Zona Artigianale, Via degli Artigiani - Scanzano Jonico
Farmacia Agricola Bianco - Viale della Libertà, sn - Nova Sili
Eni Distributore GPL - SS 106 km 449,500 - Bernalda
Agriservice - Via Nicola Romeo,27 - Montalbano Jonico
O.P. Ortofrutticola Jonica Società Consortile A R.L. - C.da Selvapiana, sn 75024 - Montescaglioso
Volpe Rocco & C. - Contrada Copoiazzo - Montescaglioso
Carone Donato - Via Rossini, 39 - Scanzano Jonico

Potenza

Biosafe lab - S.S.93 Km 56,500 - Area PALS 85024 - Lavello

CALABRIA

Cosenza

Cosimo Balestrieri - Via Santa Lucia, 21 - Corigliano Calabro
Alfano Francesco - C.da Torre Marina - Corigliano Calabro
Agrifito Center Lazzarano - Via Provinciale - Corigliano Calabro
Nicoletti Antonio - Via della Stampa, 8 - Corigliano Calabro
Farmacia agr. del Dott. Francesco Pietro Mangano - Corso Regina Margherita, 468 - Terranova di Sibari
Agrifuturo - C.da San Giovanni - Rocca Imperiale
Maiorano s.a.s. - Via Margherita, 215 - Rossano
Ciurleo Srl - Via Dante Alighieri, 102 - Acconia di Curinga

Catanzaro

Agrimed - Via dei Bizzantini, 216 - Lamezia Terme
Cittadino Agricoltura - Via Del Progresso, 426 - Lamezia Terme
Murone Vincenzo - Via Funaro, 16 - Lamezia Terme
Agricomem - Contrada Difesa, Via Ancona, 5, Caraffa di Catanzaro

Reggio Calabria

Lentini s.r.l. - C.da Margi - Rizziconi
Ventra SAS - Viale Merano, 143 - Cittanova

Crotone

Isolagri - Statale 106 Jonica - Isola di Capo Rizzuto
Iuzzolini Fortunato - Via Taverna, 1 - Cirò Marina

CAMPANIA

Napoli

Menna Domenico - Via degli Oleandri 9 - Cimitile
Fitofarm - C.so Italia, 110 - Mugnano
New Agrifarm srl - Via Cortagna, 53/55 - Mariglianella
Sorrentino srl - Via Spaccarape, Nn - Palma Campagna

Avellino

Agriserra - Via Taverna Figura, 30 - Santa Paolina
Di Pietro srl - C.da Colonna, 20 - Venticano

Benevento

Del Vecchio Agriservizi srl - Ctr. Tre Pietre - Guardia Sanframondi

Caserta

Agrimerola - Via Bande di Caturano - Casapulla
Corrente Ugo - Via Mavillio, 3 - Francolise
Fitofarm srl - Via Nazionale Appia km 186.700 - Francolise
Farmacia Agraria Gisal srl - Loc. Camponuovo - Fasani di Sessa Aurunca
Lo Sapio Luigi - Via Italia, 104 - Pastorano
AgriGuarriello srl - Via Appia, Km 181 - Maiorisi di Teano

Salerno

Apoc Salerno - Via Wagner K1, Parco Arbostella - Salerno
Spazio Verde srl - Via Nazionale SS 18 Km 83200 - Eboli
La Farmacia delle Pianta snc - Via Italia, 102 - Pontecagnano
Coppola Fertilizzanti - Zona PIP Taurana - Lotto 8B, Antri

EMILIA ROMAGNA

Bologna

Nuova Terra Soc. Coop. a r.l. - Via Marzari, 13/15 - Imola
Agriteam - Via Tosarelli,155 - Villanova di Castenaso

Ferrara

Fregati Mario & C. SAS - Via Dell'Industria, 7 - Masi Torello
Unacoa Spa Consortile - Via Bologna, 714 - Ferrara

Parma

Agrivendita SRL - Via Roma, 12 - Madregolo di Collecchio

Ravenna

Consorzio Agrario di Ravenna - Agenzia di S. Stefano - via Beveta, 16 - S.Stefano
Consorzio Agrario di Ravenna - Agenzia di Granarolo - via Granarolo, 323, Granarolo
Consorzio Agrario di Ravenna - Agenzia di Faenza - via Soldata, 1 - Faenza
Terre Emerse - Via ca del vento, 21, Bagnocavallo

Reggio Emilia

Agri 1 Srl - Via F. Bacone 13/4 - Reggio Emilia

FRIULI VENEZIA GIULIA

Gorizia

Circolo Agrario Friulano - Via Tommaseo, 59 - San Lorenzo Isontino

LAZIO

Roma

Agrifert 85 - Viale di porto, 147, Loc Maccarese - Fiumicino

Viterbo

Sciatella Luigi e Figli - Via Tuscanese km 1.7. Maccarese

Latina

Cons. Agr. di Latina - Agenzia di Borgo Flora - Via Filippo Corridoni - Cisterna di Latina
Cons. Agr. di Latina - Agenzia di Aprilia - Via Nettunense, 144 - Aprilia
Diego Snidaro Agricola - Via Minturnae, 123 - Borgo Montello
Agri Max 53 srl - Via Migliara, 53 n.1622 - Pontinia
Ricci Agricoltura srl - Via del Murillo, 4 - Latina
Leo Group srl - Via Flacca n. 9575 km 10.050 - Fondi
Agripontina Srl - Strada Campomaggiore, 51bis - Borgo Carso
Fiore Domenico - Via Appia Lato Monte S.Biagio, Km 117 - Fondi

LOMBARDIA

Sondrio

Capelli Costantino Srl - Via Lungo Adda V Alpini - Tirano

MOLISE

Campobasso

MOL Molise Agriservice - Via Colloredo, 1 - Campomarino

PIEMONTE

Alessandria

Governa Lorenzo E C. S.n.c. - Corso Dante, 49 - Acqui Terme
Saf di fresonara cooperativa agricola - Via della Giustizia, 9 - Fresonara

Cuneo

Gonella S.n.c. - Corso A. De Gasperi, 58 - Montà
S. Pietro del Gallo - Società Agricola Cooperativa - Via

Racot 50 - Cuneo

Agrofarmacia s.r.l. - Via Cardè, 104 - Barge (CN) - 12032

Torino

Nuova Agraria srl - Strada per Montalenghe, 29 - San Giorgio Canavese

PUGLIA

Foggia

Herdonia Agricola - Via della Stazione, 45 - Ortona
Farmagricola Morano - Viale USA, 88 - Cerignola
Farmagricola Perrucci - Via Consolare, 32 - Cerignola
Stazione Di Servizio Total-Erg - SS 16, km 708 - Cerignola
Stazione Di Servizio Q8 - SS 16 km 715, 800 - Cerignola
Farma Export srl - Via Manfredonia - Trav. via Einaudi - Cerignola
Agrieuropa srl - Viale U.s.a., 29 - Cerignola
Nuova Agricola Dauna snc - Viale USA 26 - Cerignola
Farmaverde srl - Viale di Ponente 173 - Cerignola
Agrifortunata di Matteo Colucci - Via santuario Madonna di ripalta, 58 - Cerignola
Agriservice - Viale di Ponente, 93 - Cerignola
Farmagricola Zingarelli - Via Manfredonia 2/A - Cerignola
Agrofarmacia Raschini - Via s. Lazzaro, 73, Foggia
Agriusud Farmacia Agricola del Dr Sebastio srl - Via Shahbaz Bhatti, 3, Foggia
Agriprogress - km 2.500, Via Manfredonia - Foggia
Daunia Agricola - Viale degli Artigiani, 70 - Foggia
Irrigro srl - Via elisa Croghan 35, San severo
Gruppo Abate srl - s.s. 17 km 3,300 loc Perazze, Lucera
Farm Agri Marino Srl - SP8, loc. Valle Cruste, Lucera
Torragni srl - Via Foggia km 0,600 Torremaggiore

BAT

La Farmagricola - Via Cerignola, 53 - San Ferdinando di Puglia
Farmacia Agricola G. T. - Via Gorizia - San Ferdinando di Puglia
Racanati Multitrader - SP 231 km 31 - Andria
Inchingolo Domenico srl - Via Trani, 63 - Andria
Centrone - S.P. 130 km 2 - Trani
Racanati Multitrader - SP Trani-Andria km 1,5 - Trani
Hydro Fert - Via dei Fornai, 10 - Barletta
Racanati Multitrader - Via degli Artigiani, 4 - Barletta
Isola Verde - Via Minervino, 95 - Barletta
Agri Più - Via Foggia, 187 - Barletta
Stazione di servizio ESSO - Via Regina Margherita, 280 - Barletta
Divinvero tractors - Via Roma, 85/87 - Barletta
Linfaverde - Via dei Falegnami, 8 - Barletta
Stazione di servizio ENI - Via Canosa, SS 93, km 3 - Barletta
Eni Station - SP 231 EX SS 98, km 10 - Canosa di Puglia
D'Ambrosio Pietro - Strada Statale 93, 10 - Canosa di Puglia
Totagri - Via Cernaia, 4 - Canosa di Puglia
Di.Pra - Via Vecchia Cerignola km 1 - Canosa di Puglia
Agriirifarm - Via Michele Daddato, 18 - Bisceglie
Farmacia Agricola - Via Oslo, 44 - Bisceglie
Agri Bio Logos - Via Finizia, 63 - Bisceglie
Racanati Multitrader - Via S. Mercurio, 19 - Bisceglie
Fertil Fit - Via Ruvo, 101 - Bisceglie
Stazione di servizio - TotalErg - SS 16bis km 731.744 - Trinitapoli
Stazione di servizio ENI Station - SP 23 - Corato
Farmagricola Morollo - Via Foggia, 75 - Barletta

Bari

Consorzio Ionico Ortofrutticoltori Soc.Coop - SP 240 km 13.4 - Rutigliano
Meliota Vito Grazio - SS 634 per Conversano km 11 + 100 - Rutigliano
Byblo's risto bar - Via Dante, 39 - Rutigliano
Stazione di servizio AGIP - SP 84 per Adelfia - Rutigliano
Coldiretti Rutigliano - Largo Pineta, 27 - Rutigliano
Fourem Bar - Via Conversano - Rutigliano
Agrisana - Via Conversano - Rutigliano
Agrofert - Via Montevergine, 155 - Rutigliano
Agro.Biolab Laboratory - SP 84 Rutigliano - Adelfia km 8,25 - Rutigliano
Maggio Macchine Agricole - Via dell'Artigianato, 14 - Rutigliano
Dill's - Stazione di Servizio IP/Tavola Calda - SP 240 km 11+398 - Rutigliano
Stazione di servizio DILL'S - Via Noicattaro - Rutigliano

I nostri magazine distribuiti gratuitamente in 16 regioni

Stazione di servizio DILL'S - SP 84 - Rutigliano/Adelfia
Rescina Antonietta Prodotti petroliferi - Via Sant'Angelo, SC - Rutigliano

Coladonato Idrotecnologie - Via le rose, 2 - Rutigliano

Bar Pantarei - Via Mola, 97 - Rutigliano

Pannarale Carburanti agricoli - Via Pisacane, 5 - Noicattaro

Berardi Antonio & Figli Agricoltura - Provinciale per Casamassima - Noicattaro

Stazione di servizio Pannarale - Via Vecchia Casamassima - Noicattaro

Auxiliaria Naturae - Via Noicattaro, nc - Rutigliano

Bar Desiderio - Via Tarantini, 14 - Rutigliano

Settanni Angelo Prodotti per l'agricoltura - Viale Decaro Sindaco, 23 Zona PIP - Noicattaro

Farmagricola Positano - Via G. Tatarella, 22 - Noicattaro

Linea Verde - Corso Roma, 91 - Noicattaro

Farmagricola di Piero Natale - Via Carmine, 193 - Noicattaro

Macchine Agricole Vito Santamaria - Viale G. Saponaro nc Zona PIP - Noicattaro

Settanni trattori - SP Noicattaro-Rutigliano

Sweet Café - Via Giuseppe Tatarella - Noicattaro

Indivia Bar - Via Giuseppe Tatarella - Noicattaro

Stazione di servizio ESSO - C.so Italia, 88, - Mola di Bari

Stazione di servizio ENI - SP 111 Mola di Bari - Rutigliano, km 234 - Mola di Bari

Agrifarma Srl - Via dell'Ulivo, 3 - Conversano

Stazione di Servizio Total ERG - Via Pietro Gobetti - Conversano

La Selva Petroli S.A.S. - Via Pacinotti, 24 - Conversano

Bar Partenope - Via Maria Marangelli, 12/A - Conversano

New Agri Farmacia Agricola - Via della Repubblica, 25B - Adelfia

Stazione di servizio IP - Via Generale Scattaglia, nc - Adelfia

Stazione di servizio DILL'S - Via Generale Scattaglia, nc - Adelfia

Fedele Gargaro - Prodotti per l'agricoltura - Via

Cavallerizza, 2 - Casamassima

Bar Tabaccheria Colucci Vito - Pietà, 2 - Casamassima

Stazione di servizio Visp Petroli - Strada Statale ex 100 - Sammichele di Bari

Agrofarma - Via Mazzolari Don Primo, 7 - Ruvo di Puglia

Agromediterranea - Via Scarlatti 20/22 - Ruvo di Puglia

Punto impresa - Viale Giacomo Saponaro Sindaco - Noicattaro

CREA Centro Ricerca Viticoltura ed Enologia - via Casamassima 148 - Turi

Az. Viv. Tempesta Damiano - S.P. 107 Km 11,400 70038 Terlizzi

Farmacia Agricola Giardinelli - Via Conversano - Rutigliano

Vivai Fortunato - Via Canale, km 2.500 - Sammichele di Bari

Taranto

AgriMarket Pa Calabrese Leonardo - Contrada Madonna D'Attoli - Ginosa

Girifalco - C.da Girifalco - Ginosa

Tarantini Giunti S.R.L. - km. 10.700, SS 580 - Ginosa

Caffetteria Del Donno - km. 17.200, SS 580 - Ginosa

Società Agrotecnica Meridionale - Sam Srl - Contrada Cantore - Marina Di Ginosa

Agricenter - Via Alcide De Gasperi, 92 - Grottaglie

Bar San Ciro - Via Paritaro, 4 - Grottaglie

Linea Verde Agricoltura srl - Z.I. - Viale Mediterraneo, 11 - Grottaglie

Farmagricola - Via Calò, 59 - Grottaglie

AgriDen Srl - Contrada Gaudella - Castellaneta Marina

Tecnoagricola Jacobellis - C.da Borgo Perrone, 39 - Castellaneta Marina

Stazione di servizio ENI Station - SS 106 km 474 - Castellaneta Marina

Dott. Ciro D'Erchie Agricoltura - Viale degli Ulivi - Montemesola

Agribiotech - Viale Unità d'Italia, 450/10 - Taranto

AgriFlora di Gigante Filomena - Via La Rotonda 36 - Massafra

Agri Partner Group Srl - Località Elena Marina 232 - Massafra

AgriIcons srl - Via Ferrara - Massafra

La Nuova Agricola Jonica Srl - Contrada Conocchiella - Palagiano

Carburanti Marinuzzi S.A.S. - SS 106 Dir km 2 - Palagiano

Stazione di servizio ESSO - SS 106 m 475+700 - Palagiano

Stazione di servizio Q8 - SS 106 dir Jonica - Palagiano

Agricola Marano - Viale Ludovico Ariosto, 62/64 - Grottaglie

Apulia Logistics - Contrada Tesoro - Bari

Brindisi

Bello Srl - Via Oria km 1 - Torre Santa Susanna

Lecce

Bello Carmela Agricoltura - Via Vescovo Faggiano, 20 - Salice Salentino

Consorzio Agrario Provinciale Lecce - Agenzia Leverano

- Via Fedele Pampo, Zona artigianale - Leverano

Ingresso Agricoltura - Via Chiurlia, 35 - Lizzanello

SARDEGNA

Cagliari

Fitochimica Sarda Sestu - SP 120 - Sestu Elmas

Caboni Flli. - Via Cagliari, 22 - Villasor

Sassari

Cugusi s.a.s. - Viale Porto Torres - Sassari

SICILIA

Palermo

Verde in - Via Enrico Berlinguer, 5 - San Cipirello

Agritecnica Lunetto 8C - Via G Pitirè, 78 - Portinico

Agrigento

Compagri - C.da Fiumarella - Ravanusa

Agrofarmaci Ventura - Via Vittorio Emanuele, 377/379 - Canicatti

Agrofuture - Via Bramante, 2 - Canicatti

SicilNatura - Via Nazionale, 177 - Canicatti

Agri Plus - Viale Nazionale, 3/5 - Canicatti

Fitofarmacia - Viale Luigi Giglia, 102 - Campobello di Licata

Sicilagro - Contrada Pezza - Licata

Iacopinelli Paolo - Via A. Moro, 5 - Licata

De Caro Francesco - Via Palma, 134 - Licata

Soc. Coop. San Cristoforo - Via Nino Bixio - Ribera

Tuttolomondo Francesca - Via Marconi, 200 - Ribera

Emporium di Giuseppe Spina - via Dott. A. Augello, 42 - Camastra

Vita Emanuele - C/da Burraitotto S.S. 576 KM 1, Favara

Vita Emanuele - C/da Burraitotto S.S. 576 KM 1, Favara

Trapani

AgriFarm 2012 - Contrada Fontana Di Leo - Marsala

Agrochimica distribuzione - Via Seggio, 146 - Castelvetrano

Governale Agri.com - Via Pio La Torre, 134 - Petrosino

Agribios La Vela Srl - C/da berbero, 9/B - Marsala

Catania

Agriscillia - Via Comiso 11 - Mazzarrone

AgriMazzarrone - Via Comiso, 82 - Mazzarrone

Fitofert - Via Principe Umberto, 128 - Mazzarrone

Uva mediterranea - Via Comiso, 55 - Mazzarrone

Foglia Viva Srl - Via Botteghele, 160, - Mazzarrone

Eredi di Spagnuolo Rosa - Via Papa Giovanni XXIII, 10 - Licodia Eublea

Ditta Cali Pietro - Via Acireale - Acireale

For Agri - Via Martiri di Via Fani, 30 - Bronte

Isola Verde - C/da Puitta s.n. - Mineo

Vitanza Alfredo - Viale Europa, 2 - Biancavilla

Caltanissetta

Coop. Agro. G.S.A. società cooperativa - Via Venezia, 49 - Gela

Farmacia Agricola - Piazza Umberto I, 33 - Serradifalco

Evergreen Srl - Via Miceli sopra, 24 - Delia (CL)

Siracusa

Casa Verde Italia - C/da Cozzo Grillo s.n. - Pachino

Soc. Coop. Agric. Aurora - C.da Scivolaneve - Pachino

Ragusa

Geotec - C.da Ponte sn - Chiaramonte Gulfi

DD Trade Europe - Via Pacinotti, 11 - Vittoria

Agrobiolinea s.r.l.s. - Via Piave, 96 - Comiso

Baglieri s.r.l. - Via L. Giuffrè 24 - c.p. 75 - Comiso
Farmagricola F.Iloi Di Pasquale - SS 115, 285 - Comiso

TOSCANA

Arezzo

Agri Duemila Srl - Via Lauretana, 110 - Cortona

Pistoia

Pierucci Agricoltura Srl - Via XXV Aprile, 6 loc. Stazione - Montale

Siena

Frantoio Cooperativo Valdelsano S.C.A. - Località San Benedetto - Le Buche 17/A - San Gimignano

Mundi Srl di Mundi Stefano & C - Str. di Vico Alto, 55 - Siena

Firenze

Locci Agricoltura - Via Ruggiero Grieco, 30 - Castelfiorentino

La Dipra - Massimo Lazerzerini - Via della Costituzione, 24C - Montepulciano

TRENTINO

Bolzano

Consorzio Agrario Bolzano - Filiale ORA - Via Stazione 11 - Ora

Trento

Ciba di Laura Franceschini & C. s.n.c. - Via Ezio Maccani, 191/a - Trento

Consorzio Agrario Bolzano - Filiale Mattarello - Via della Cooperazione 9 - Mattarello

VENETO

Padova

Pengo Teresa Srl - Via Pozzetto Nespolari, 72 - Cartura

Rovigo

Dimensione Agricoltura srl - Via Degli Orti, 115 - Lusia

Treviso

Agropiave Srl - Via Ormelle, 25 - San Polo di Piave

Lucchese Antonio & C. Sas - Via Bosco, 4 - Salgareda

Zava Severino Srl - Via Conti Agosti, 25 - Mareno di Piave

Verona

Clementi Srl Filiale di Santa Maria di Zevio (OP COZ) - Via Mirandola, 66/68 - Santa Maria di Zevio

Vicenza

IPAG Srl - Via del Progresso, 41 - Noventa Vicentina

Emporio Cazzola - Via Rosego, 24 - Grumolo della Albassa

UNIVERSITÀ

Università degli Studi del Molise, Dipartimento

Agricoltura, Ambiente e Alimenti - III Edificio Polifunzionale

Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Dipartimento di

Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.)

- Auletta di Patologia Vegetale

Università degli Studi di Catania, Dipartimento di

Agricoltura, Alimentazione e Ambiente

Università degli Studi di Salerno, Dipartimento di

Ingegneria Industriale, Fisciano (SA)

Università degli Studi di Palermo, Biblioteca di Scienze

Agrarie, Alimentari e Forestali - IV Edificio, ingresso A,

1° piano

Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli",

Biblioteca del Dipartimento DiSTABiF

Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze

Agroalimentari, Ambientali e Animali

FRUIT JOURNAL

Rivista tecnico-scientifica d'informazione sull'agricoltura

Anno X - Numero 2 | aprile - maggio 2026
www.fruitjournal.com

Direttrice responsabile

Ilaria De Marinis

Coordinatrice Editoriale

Ilaria De Marinis

Redazione

Ilaria De Marinis, Donato Liberto,
Federica Del Vecchio

Revisore tecnico-scientifico

Mirko Sgaramella

Comitato tecnico scientifico

Domenico Abate, Petronia Carillo, Laura Ercoli,
Vittorio Farina, Antonio Ferrante, Vittorio Fili,
Liliana Gaeta, Antonio Guario, Silverio Pachioli,
Gianfranco Romanazzi, Domenico Zagaria

Referente tecnico

Domenico Zagaria

Hanno collaborato a questo numero

G. Diana, D. Annicchiarico, A. Gentile,
G. Massimino Cocuzza, G. Siscaro,
A. Continella, A. Allegra, P. Inglese

Segreteria di redazione

080 4164075 - info@fruitcommunication.com

Immagini

DepositPhotos™

Copertina creata con IA

Impaginazione

Donato Liberto

Proprietario e editore

Fruit Communication Srl

Sede legale e operativa

Viale Giacomo Saponaro Sindaco
70016 - Noicattaro (Ba)

Pubblicità

Francesco Menelao - 340 2238667
adv@fruitcommunication.com

Tiratura

6.000 copie

Chiuso in redazione

27/03/2026

Stampa

Tipografia 3Esse - Santeramo in Colle (BA)

Reg. Tribunale di Bari n°208/17 del 18/01/2017

Reg. Roc n. 26960 del 26/01/2017

ISSN 2785-3144

PER RICEVERE LA RIVISTA E INFORMAZIONI

Telefono 080 416 4075 (lun - ven 09:00 - 16:00)

Email info@fruitcommunication.com

Le aziende che fanno pubblicità su questa rivista sono responsabili dei messaggi contenuti nei propri impianti pubblicitari e pubbliredazionali.

Responsabilità: la riproduzione delle illustrazioni e articoli pubblicati dalla rivista, nonché la loro traduzione è riservata e non può avvenire senza espressa autorizzazione della Società Editrice. I manoscritti e le illustrazioni inviati alla redazione non saranno restituiti, anche se non pubblicati e la Società Editrice non si assume responsabilità per il caso che si tratti di esemplari unici. La Società Editrice non si assume responsabilità per il caso di eventuali errori contenuti negli articoli pubblicati o di errori in cui fosse incorsa nella loro riproduzione sulla rivista.

La redazione della Rivista "Fruit Journal" cura, per quanto possibile, che le informazioni contenute nella Rivista rispondano a requisiti di attendibilità, correttezza, accuratezza e attualità. L'Editore, peraltro, non risponde in alcun modo verso l'Utente per eventuali errori od inesattezze nel contenuto di tali informazioni, restando inteso che l'Utente si assume la piena responsabilità per l'eventuale utilizzo che farà delle informazioni contenute nella Rivista.

Sommario

10

Dormex, via libera in deroga per i kiwi del Sud

Ilaria De Marinis

12

Il futuro del kiwi italiano passa dal giallo

Donato Liberto

18

Perchè l'impollinazione assistita è decisiva nel kiwi

Donato Liberto

22

Citrus Forum, il comparto italiano a confronto

Ilaria De Marinis

25

G.IoT.To® e MyAgeon®: l'idroponica di precisione

Ageon

26

L'equilibrio difficile del nuovo scenario globale

Alessandra Gentile

32

Nuovi insetti: quali minacce per gli agrumi siciliani?

Giuseppe Massimino Cocuzza, Gaetano Siscaro

36

Portinnesti degli agrumi: efficienza e adattamento

Alberto Continella

41

Rivendita agricola: la banca che nessuno voleva aprire

Isola Verde Srl

42

Post-raccolta degli agrumi: qualità, manipolazione e conservazione

Alessio Allegra, Paolo Inglese

49

Sicilia, tra eccellenze certificate, biologico e sfide climatiche

Federica Del Vecchio

La forza del networking

La filiera agrumicola siciliana e italiana ha attraversato in questi ultimi mesi un periodo di importante difficoltà, segnato da eventi naturali devastanti, come il Ciclone Harry per citare l'ultimo in termini di periodo, e da una crisi internazionale che ha aggravato ogni aspetto della produzione.

Le priorità oggi sono chiare e servono interventi tempestivi e strutturali. È indispensabile accelerare le procedure sui fascicoli aziendali, correggere errori tecnici, rafforzare le misure assicurative e di tutela soprattutto nelle zone più colpite da eventi siccitosi o di calamità estreme. Occorre alleggerire il peso delle accise sul gasolio e adottare norme contro le svendite di prodotto, soprattutto a marchio IG, che tutelino il valore reale del prodotto e la dignità dei produttori. Vanno potenziate le task force per la mappatura dei danni, previsti sgravi sui traghetti, investimenti a sostegno dell'innovazione. Per quanto riguarda in particolare l'agrumicoltura siciliana, come Consorzio ci siamo fatti da ormai anni portavoce della **richiesta di azzeramento delle cartelle esattoriali recapitate dai Consorzi di Bonifica** e relative ad annualità in cui acqua per l'irrigazione non è stata erogata in maniera utile alla produzione stessa.

Chiediamo anche alle nostre istituzioni una maggiore attenzione sulle importazioni di prodotti da Paesi terzi in cui le condizioni di lavoro sono totalmente diverse e per questo propongono prodotti a costi, e spesso qualità, inferiori ai nostri. Non è accettabile che, proprio sul terreno della **sicurezza alimentare**, continuino a esistere standard differenti. Se in Italia e nell'Unione europea ai produttori vengono richiesti limiti sui residui giustamente rigorosi, in nome della tutela della salute pubblica, lo stesso livello di garanzia deve valere per tutti i prodotti che arrivano sul mercato. L'arrivo di arance, in generale agrumi, trattate con prodotti di sintesi proibiti non solo mette a rischio la salute dei consumatori europei, ma alimenta anche una **concorrenza sleale** nei confronti dei produttori italiani. Non si tratta solo di sicurezza alimentare: anche le condizioni di lavoro, i costi e le tutele sono profondamente diversi. È necessario un rafforzamento dei controlli sia alle frontiere, sia all'interno di ogni Stato membro europeo ed è fondamentale monitorare non solo la presenza di residui di principi attivi vietati, ma anche l'eventuale introduzione di patogeni e parassiti delle piante da quarantena non ancora presenti in Europa, come ceppi virulenti di *Tristeza* che potrebbero compromettere anche i nuovi portinnesti utilizzati per contrastare questa grave patologia degli agrumi.

In generale, la nostra filiera non chiede assistenzialismo, ma strumenti concreti per continuare a lavorare, innovare e proteggere un patrimonio che è simbolo dell'identità siciliana e della qualità agroalimentare italiana. In questo contesto, il **Citrus Forum** rappresenta un momento fondamentale di confronto: è in occasioni come questa che produttori, istituzioni, esperti e operatori possono condividere sfide e soluzioni, costruendo insieme il futuro del comparto. Solo attraverso il dialogo e la collaborazione possiamo affrontare le emergenze e valorizzare la nostra agrumicoltura, portando avanti tradizione e innovazione.



Gerardo Diana

Presidente Consorzio di Tutela
Arancia Rossa di Sicilia IGP



Linea d'ombra

Stretta tra eventi climatici estremi, rincaro dei fattori produttivi e tensioni di mercato, l'agrumicoltura siciliana attraversa una fase di forte complessità. Non ultimo, il ciclone Harry che - tra il 19 e il 21 gennaio 2026 - ha interessato soprattutto le province di Catania e Messina, colpendo anche il primario regionale. A riguardo, il Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP ha inviato una lettera al ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida per chiedere interventi urgenti a sostegno della filiera. Secondo il Consorzio, l'ultimo evento catastrofico avrebbe interessato oltre 32 comuni e tre province, con ripercussioni significative sulla produzione e sull'operatività di aziende agricole e confezionatori. Un quadro che riporta al centro il tema della tenuta del comparto agrumicolo siciliano, e quindi italiano, tra emergenze climatiche, sostenibilità economica e strumenti di supporto alla filiera. Temi che saranno al centro anche del Citrus Forum, l'evento in programma il 5 maggio prossimo e interamente dedicato a questa filiera.

Catania, 6 marzo 2026

Foto di: Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP



Dormex, via libera in deroga per i kiwi del Sud

L'autorizzazione temporanea concessa per l'actinidia in cinque regioni riporta il Dormex dentro un quadro regolato, dopo anni di stop e richieste respinte. Sullo sfondo restano il nodo climatico, le asimmetrie europee e il difficile equilibrio tra necessità produttive e tutela sanitaria.

A cura di

Ilaria De Marinis

Giornalista

Dopo mesi di richieste, pressioni territoriali e sollecitazioni tecniche, il dossier Dormex era tornato dentro un confronto istituzionale concreto. Sul finire del 2025, la discussione parlamentare del 9 dicembre aveva poi segnato un cambio di passo, riportando la richiesta di deroga dentro un perimetro tecnico-formale. Oggi quel passaggio si traduce in un atto concreto: il Ministero della Salute ha concesso un'autorizzazione temporanea all'**utilizzo del Dormex per le colture di actinidia in Lazio, Campania, Basilicata, Calabria e Puglia.**

Non si tratta di un ritorno strutturale al passato, ma di una misura in deroga, limitata nel tempo e circoscritta geograficamente. Una scelta che arriva dopo anni di richieste respinte e che riconosce, implicitamente, la natura ormai strutturale della criticità climatica. Inverni sempre più miti hanno compromesso l'accumulo di ore di freddo, generando germogliamenti disomogenei e fioriture irregolari. In questo quadro, il Dormex – fitoregolatore a base di cianammide idrogenata – resta uno dei pochi strumenti in grado di garantire un controllo efficace e riproducibile della dormienza.

Dormex, la risposta tecnica a un inverno che manca

Nel comparto dell'actinidia, la rimozione del Dormex si era innestata su un sistema già fragile. Le stime richiamate anche in sede istituzionale parlano di **riduzioni di resa nell'ordine del 35-40%**, con ripercussioni che vanno oltre la singola campagna e incidono sulla sostenibilità economica degli impianti nel medio periodo.

Il problema non è solo produttivo, ma fisiologico. Il kiwi è una coltura che basa la propria regolarità sull'accumulo di freddo invernale. Quando questo requisito viene meno, la produzione rischia di venire compromessa. Negli ultimi anni, il comparto italiano ha già perso il primato mondiale, passando da oltre 575mila tonnellate nel 2015 a circa 264mila nel 2023. In questo contesto, la deroga rappresenta un tentativo di contenimento del rischio. Per quanto le strategie alternative – potature mirate, bio-attivatori, stimolanti naturali – hanno dimostrato di poter mitigare il problema, infatti, non possono sostituire in modo affidabile l'azione del fitoregolatore.



Il confronto con la Grecia e le asimmetrie europee

Ad avvalorare la richiesta, poi, la gestione oltre i confini nazionali. Da anni, infatti, la **Grecia** utilizza l'articolo 53 del Regolamento (CE) 1107/2009 per ottenere autorizzazioni temporanee all'uso del Dormex in situazioni di emergenza. Ogni anno Atene presenta richiesta per un utilizzo limitato e controllato del prodotto, ottenendo l'ok da Bruxelles.

Il risultato è evidente: i produttori greci riescono a garantire un avvio omogeneo della fioritura anche in stagioni calde, mantenendo livelli produttivi più stabili. In Italia, al contrario, il divieto – anticipato già nel 2008 per motivi sanitari e poi uniformato a livello europeo nel 2022 – aveva creato una **frattura competitiva** percepita come penalizzante.

La deroga concessa oggi dal Ministero della Salute si inserisce anche in questa prospettiva: ridurre le asimmetrie all'interno del mercato europeo e riportare l'utilizzo di uno strumento tecnico entro un quadro regolato, sottraendolo alle zone grigie del mercato parallelo.

Tra sicurezza e necessità: una decisione non semplice

Resta il nodo più delicato: quello della sicurezza. Il Dormex è una sostanza efficace, ma controversa. Gli aspetti tossicologici e i profili di rischio per operatori e popolazione esposta avevano portato, nei mesi scorsi, alla mancata conces-

sione della deroga. Il riavvio del procedimento – e oggi il via libera temporaneo – implicano che siano stati forniti nuovi elementi tecnici e che l'autorizzazione sia accompagnata da condizioni d'uso stringenti e misure di mitigazione coerenti con le valutazioni sanitarie. Siamo di fronte a un equilibrio complesso: da un lato la tutela della salute pubblica e dell'ambiente, dall'altro la sopravvivenza economica di un comparto che negli ultimi dieci anni ha perso quote produttive ed export, mentre altri competitor avanzano. La decisione del Ministero, dunque, non chiude il dibattito, ma apre una fase nuova. Intanto, il provvedimento viene accolto con favore. Italia Ortofrutta-Unione Nazionale, realtà che da oltre 50 anni tutela e rappresenta le Associazioni di Organizzazioni di Produttori (AOP) e Organizzazioni di Produttori (OP) del settore ortofrutticolo e pataticolo italiano, rivendica il risultato come risposta a un'esigenza rimasta troppo a lungo senza strumenti. "L'autorizzazione rappresenta una risposta concreta alle esigenze manifestate dai produttori di kiwi", hanno sottolineato Andrea Badursi e Vincenzo Falconi, rispettivamente presidente e direttore di Italia Ortofrutta, sottolineando che così i produttori potranno "disporre di uno strumento indispensabile per continuare a produrre in questo delicato periodo segnato dai cambiamenti climatici". La sfida, ora, è trasformare questa deroga in un ponte verso soluzioni strutturali. ■

“

Non si tratta di un ritorno strutturale al passato, ma di una misura in deroga, limitata nel tempo e circoscritta a specifiche aree.

”



Il futuro del kiwi italiano passa dal giallo

Nel kiwi italiano il cambiamento non riguarda più soltanto superfici e volumi, ma la struttura stessa dell'offerta, sempre più influenzata dalle scelte varietali e dal diverso posizionamento del prodotto. Ma quale assetto sta emergendo oggi in Italia tra le varietà a polpa verde, gialla e rossa?

A cura di

Donato Liberto

Dottore in Medicina delle Piante

Per lungo tempo il kiwi ha rappresentato una delle espressioni più solide della frutticoltura italiana: un comparto capace di unire volumi, qualità e riconoscibilità commerciale, fino a costruire una presenza stabile sui mercati internazionali. Negli ultimi anni, però, questo equilibrio si è progressivamente incrinato sotto la pressione di criticità fitosanitarie e agronomiche che hanno inciso sulle superfici, sulle rese e sulla stessa distribuzione territoriale della coltura. È dentro questo passaggio che si colloca il cambiamento più rilevante dell'actinidiocoltura nazionale: non soltanto una riorganizzazione produttiva, ma una trasformazione della base varietale. Le varietà a polpa verde continuano a rappresentare il nucleo storico del comparto, ma la crescita si concentra sempre più sul giallo, mentre le varietà a polpa rossa cominciano ad affacciarsi come segmento ancora limitato, ma già osservato con interesse.

La fine di un modello, l'inizio di una transizione

Per comprendere quale assetto stia assumendo oggi il comparto del kiwi italiano bisogna partire da un dato ormai acquisito: la fase espansiva costruita sulle varietà verdi tradizionali non rappresenta più l'unico baricentro del sistema. Per oltre due decenni l'actinidia ha costituito una delle espressioni più solide della frutticoltura nazionale, ma questo equilibrio è stato progressivamente compromesso dalla batteriosi, dalla moria del kiwi e da una vulnerabilità agronomica emersa con crescente evidenza nei contesti più esposti. I dati Istat fotografano con chiarezza questo passaggio: nel 2023 la superficie in produzione è scesa a circa 24mila ha, mentre la produzione si è fermata a poco meno di 400mila tonnellate, con una flessione del 25,2% rispetto all'anno precedente. Alla riduzione complessiva delle superfici si accompagna, inoltre, una redistribuzione territoriale della coltura. Negli areali storici del Centro-Nord, soprattutto in quelli più colpiti dalla moria, il kiwi continua a scontare una contrazione del potenziale produttivo. Parallelamente, il baricentro dell'offerta tende a spostarsi verso il Centro-Sud, con una presenza sempre più rilevante della Calabria e segnali di

interesse crescente anche in altre aree meridionali, complice l'attenzione verso nuove varietà a maggiore valore aggiunto.

Proprio dentro questa contrazione, infatti, ha iniziato a delinearsi una seconda dinamica. Non quella di un semplice recupero dei volumi, ma quella di una ridefinizione della base varietale. Le stime per la campagna 2025/26, infatti, indicano per l'Italia una produzione complessiva intorno a 341mila tonnellate, in aumento del 17% rispetto alla stagione precedente. Il dato più interessante, tuttavia, non è tanto l'entità del recupero quanto la sua composizione: circa 208 mila tonnellate di kiwi verde, 128mila tonnellate di giallo e poco più di 4mila tonnellate di rosso. In altri termini, la ripresa italiana non coincide con un ritorno al vecchio assetto produttivo, ma con il consolidamento di una nuova geografia varietale, nella quale le varietà di kiwi giallo stanno assumendo un ruolo sempre più centrale.

Il giallo non è più un segmento marginale

La novità più netta del kiwi italiano sta qui. Il giallo non è più una nicchia tecnica o una semplice integrazione dell'offerta, ma il segmento che oggi esprime con maggiore chiarezza la traiettoria del comparto: nuove superfici, nuovi investimenti, programmi commerciali più strutturati e standard qualitativi più selettivi. Secondo le stime diffuse da CSO Italy in sede IKO - l'organizzazione internazionale che riunisce i principali Paesi produttori di actinidia - nella campagna 2025/26 il kiwi a polpa gialla è stato indicato come il segmento più dinamico, con una crescita stimata del 27%. Un aumento che riflette sia l'ingresso in produzione degli impianti realizzati negli ultimi anni sia il peso crescente dei programmi club, sempre più influenti nell'orientare le scelte vivaistiche e produttive. Non si tratta di un passaggio secondario. Se il verde tradizionale si era affermato entro una logica relativamente estensiva e su un'identità varietale forte ma sostanzialmente unitaria, il giallo si colloca invece in un assetto più segmentato, nel quale genetica, licenze, standard di filiera e posizionamento commerciale contano molto più che in passato. Accanto al verde tradizionale, il comparto vede oggi una presenza crescente di cultivar a

“

La ripresa italiana non coincide con un ritorno al vecchio assetto produttivo, ma con il consolidamento di una geografia varietale nella quale il giallo assume un ruolo sempre più centrale.

”

polpa gialla e, in misura ancora più contenuta, di tipologie a polpa rossa, spesso inserite in programmi commerciali e club orientati alla qualità e alla differenziazione dell'offerta. Il dato di fondo è evidente: il comparto si sta spostando da una logica di prodotto relativamente indistinto a una di offerta differenziata, nella quale la scelta varietale coincide sempre più con una scelta di posizionamento.

La crescita del giallo non dipende soltanto dall'ingresso in produzione di nuovi impianti, ma anche dal rafforzamento di programmi organizzati che legano in modo più stretto genetica, standard qualitativi e destinazione commerciale. È in questa cornice che si collocano anche le strategie dei grandi operatori internazionali. Zespri, per esempio, pone l'Italia al centro delle proprie strategie di espansione nell'emisfero Nord: nel piano quinquennale sono indicati 300 ha allocati nel 2025 e ulteriori 260 ha approvati per il 2026 per il *SunGold™*, in entrambi i casi la quota più elevata tra i Paesi coinvolti. Più che descrivere superfici già entrate in produzione, il dato documenta il rilievo che l'Italia continua a rivestire nei programmi internazionali di sviluppo del kiwi giallo ad alto valore. Non si tratta soltanto di un'espansione quantitativa. Questo passaggio segnala infatti un cambiamento più profondo nei criteri che oggi orientano la scelta varietale. La decisione non si gioca più soltanto sulla resa o sulla finestra di raccolta, ma sulla capacità della cultivar di reggere un sistema più esigente, nel quale contano adattamento al sito, stabilità produttiva, conservabilità, collocazione commerciale e inserimento in programmi organizzati. Da questo punto di vista, il giallo intercetta più chiaramente di altri segmenti la domanda di specializzazione.

Il verde resta decisivo, ma non basta più a spiegare il comparto

Sarebbe però un errore leggere questa transizione come un semplice sorpasso immediato del giallo sul verde. Il verde continua a rappresentare la quota principale dell'offerta nazionale, con circa 208mila tonnellate stimate

nel 2025/26, e resta la base produttiva di una parte fondamentale dell'actinidiocoltura italiana. Il suo ruolo, tuttavia, è cambiato. Non è più il motore esclusivo dell'espansione, ma il pilastro storico di un comparto che oggi deve essere difeso, razionalizzato e reso più selettivo sul piano agronomico.

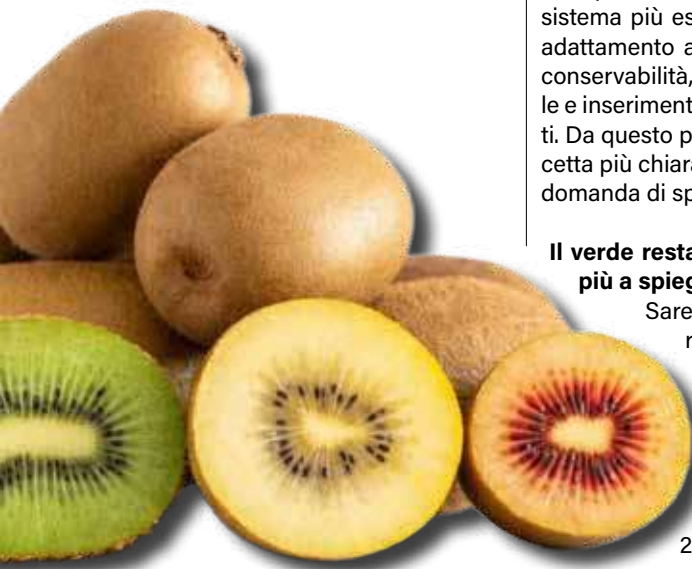
È soprattutto sul verde che si concentra il peso delle criticità accumulate nell'ultimo decennio. Il kiwi a polpa verde, che per anni ha rappresentato l'asse portante della leadership italiana, è stato infatti anche il segmento più esposto alla contrazione delle superfici in diversi areali del Centro-Nord. Questa maggiore fragilità si lega anche alle problematiche fitosanitarie e fisiopatologiche che hanno segnato l'actinidiocoltura italiana negli ultimi anni.

Le stime per la campagna in corso indicano un'ulteriore flessione della capacità produttiva del verde, mentre sul piano scientifico la moria continua a essere letta come una sindrome complessa, nella quale interagiscono fattori biotici e abiotici. La conseguenza è chiara: la questione varietale, da sola, non basta a risolvere il problema. La scelta della cultivar si intreccia sempre più con quella del sito, del portinnesto, della gestione idrica e della fertilità del terreno.

In questo senso il verde non scompare, ma cambia funzione. Resta un asset produttivo importante, soprattutto dove esperienza tecnica, qualità dei suoli e gestione dell'impianto consentono di mantenere standard elevati. Ma non è più sufficiente, da solo, a raccontare la direzione del comparto. L'actinidiocoltura italiana si sta muovendo verso una struttura più articolata, nella quale il verde convive con materiali genetici pensati per finestre commerciali diverse, profili organolettici differenziati e segmenti di mercato più specifici.

Il rosso cresce lentamente, ma presidia il valore

Se il giallo è oggi il motore della trasformazione, il rosso è il segmento che meglio esprime le aspettative di medio periodo del comparto. I volumi restano limitati - poco più di 4mila tonnellate stimate per il 2025/26 - ma la crescita prosegue e, soprattutto, continua l'interesse verso





nuovi impianti. Il motivo è evidente: il rosso presidia la fascia più distintiva dell'offerta, quella in cui l'innovazione varietale può tradursi in extra-valore.

Naturalmente il quadro resta aperto. La conservabilità, la maggiore delicatezza dei frutti, la necessità di mantenere una qualità coerente lungo la filiera e la gestione agronomica più fine richiesta da queste cultivar rendono il rosso un segmento ancora selettivo. Ma proprio qui si coglie una parte importante della maturazione del comparto: la disponibilità degli operatori ad accettare una maggiore complessità produttiva in cambio di una differenziazione più marcata. Le indicazioni provenienti dalle principali realtà varietali mostrano che gli investimenti nel rosso non si stanno arrestando; al contrario, diversi programmi parlano di ampliamento delle superfici e di consolidamento commerciale.

Meno quantità, più valore

Il confronto europeo aiuta a leggere meglio lo scenario. Sul piano dei volumi, la Grecia ha ormai superato l'Italia: per il 2025/26 è accreditata di oltre 367mila tonnellate, contro le circa 341mila italiane. La differenza, tuttavia, non va letta soltanto come perdita di posizione. Dice anche che i due Paesi stanno crescendo in modo diverso. La Grecia continua a espandersi soprattutto attraverso le superfici; l'Italia, invece, cerca di recuperare competitività lungo la linea del valore, della specializzazione varietale e

della qualità percepita. I dati dell'export confermano questa lettura. Nel 2024 le esportazioni italiane di kiwi si sono attestate intorno a 217mila tonnellate per un valore di 563 milioni di euro. I volumi risultano inferiori rispetto alle stagioni precedenti, ma il prezzo medio cresce in modo sensibile. Nel primo semestre del 2025, inoltre, Fruitimprese ha segnalato per il kiwi italiano un aumento del 18,23% in quantità e del 31,46% in valore, attribuendo esplicitamente una parte di questo progresso alle performance delle varietà a polpa gialla e rossa. È qui che il tema varietale smette di essere una questione vivaistica e diventa una questione economica: non riguarda soltanto cosa si pianta, ma quale tipo di valore unitario il comparto riesce a costruire, difendere e rendere stabile nel tempo.

In fondo, il punto è proprio questo. Il kiwi italiano non sta tornando semplicemente ai numeri di una volta, né potrebbe farlo nelle stesse condizioni. Sta cercando piuttosto una nuova stabilità dentro un contesto più instabile, sul piano climatico, fitosanitario e competitivo. Il giallo è oggi l'espressione più evidente di questa ricerca; il rosso ne rappresenta la proiezione più selettiva; il verde, pur restando decisivo, non è più sufficiente da solo a reggere l'identità del comparto. La scelta varietale, dunque, non è un capitolo tecnico separato dal resto. È il punto in cui si stanno già decidendo la geografia futura dell'actinidiocoltura italiana e il suo posizionamento sui mercati. ■



Strategia Almagra per: INGROSSAMENTO FRUTTI



VEGETAL F1

OBIETTIVO PRIMARIO:
FIORITURA E
ALLEGAGIONE



VISIONA IL
PRODOTTO
SUL NOSTRO
SITO

VEGETAL B60

L'ANTISTRESS
PER ECCELLENZA



VISIONA IL
PRODOTTO
SUL NOSTRO
SITO

ALGAMAN DUO

DOPPIA
CONCENRAZIONE
DI ECKLONIA MAXIMA



VISIONA IL
PRODOTTO
SUL NOSTRO
SITO



ALMAGRA
Fertilizers by Nature

ED&F MAN Liquid Products Italia srl

📍 Viale Aldo Moro, 64 - Torre 1 - 40127 Bologna (Italy)
📧 info@almagra.com 🌐 www.almagra.com
📱 Almagra - Fertilizers by Nature 📧 almagra.fertilizers



the
green
formula



Parka®

POWERED BY **SureSeal™**
BIOFILM TECHNOLOGY

Protezione e qualità dei frutti



Parka
SureSeal™

PC-A 01: FUNGICIDA A BASE DI MICROBICIDE DELLE PIRENE

Registraire della salute del frutto. Adatto per l'uso in campo.

CE



Capacità nominale: **20 L**
Codice di identificazione: 4000000000000
Data di scadenza: 30/09/2025
Contiene: 100% di ingredienti attivi

CARATTERISTICHE

È un fungicida a base di microbicide delle pirene. È adatto per la protezione dei frutti di campo, in particolare per la protezione dei frutti di campo. È un fungicida a base di microbicide delle pirene. È adatto per la protezione dei frutti di campo, in particolare per la protezione dei frutti di campo.

CONTENUTO GARANTITO

Il contenuto nominale è di 20 litri. Il contenuto reale è di 20 litri. Il contenuto reale è di 20 litri. Il contenuto reale è di 20 litri.

Nome e indirizzo del produttore



Daymsa S.p.A.
Via S. Maria, 100
00100 Roma, Italia
Tel. +39 06 4781111
www.daymsa.com



Perché l'impollinazione assistita è decisiva nel kiwi

Nel kiwi, allegagione, pezzatura e uniformità del frutto dipendono in larga misura dall'efficienza della fecondazione: è per questo che l'impollinazione artificiale assume un ruolo sempre più rilevante nella gestione dell'impianto.

A cura di

Donato Liberto

Dottore in Medicina delle Piante

Nel kiwi, l'impollinazione non è soltanto il passaggio che consente l'allegagione, ma uno dei fattori che maggiormente incidono sulla quantità e sulla qualità della produzione. La particolarità botanica dell'actinidia, specie dioica con piante maschili e femminili separate, rende infatti questo processo più delicato rispetto ad altre colture frutticole e impone una gestione attenta già in fase di progettazione dell'impianto. Ma è soprattutto in fioritura che emerge il vero nodo tecnico: quando il trasporto naturale del polline non è sufficiente, entra in gioco l'impollinazione artificiale, pratica sempre più utilizzata per sostenere allegagione, pezzatura e uniformità dei frutti. Comprendere perché nel kiwi questa tecnica abbia assunto un ruolo così centrale significa entrare in uno degli aspetti più specifici, e al tempo stesso più determinanti, della gestione dell'actinidieta.

Una specie dioica che impone equilibrio

Per capire perché l'impollinazione del kiwi richieda così tanta attenzione bisogna partire dalla biologia della specie. *Actinidia deliciosa* e *A. chinensis* sono **piante dioiche dicline**: i fiori maschili e quelli femminili si trovano su individui distinti, e questo significa che la fecondazione può avvenire solo se il polline prodotto dai maschi raggiunge in modo efficace i fiori femminili.

Il fiore femminile presenta un ovario ben sviluppato e numerosi stimmi centrali, destinati a ricevere il polline, mentre quello maschile è strutturato soprattutto per la produzione pollinica. In entrambi i casi si tratta di fiori vistosi, ma non particolarmente attrattivi come in altre specie, anche perché il kiwi non offre un'importante ricompensa nettariifera agli insetti pronubi. L'impollinazione è quindi prevalentemente entomofila, affidata soprattutto alle api, ma presenta un'efficienza più variabile rispetto a quella osservabile in altre specie frutticole. Da qui deriva la necessità di impostare l'actinidieta in modo razionale, con un adeguato rapporto tra piante maschili e femminili e con una distribuzione dei maschi che favorisca il più possibile il trasferimento del pol-

Si ringrazia Domenico Annicchiarico dello studio di consulenza agronomica Floema Consulting per il supporto tecnico.

line. È un presupposto tecnico essenziale, anche se da solo non basta a garantire un risultato pienamente soddisfacente.

Perché nel kiwi l'impollinazione incide anche sulla pezzatura dei frutti

Nel kiwi l'impollinazione non condiziona soltanto la presenza o meno del frutto, ma anche il suo sviluppo finale. Questo è il punto che distingue l'actinidia da molte altre colture: più completa è la fecondazione degli ovuli, maggiore tende a essere l'accrescimento del frutto.

Il motivo è fisiologico. La formazione dei semi attiva infatti processi ormonali che sostengono lo sviluppo della polpa. Quando la fecondazione è incompleta, il frutto può allegare in modo debole, essere soggetto a cascola nelle prime fasi oppure svilupparsi con dimensioni inferiori e forma meno regolare. Al contrario, una buona impollinazione si riflette generalmente su pezzatura, uniformità e valore commerciale. È proprio questa relazione molto stretta tra fecondazione e qualità finale a spiegare perché, nel kiwi, il tema dell'impollinazione venga affrontato in termini molto più tecnici rispetto ad altre specie. In molti fruttiferi il processo naturale è sufficiente nella maggior parte delle situazioni; nell'actinidia, invece, affidarsi solo alla dinamica spontanea può esporre il produttore a una maggiore variabilità del risultato.

Quando e perché diventa necessaria l'impollinazione artificiale

In questo contesto si inserisce l'impollinazione artificiale, o più correttamente assistita, cioè un intervento finalizzato a integrare e rafforzare quella naturale. Non si tratta necessariamente di una pratica sostitutiva, ma di uno strumento tecnico che permette di aumentare l'efficienza della fecondazione quando le condizioni del campo non sono ottimali. La sua utilità emerge in modo ancora più evidente nelle annate difficili. Una prima criticità è rappresentata dalla scarsa disponibilità di polline maschile, che può verificarsi, ad esempio, quando gelate tardive o ritorni di freddo compromettono la fioritura dei maschi più di quella delle femmine. Un secondo problema è il disallineamento temporale tra la fioritura maschile e quella femminile: se il polline

viene rilasciato troppo presto o troppo tardi rispetto alla recettività del fiore femminile, l'impollinazione naturale perde gran parte della sua efficacia.

A questi aspetti si aggiungono le condizioni ambientali che limitano l'attività degli insetti pronubi o riducono il trasporto del polline all'interno dell'impianto. In tutti questi casi, l'impollinazione assistita diventa una leva per stabilizzare la produzione e ridurre il rischio di allegagione insufficiente o di frutti sottodimensionati. Nel kiwi, dunque, questa pratica non nasce come semplice supporto occasionale, ma come risposta a una vulnerabilità fisiologica e agronomica ben precisa.

Come si esegue e quali vantaggi può offrire

Dal punto di vista operativo, l'impollinazione assistita nel kiwi può essere effettuata principalmente in due modi: a secco oppure in umido. Nel primo caso il polline viene distribuito nell'ambiente per mezzo di aria, spesso con macchine dedicate o dispositivi che ne favoriscono la diffusione in miscela con materiali inerti; nel secondo, invece, il polline viene veicolato con acqua e distribuito attraverso attrezzature assimilabili a quelle impiegate per i trattamenti. Al di là della distinzione tecnica, ciò che conta davvero è la capacità di depositare una quantità sufficiente di polline vitale sullo stigma del fiore femminile nella fase di massima recettività. Ed è proprio qui che entrano in gioco gli accorgimenti più importanti. Il primo riguarda il **momento della giornata**. Le ore del mattino restano generalmente le più favorevoli, perché la presenza di umidità e le condizioni fisiologiche del fiore rendono lo stigma più ricettivo e facilitano l'adesione del polline. Nel kiwi, questo dettaglio pesa molto più di quanto possa sembrare: un intervento eseguito fuori tempo, anche se corretto nella tecnica, può risultare meno efficace proprio perché non intercetta il fiore nella sua fase ottimale.

Il secondo elemento è il **momento fenologico**. Non basta intervenire "in fioritura": bisogna farlo quando una quota significativa di fiori femminili è realmente aperta e pronta a ricevere il polline. Poiché la fioritura non è sempre perfettamente concentrata, in alcuni impianti può

“

A differenza di molte altre specie frutticole, nel kiwi una fecondazione più completa si traduce non solo in una migliore allegagione, ma anche in un più marcato accrescimento del frutto.

”

essere utile distribuire l'intervento in più passaggi, così da coprire meglio la scarsità di apertura dei fiori. Anche questo incide sull'uniformità del risultato finale. C'è poi il tema della **qualità del polline**, che spesso fa la differenza più della macchina utilizzata. Il polline deve essere vitale, ben conservato e distribuito in modo omogeneo. Se ha perso germinabilità, se è stato conservato in modo non corretto o se la distribuzione è irregolare, l'efficacia dell'intervento si riduce anche in presenza di buone condizioni ambientali. In altri termini, l'impollinazione assistita non funziona per il semplice fatto di "passare" in campo, ma richiede precisione tecnica in ogni fase: scelta del polline, tempistica, modalità di distribuzione e condizioni operative. Quando tutto questo viene gestito correttamente, i risultati possono essere evidenti. L'effetto più immediato è una migliore allegagione, cioè una maggiore capacità del frutto di superare la fase iniziale senza andare incontro a cascola. Ma il vantaggio più interes-

te si osserva nelle settimane successive, quando una fecondazione più completa si traduce in frutti più sviluppati, con pezzatura più elevata e maggiore uniformità. Per una coltura come il kiwi, in cui il valore commerciale dipende in larga misura dalla capacità di portare a raccolta partite omogenee e ben calibrate, questo significa intervenire non solo sulla quantità prodotta, ma anche sulla qualità spendibile sul mercato.

Alla fine, è proprio questo il punto che rende l'impollinazione assistita così centrale nell'actinidia. Non si tratta di una pratica accessoria da utilizzare solo in emergenza, ma di una tecnica che permette di governare meglio un passaggio fisiologico decisivo. In una specie dove il margine tra allegagione debole e frutto ben formato può dipendere da quanti ovuli vengono effettivamente fecondati, l'impollinazione artificiale diventa uno degli strumenti più concreti per trasformare il potenziale del frutteto in produzione reale. ■

Filo per vigneti e frutteti

 **Bekaert**

Bezinal®
**Stabilità meccanica
costante**



CARBO XL ACTIV



*Filtrato d'alga con
processo produttivo
unico e brevettato*

BIOSTIMOLANTE

GoActiv® + Aminoacidi vegetali

Carbonio (C) organico di origine biologica 0,2%, Mannitolo 0,7 g/L

- Migliora le potenzialità produttive e le caratteristiche qualitative di frutti e fiori
- Garantisce un migliore sviluppo dei frutti
- Favorisce, grazie all'azione veicolante, l'assorbimento degli elementi nutritivi
- Facilita il supporto degli stress abiotici

info@uplitalia.com



Scopri di più sul sito
www.upl-ltd.com/it





Citrus Forum, il comparto italiano a confronto

Organizzato da Fruit Communication, l'evento si terrà il 5 maggio 2026 a Catania. Qui, tecnici, imprese e operatori del comparto si ritroveranno per un confronto sulle principali leve della competitività agrumicola e un'analisi dei principali fattori per il presente e il prossimo futuro dell'agrumicoltura.

A cura di

Ilaria De Marinis

Giornalista

C'è un punto, oggi, su cui l'agrumicoltura non può più permettersi ambiguità: per restare competitiva non basta difendere ciò che già esiste, bisogna ripensare il futuro del comparto con strumenti nuovi, scelte tecniche più consapevoli e una lettura più lucida dei mercati. È da questa esigenza che nasce **Citrus Forum**, in programma il **5 maggio 2026** al **Four Points by Sheraton di Catania**.

L'iniziativa, organizzata da **Fruit Communication**, in collaborazione con l'associazione **Fruit Lab** e lo **Studio Agronomico Coragro**, si propone come un momento di confronto qualificato su una filiera che continua a rappresentare un presidio produttivo, economico e identitario per ampie aree del Paese, ma che oggi si trova a operare dentro uno scenario molto più complesso rispetto al passato. Cambiano le condizioni climatiche, cresce la pressione dei parassiti, si restringono i margini economici, si trasformano le richieste del mercato.

Una complessità che, peraltro, non resta sullo sfondo, ma entra ogni giorno nella gestione aziendale, imponendo un equilibrio sempre più difficile tra tecnica, produttività e mercato.

Proprio per questo l'iniziativa non vuole limitarsi a fotografare le criticità. L'obiettivo è più ambizioso: costruire una discussione seria, aggiornata e concreta sulle leve che possono incidere davvero sulla competitività dell'agrumicoltura italiana. Al centro del dibattito ci saranno infatti alcuni dei nodi più strategici per il presente e per il prossimo futuro del comparto.

Di cosa si parlerà

Si parlerà innanzitutto di **portinnesti** e **nuove varietà**, due capitoli che oggi pesano ben oltre la sola dimensione vivaistica. La scelta genetica, infatti, non riguarda più soltanto l'adattamento agronomico o il calendario di maturazione, ma si intreccia sempre più con la risposta agli stress, con la qualità finale del frutto e con la capacità di intercettare le attese della distribuzione e del consumatore.

Un altro asse centrale sarà quello della **difesa fitosanitaria**, con particolare attenzione ai **parassiti animali**, tema che negli agrumi continua a richiedere ag-

giornamento tecnico, tempestività decisionale e strategie di gestione sempre più raffinate. In uno scenario in continua evoluzione, in cui la pressione dei parassiti cambia rapidamente e i mezzi disponibili richiedono impieghi sempre più precisi, ragionare su strategie efficaci e sostenibili diventa un'esigenza concreta di gestione.

Accanto alla difesa, il forum affronterà due questioni ormai strutturali per la gestione aziendale: **meccanizzazione** e **irrigazione**. La prima chiama in causa l'efficienza in campo, il contenimento dei costi, la disponibilità di manodopera e l'introduzione di innovazioni all'avanguardia. La seconda tocca uno dei punti più sensibili per tutte le produzioni mediterranee: l'uso della risorsa idrica. Oggi irrigare non significa semplicemente somministrare acqua, ma decidere tempi, volumi e strategie dentro una cornice in cui variabilità climatica, disponibilità della risorsa ed equilibrio vegeto-produttivo impongono un livello di precisione sempre più elevato.

Ma la competitività dell'agrumicoltura non si misura soltanto in campo. Per questo l'evento estenderà la riflessione anche alle dinamiche di mercato, con un focus sui **trend dei consumi in Italia e in Europa**. Capire come si stanno muovendo la domanda, i comportamenti d'acquisto e le preferenze dei consumatori è infatti essenziale per leggere correttamente il valore delle scelte tecniche.

La filiera a dialogo

A chiudere il confronto sarà una **tavola rotonda** dedicata a una domanda tanto semplice nella formulazione quanto complessa nelle implicazioni: **come rendere l'agrumicoltura italiana più competitiva**. È un interrogativo che investe l'intera filiera e che, proprio nella capacità di far dialogare i diversi livelli coinvolti, rende il Citrus Forum un appuntamento necessario.

Uno spazio di lavoro e di visione, un'occasione in cui provare a leggere il presente e futuro. Specialmente in una fase in cui l'agrumicoltura è chiamata a ridefinire parte delle proprie priorità, rimettere al centro il confronto tra tecnica, mercato e innovazione non è soltanto utile. È, con ogni probabilità, indispensabile. ■

“

L'obiettivo è ambizioso: costruire una discussione seria, aggiornata e concreta sulle leve che possono incidere davvero sulla competitività dell'agrumicoltura italiana.

”



UNA SOLA SOLUZIONE CONTRO LA MONILIA,
DALLA FIORITURA ALLA RACCOLTA.



Perfetta
sinergia con
PROBLAD®

Estensione di impiego su tutte le drupacee
(pesco, nettarino, susino, ciliegio e albicocco) e mandorlo

Elevata efficacia nei confronti della Monilia in fioritura,
in post-fioritura e in pre-raccolta

Flessibilità di impiego durante tutta la stagione



CERTIS BELCHIM B.V. – ITALIA
Via Varese, 25D scala A
21047 Saronno (VA) - Italia
+39 02 96 099 83
info.it@certisbelchim.com
www.certisbelchim.it



Certis Belchim
GROWING TOGETHER

®Kenja è un marchio registrato ISK BIOSCIENCES EUROPE N.V.

USARE I PRODOTTI FITOSANITARI CON PRECAUZIONE. PRIMA DELL'USO LEGGERE SEMPRE L'ETICHETTA E LE INFORMAZIONI SUL PRODOTTO E SUI SIMBOLI.
SI RICHIAMA L'ATTENZIONE SULLE FRASI E SIMBOLI DI PERICOLO RIPORTATI IN ETICHETTA.

G.IoT.To[®] e MyAgeon[®]: l'idroponica di precisione

Comunicato a cura di
Ageon



Nel panorama dell'agricoltura protetta moderna, l'efficienza non è più un obiettivo, ma un prerequisito. La transizione verso una gestione basata sul dato certo richiede strumenti capaci di coniugare precisione scientifica e praticità operativa. È in questo contesto che si inserisce l'offerta tecnologica di **Ageon**, azienda che ha saputo tradurre **oltre 30 anni di esperienza diretta nel settore del fuori suolo e dell'idroponica** in un ecosistema digitale integrato: il sistema sensoristico **G.IoT.To[®]** e la piattaforma cloud **MyAgeon[®]**.

G.IoT.To[®]: precisione su misura e gestione in tempo reale

G.IoT.To[®] nasce per superare i limiti della sensoristica tradizionale. Non si tratta di un kit predefinito, ma di una soluzione **progettata su misura**, capace di adattarsi alle specifiche esigenze di ogni coltura e struttura, con la flessibilità di collegare da 1 a 100 sensori per centralina.

La vera innovazione risiede nell'eliminazione dei complessi cablaggi: grazie a una rete di sensori avanzati a onde radio (alimentati con comuni batterie AA), il sistema garantisce una copertura stabile fino a 500 metri, abbattendo drasticamente i costi di installazione e manodopera. Con un **aggiornamento dei dati ogni minuto**, G.IoT.To[®] offre al produttore la risoluzione temporale necessaria per perfezionare la strategia irrigua e analizzare i drenaggi in tempo reale.

MyAgeon: la piattaforma per la strategia agronomica ottimizzata

MyAgeon[®] è la piattaforma cloud avanzata che centralizza i flussi informativi

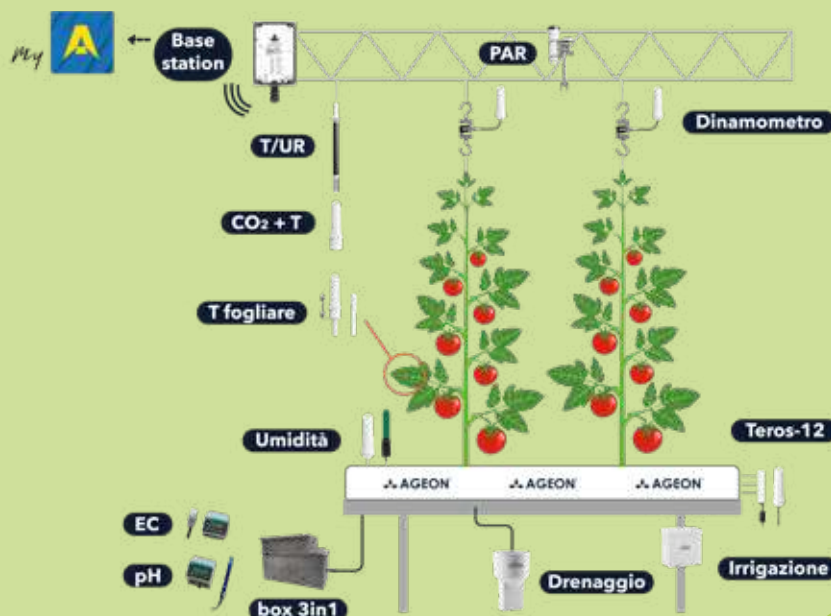
provenienti dalle colture, trasformando i dati raccolti dai sensori G.IoT.To[®] in una visione a 360° su clima, irrigazione e salute del raccolto.

L'obiettivo di MyAgeon[®] è accompagnare l'azienda agricola nel delicato passaggio da una conduzione empirica a una **strategia scientificamente ottimizzata**. Attraverso l'integrazione delle analisi di laboratorio e delle rilevazioni manuali via App, la piattaforma permette di calibrare con precisione le soluzioni nutritive, abbattendo gli sprechi e massimizzando la resa produttiva.

Il sistema supera il concetto di semplice monitoraggio: grazie alle funzioni di **Crop Registration digitale** e alla documentazione fotografica correlata ai grafici, il produttore può analizzare i trend am-

bientali in ottica predittiva, anticipando l'insorgenza di patologie e intervenendo tempestivamente. MyAgeon[®] si conferma così lo strumento definitivo per elevare l'efficienza energetica e abbattere i costi superflui, senza mai compromettere la stabilità qualitativa del ciclo produttivo. Il vero valore aggiunto risiede tuttavia nella componente umana: attraverso la piattaforma, il team tecnico **Ageon Crop Consulting** interagisce in modo proattivo con l'utente. Questa sinergia costante permette di fornire feedback immediati, report periodici e commenti tecnici mirati, garantendo una gestione agronomica d'eccellenza che punta a risultati costanti e misurabili nel tempo.

www.ageon.it



L'equilibrio difficile del nuovo scenario globale

Cambiamento climatico, nuove fitopatie, costi crescenti e mercati più selettivi stanno ridisegnando gli equilibri del comparto agrumicolo. In questo contesto, innovazione genetica, gestione tecnica e capacità di adattamento diventano le direttrici decisive per la sua tenuta produttiva e commerciale.

A cura di

Alessandra Gentile

Università degli Studi di Catania

L'agrumicoltura mondiale opera oggi in uno scenario più complesso rispetto al passato, segnato da fattori che incidono direttamente sulla stabilità produttiva, sulla qualità del prodotto e sulla competitività delle imprese. Tra questi, il cambiamento climatico è uno degli elementi più critici, perché altera equilibri consolidati, modifica i fabbisogni idrici delle colture, aumenta la frequenza degli eventi estremi e impone una revisione sempre più attenta delle strategie di gestione degli agrumeti. A questo si aggiungono nuove emergenze fitosanitarie e il riaccutizzarsi di problematiche già note, che obbligano il comparto a un aggiornamento tecnico e scientifico continuo, sia sul piano della prevenzione sia su quello del contenimento. Parallelamente, il comparto è chiamato a perseguire obiettivi sempre più stringenti di sostenibilità economica e ambientale, in un contesto in cui la redditività aziendale deve conciliarsi con la riduzione degli input, l'uso razionale delle risorse naturali e una crescente attenzione del mercato verso produzioni ottenute secondo criteri di maggiore responsabilità. A rendere ancora più articolato questo quadro contribuiscono l'ampliamento dell'offerta sui mercati, la competizione internazionale e la necessità di tutelare autenticità e riconoscibilità delle produzioni lungo l'intera filiera, dal vivaio fino al prodotto destinato al consumo. Nonostante queste criticità, il comparto agrumicolo continua a mostrare una significativa capacità di adattamento e innovazione, che si esprime in forme differenti a seconda delle specie, degli areali e degli obiettivi produttivi. Una parte rilevante di questa evoluzione deriva dall'integrazione sempre più stretta tra ricerca e innovazione applicata, dalla genetica alla gestione agronomica di precisione, fino al post-raccolta e alla valorizzazione dei coprodotti secondo logiche di economia circolare. In questo percorso assume un rilievo crescente anche il legame con il territorio, inteso come insieme di competenze, identità produttive e fattori distintivi capaci di rafforzare il valore dell'agrumicoltura contemporanea.

Il caso italiano: forza identitaria, fragilità strutturali

Nel nostro Paese il comparto agrumicolo continua a rappresentare una delle espressioni più rilevanti e identitarie dell'agricoltura nazionale, in particolare nelle regioni meridionali, dove si concentra gran parte delle superfici investite e dove la coltivazione degli agrumi non costituisce soltanto un'attività economica, ma anche un elemento strutturale del paesaggio, dell'identità territoriale e dell'organizzazione delle filiere locali. Eppure, dietro questa centralità produttiva e culturale, il comparto attraversa una fase complessa, nella quale i tradizionali punti di forza non bastano più, da soli, a garantire equilibrio e competitività. Tra questi vi è certamente la disponibilità di un ampio patrimonio genetico, capace di offrire una notevole ricchezza varietale e di assicurare, nelle diverse specie, produzioni di qualità elevata, fortemente differenziate e spesso strettamente legate ai contesti pedoclimatici in cui vengono coltivate. Tuttavia, a questa base potenzialmente molto favorevole si contrappongono criticità strutturali e competitive che negli ultimi anni si sono fatte più evidenti e che oggi impongono una riflessione di sistema. Tra i principali nodi irrisolti rientra anzitutto l'elevata **frammentazione aziendale**, che in molte aree continua a limitare la capacità di investimento, innovazione e programmazione commerciale. A ciò si sommano **costi di produzione crescenti**, aggravati anche dalla particolare congiuntura economica degli ultimi anni, che ha inciso sul prezzo dell'energia, dei mezzi tecnici, della manodopera e della logistica. In parallelo, la **concorrenza** esercitata da altri Paesi, sia europei sia extraeuropei, si è fatta più intensa e strutturata, con effetti diretti sulla pressione competitiva, sulla collocazione del prodotto italiano e sulla sostenibilità economica di molti impianti. Su questo quadro già delicato si innestano gli **effetti del cambiamento climatico**, che non si manifestano soltanto in termini generali, ma attraverso eventi sempre più estremi e frequenti, capaci di compromettere rese, qualità e continuità produttiva. Allo stesso modo, l'**insorgenza di nuove malattie** e la recrudescenza di avversità già note, ma difficili da controllare, contribu-

iscono ad aumentare l'incertezza tecnica e gestionale, rendendo più fragile un comparto che, per sua natura, richiede invece stabilità di lungo periodo.

A rendere ancora più impegnativo il contesto vi è poi il **rapporto con il mercato**, che appare sempre più difficile da soddisfare in modo pieno e continuativo. Non si tratta soltanto di immettere sul mercato frutti di buona qualità, ma di garantire standard elevati e costanti nel tempo, disponibilità di prodotto per periodi commerciali sempre più lunghi e caratteristiche organolettiche coerenti con le aspettative della distribuzione e del consumatore finale. In particolare, soprattutto da parte della GDO, è sempre più pressante la richiesta di frutti che mantengano gli attributi più apprezzati in fase di acquisto e consumo, come la dolcezza, la pigmentazione, l'aspetto esteriore, l'uniformità e la tenuta commerciale. In altre parole, non basta più produrre bene: occorre produrre in modo aderente a una domanda selettiva, esigente e spesso mutevole, capace di premiare solo quelle filiere che riescono a coniugare qualità, continuità e identità del prodotto.

Biodiversità, miglioramento genetico e nuove priorità

In questo scenario appare evidente come l'innovazione varietale e quella dei portinnesti rappresentino oggi strumenti indispensabili per il rilancio del comparto. È proprio attraverso questi strumenti, infat-





In alto
**Sintomi di greening su arancia, con
 evidente alterazione di colorazione.**

ti, che può essere realmente valorizzato il patrimonio di biodiversità espresso dagli agrumi italiani. Il lavoro dei breeder, sostenuto da programmi di miglioramento genetico mirati, consente di selezionare e rilasciare nuovi genotipi più rispondenti alle esigenze attuali dell'agrumicoltura nazionale, sia sotto il profilo produttivo sia sotto quello qualitativo, agronomico e commerciale. Si tratta di una prospettiva strategica, perché permette di trasformare una ricchezza genetica storicamente accumulata in un vantaggio competitivo concreto, capace di rispondere meglio alle pressioni ambientali, fitosanitarie e di mercato. Del resto, il comparto agrumicolo italiano si è storicamente avvantaggiato della presenza di un **numero elevato di cultivar**, molte delle quali si sono distinte per la loro buona adattabilità a specifiche condizioni ambientali e per la qualità dei frutti ottenuti.

Va inoltre ricordato che, per le principali specie, una parte consistente delle varietà di maggiore pregio qualitativo è stata ottenuta nel tempo attraverso attività di selezione basate sulle mutazioni che si verificano naturalmente. Questo aspetto è tutt'altro che marginale, perché testimonia come l'evoluzione varietale degli agrumi sia spesso passata attraverso processi di osservazione, selezione e valorizzazione di materiali emersi spontaneamente nei diversi areali produttivi. Tali mutazioni continuano ancora oggi a verificarsi e il patrimonio clonale, in particolare per comparti come quello delle

arance pigmentate e dei limoni, continua ad arricchirsi, offrendo in alcuni casi materiali di elevatissimo interesse. Ciò significa che il rinnovamento del comparto non dipende solo dall'introduzione di innovazioni radicali, ma anche dalla capacità di riconoscere, selezionare e trasferire in filiera quei materiali che, pur derivando da processi naturali, possono offrire un reale salto di qualità in termini di adattamento, identità e valore commerciale.

Il rapporto tra varietà di pregio e territori particolarmente vocati resta, in questo senso, uno dei cardini della qualità agrumicola italiana. È il connubio tra materiale genetico e ambiente di coltivazione a determinare, in molti casi, quel valore aggiunto che il mercato riconosce ai prodotti nazionali. Le aree costiere per il limone, la piana di Catania per l'arancia rossa, l'areale di Ribera per le arance *Navel*, alcune aree della Calabria e della Basilicata per il clementine, così come altri distretti a forte specializzazione, rappresentano esempi concreti di questa integrazione tra vocazione ambientale e identità varietale. È proprio da qui che deriva una parte importante della reputazione qualitativa dell'agrumicoltura italiana, almeno sul mercato nazionale. Per questo, la valorizzazione commerciale di tali produzioni dovrebbe essere ulteriormente rafforzata, anche in chiave estera, per rivitalizzare flussi di esportazione che potrebbero trovare nuova forza proprio nella distintività dei territori e nella riconoscibilità dei prodotti.

Clima, HLB e il ruolo della ricerca

Occorre però evitare di considerare immutabile questa vocazionalità ambientale. Le difficoltà registrate di recente dimostrano con chiarezza che anche gli areali storicamente più adatti possono essere messi in crisi da fattori nuovi o accentuati. La siccità e, più in generale, gli eventi climatici avversi di forte intensità stanno modificando condizioni che per lungo tempo erano sembrate relativamente stabili. A ciò si aggiunge la minaccia concreta rappresentata dalla diffusione di malattie, comprese quelle emergenti, tra le quali suscita particolare preoccupazione il

greening o HLB, una delle patologie più devastanti per gli agrumi a livello mondiale, tanto più allarmante se si considera che i suoi vettori sono già presenti in Europa. Di fronte a questo scenario, il comparto della ricerca ha oggi piena consapevolezza del fatto che la risposta non può basarsi su un solo fronte. Da un lato restano essenziali le misure di prevenzione e sorveglianza affidate ai Servizi fitosanitari, chiamati a impedire l'introduzione e la diffusione di organismi nocivi; dall'altro diventa sempre più centrale il ruolo del miglioramento genetico, che potrà contribuire in modo decisivo all'individuazione e al trasferimento di fonti di resistenza. È anche per evitare il ripetersi di errori già compiuti in passato che oggi si sta investendo con maggiore convinzione nella divulgazione delle conoscenze sulla malattia, sui vettori e sulle misure preventive. Questo lavoro di informazione tecnica e scientifica, sostenuto da progetti di ricerca e iniziative dedicate, assume un'importanza strategica almeno quanto la ricerca di nuove soluzioni genetiche. Senza una filiera consapevole, preparata e in grado di riconoscere tempestivamente i rischi, infatti, anche gli strumenti più avanzati rischiano di rivelarsi insufficienti.

Portinnesti, vivaismo e cooperazione internazionale

Sul piano agronomico, la sostenibilità del processo produttivo in agrumicoltura resta strettamente legata alla scelta del portinnesto, che in molti casi costituisce il principale, se non l'unico, strumento per superare avversità specifiche o per garantire l'adattamento della coltura a determinati contesti ambientali e culturali. In questo ambito, molte delle innovazioni genetiche più significative sono giunte storicamente dall'estero. Emblematico è il caso dei citrange e degli altri ibridi con *Poncirus trifoliata*, che hanno avuto un ruolo decisivo nel contenimento degli effetti del virus della Tristeza degli agrumi, contribuendo di fatto a salvaguardare l'agrumicoltura mondiale. Tuttavia, proprio questa esperienza dimostra quanto sia necessario che anche l'Italia continui a investire nel miglioramento genetico e nella selezione in campo di nuovi portinnesti, mantenendo un raccordo con

le iniziative internazionali ma, al tempo stesso, dando continuità e prospettiva alle attività già avviate dai ricercatori impegnati in questo ambito. Si tratta di un investimento che richiede visione di medio e lungo periodo, perché i risultati, in agrumicoltura, non sono mai immediati ma possono diventare decisivi.

Un'attenzione particolare deve inoltre essere riservata al primo anello della filiera agrumicola, cioè al sistema vivaistico e alla disponibilità di materiali di propagazione di qualità, sotto il duplice profilo sanitario e genetico. È un punto spesso richiamato dagli operatori, che lamentano una disponibilità non sempre sufficiente di piante adeguate per i nuovi impianti, proprio in una fase in cui la domanda si mantiene elevata e tende a concentrarsi su specifiche combinazioni portinnesto/nesto ritenute più interessanti. Queste combinazioni, selezionate sulla base di ricerche pluriennali, hanno mostrato particolare efficacia in alcune aree vocate, soprattutto per la capacità di favorire livelli elevati di pigmentazione nei frutti e per il contenimento della vigoria della pianta. Anche in questa direzione, strumenti innovativi come la micropropagazione potrebbero rappresentare una risorsa da considerare, al pari di quanto già avviene in altre filiere frutticole, dove tali approcci sono stati recepiti più rapidamente e con risultati rilevanti. Nel complesso, lo scenario dell'agrumicoltura mediterranea si trova oggi di fronte a sfide che superano i confini delle singole aree produttive e che impongono una crescente collaborazione tra ricercatori, tecnici e operatori di Paesi diversi. Le questioni in gioco, dal cambiamento climatico alla pressione fitosanitaria, dal miglioramento genetico alla sostenibilità vivaistica e produttiva, hanno ormai una dimensione sovranazionale e richiedono risposte coordinate. In questo contesto, la sedicesima edizione dell'International Citrus Congress, che sarà ospitata in Sicilia nel marzo 2028, rappresenterà non soltanto un'occasione di confronto scientifico qualificato tra ricercatori e operatori della filiera, ma anche un momento importante per valorizzare l'agrumicoltura italiana, la sua biodiversità, la sua capacità di innovare e quella multifunzionalità che storicamente ne ha accompagnato lo sviluppo. ■





NANOT

CaPO



UTILIZZO DI NANOCALCIO
SULLE COLTURE FRUTTICOLE

+ CALCIO NEI FRUTTI
=

- SPACCATURE

+ CONSERVABILITÀ



Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle indicazioni di pericolo ed i consigli di prudenza riportati in etichetta.



*Produciamo
piante
certificate*



Sede Legale
Via A. Pacinotti, 12
70010 Sammichele di Bari (BA)

Sede Operativa
Via Canale km 2,500
70010 Sammichele di Bari (BA)
Tel. +39 0808910069

 info@vivaifortunato.it
 vivaifortunato@gmail.com

scoprite le nostre varietà

 www.vivaifortunato.it

Siamo presenti a:

MACFRUT 2026

**FRUIT & VEG
PROFESSIONAL SHOW**

21-22-23 APRILE 2026
RIMINI-EXPO CENTRE
ITALIA

Padiglione A1 - Stand 76

*La migliore tradizione
al vostro servizio...*



Nuovi insetti: quali minacce per gli agrumi siciliani?

L'agrumicoltura mediterranea è sempre più esposta all'ingresso di fitofagi alieni, introdotti soprattutto con il commercio di materiale vegetale. Tra specie già insediate e nuove minacce, il quadro fitosanitario si fa più complesso e richiede monitoraggio, prevenzione e strategie di contenimento sempre più mirate.

A cura di

**Giuseppe Massimino
Cocuzza, Gaetano Siscaro**
Università degli Studi di Catania

Il numero di specie di artropodi di origine esotica introdotte nella regione mediterranea è in costante aumento, con un significativo incremento registrato negli ultimi tre decenni. Sebbene il fenomeno riguardi quasi tutte le colture, gli agrumi sembrano particolarmente esposti, come testimoniano le frequenti segnalazioni di nuove introduzioni. Se nel 2006 si contavano nel bacino del Mediterraneo 117 specie parassite degli agrumi tra insetti e acari, in soli vent'anni, a causa delle nuove introduzioni, tale numero è salito a **132**. Nella stragrande maggioranza dei casi, l'arrivo in un Paese mediterraneo preannuncia la futura diffusione dell'organismo anche in Italia, dove attualmente **si contano 111 specie infestanti gli agrumi**. Considerando che circa l'80% di queste ultime è di origine esotica, va sottolineato che ben il 44% è stato introdotto a partire dal 1970.

L'introduzione di queste specie non autoctone si ritiene sia avvenuta attraverso il commercio di piante coltivate e ornamentali. Il fenomeno interessa tutte le categorie sistematiche degli insetti, ma risulta più accentuato per i gruppi con specie di piccole dimensioni che possono sfuggire ai controlli. In Italia, gli emitteri sternorinchi e i tisanoteri rappresentano oltre il 50% delle introduzioni. Il trend non accenna a flettere: solo nel biennio 2024-2025 sono state infatti rinvenute cinque nuove specie, tutte potenzialmente dannose per l'agrumicoltura. Altre minacce restano all'orizzonte, incluse specie particolarmente temute per la loro dannosità indiretta, come le due psille già segnalate nel bacino del Mediterraneo, *Diaphorina citri* e *Trioza erytrae*, vettori del **Huanglongbing** (HLB), la patologia in assoluto più pericolosa per gli agrumi.

Un equilibrio che cambia: nuove specie e nuove priorità

Non tutte le specie di nuova introduzione causano inevitabilmente perdite economiche: mentre alcune infatti si insediano velocemente nell'ecosistema agrumeto senza danneggiarlo, altre possono causare ingenti danni che richiedono l'immediata applicazione di adeguate strategie di controllo. Un quadro interessante emerge analizzando i dati dal 2006 al 2025 riguardanti gli artropodi ritenuti più dannosi nei diversi

Paesi mediterranei e rilevati dallo IOBC (International Organisation for Biological Control). Se fino al 2017 i principali artropodi dannosi erano rappresentati da *Ceratitidis capitata*, *Aonidiella aurantii*, *Phyllocnistis citrella*, *Planococcus citri* e *Tetranychus urticae*, nel 2025 il quadro è completamente mutato, considerato che le specie che destano maggiore preoccupazione risultano essere *Trioza erythrae*, *Scirtothrips aurantii*, *Aleurocanthus spiniferus*, *Delottococcus aberiae*, *Bactrocera dorsalis* e *Chaetanaphorus orchidii*, oltre agli storici *C. capitata* e *T. urticae*. È comunque interessante osservare come, grazie alla resilienza ecologica dell'agrumeto, la pericolosità di alcune specie un tempo considerate particolarmente temibili si sia progressivamente ridimensionata. Altre, invece, sono già presenti negli agrumeti italiani o si trovano ormai a ridosso dei nostri confini fitosanitari.

Le specie già presenti: tra diffusione, danni e contenimento biologico

L'aleurode spinoso degli agrumi, *A. spiniferus*, è stato rinvenuto per la prima volta in Europa in Puglia, nei vigneti salentini, per poi diffondersi in tutto il territorio italiano "a macchia di leopardo", ovvero con una distribuzione discontinua. Oggi è presente in tutte le regioni italiane e in diverse nazioni mediterranee, infestando anche numerose piante ornamentali. In Sicilia, dopo la prima segnalazione avvenuta nel centro urbano di Catania, la specie è diffusa in quasi tutte le città dell'Isola, con le prime infestazioni su agrumeti commerciali rilevate nel territorio tra Grammichele e Caltagirone (provincia di Catania). La specie si distingue per l'inusuale colore nero degli adulti e degli stadi neanidali; il danno è causato dall'abbondante melata prodotta che imbratta vegetazione e frutti, favorendo lo sviluppo della fumaggine e costringendo i produttori a onerosi processi di lavaggio. In cinque anni di rilievi condotti dai ricercatori del Di3A in collaborazione con il Servizio Fitosanitario dell'Osservatorio delle Malattie delle Piante di Acireale, è stato osservato che l'aleurodide sviluppa tre generazioni annue, con quella estiva che risulta normalmente la più abbondante e dannosa. Il controllo non è facile e dovrebbe essere eseguito du-

rante la massima presenza di neanidi di prima età, monitorando lo sviluppo biologico tramite trappole collanti gialle. Dal 2023 sono stati individuati diversi nemici naturali, tra cui il predatore *Serangium montazerii* e il parassitoide *Eretmocerus iulii*, il cui recente ritrovamento e rapida diffusione lasciano ipotizzare un veloce ridimensionamento delle popolazioni di *A. spiniferus*, analogamente a quanto osservato in passato per altri aleirodi, quali *Dialeurodes citri*, *Aleurothrixus floccosus*, *Parabemisia myricae* e *Paraleyrodes minei*. Nel corso del 2025, uno studio ha verificato che le percentuali di parassitizzazione di *E. iulii* si attestavano intorno al 30%. Inoltre, nell'ultimo biennio, altri parassitoidi sono stati individuati, ovvero *Eretmocerus* gr. *serius* ed *Encarsia smithi* nel centro-sud Italia ed *E. nipponica* nel nord Italia. Anche l'acaro rosso orientale, *Eutetranychus orientalis*, segnalato di recente negli agrumeti della provincia di Catania, ha inizialmente suscitato forte preoccupazione, ma finora non ha provocato danni tali da giustificare specifici interventi di controllo.

Le minacce più temute: tripidi, mosche, psille e cocciniglie

Tra le introduzioni più temibili rientra il tripide sudafricano degli agrumi, *Scir-*

In basso

Maschio (destra), femmina (sinistra) e stadio giovanile (in alto) di *Eutetranychus orientalis*.





Da sinistra verso destra
Arance con fumaggine sviluppata sulla melata di *Aleurocanthus spiniferus*.

Adulti di *Aleurocanthus spiniferus* su foglie giovani di arancio.

Germoglio di arancio danneggiato da *Scirtothrips aurantii*.



tothrips aurantii segnalato nel novembre scorso in agrumeti compresi tra Paternò, Scordia e Lentini. Si tratta di una specie potenzialmente dannosa, inclusa nella lista A1 dell'EPPO. Le foglie più giovani di arancio apparivano deformate, indurite e ripiegate parallelamente alla nervatura centrale. Il mancato rinvenimento di frutti danneggiati fa ipotizzare che la diffusione del tripide sia avvenuta successivamente alle fasi di allegagione e ingrossamento dei frutticini, che sono i momenti di maggiore sensibilità. In Spagna la specie ha causato ingenti danni nel 2024, mentre nel 2025 si sono ridotte, probabilmente a causa di un inverno freddo e piovoso. Questo tripide è un parassita primario anche per avocado e mango. Rispetto a *Pezothrips kellyanus*, *S. aurantii* non è presente sui fiori, una differenza fondamentale per la sua gestione in campo. Oltre queste specie, altre, come *Scirtothrips dorsalis* e *Chaetanaphorus orchidii*, già presenti nella penisola iberica, sono a forte rischio di introduzione, così come *Thrips parvispinus*, recentemente introdotto in Sicilia, può risultare dannoso nei semenzali e nelle giovani piante di agrumi.

In diverse regioni italiane sono stati inoltre segnalati **focolai di *Bactrocera dorsalis***, un dittero tefritide di origine orientale classificato come organismo

nocivo da quarantena. Questa specie è estremamente polifaga e i frutti di agrumi figurano tra i suoi ospiti preferiti, sui quali causa danni simili a quelli di *Ceratitis capitata*, ma potenzialmente più significativi. In Sicilia, l'Osservatorio delle Malattie delle Piante di Acireale conduce da due anni monitoraggi con trappole nella provincia di Catania e, fortunatamente, la mosca non è stata ancora rinvenuta. Infine, **resta altissima l'allerta per la psilla africana *Trioza erytrae* e la psilla asiatica *Diaphorina citri***. Nei confronti di questi vettori del letale greening degli agrumi (HLB), si registrano casi di successo di controllo biologico classico, con l'impiego dei parassitoidi *Tamarixia dryi* e *Tamarixia radiata* in Spagna e a Cipro, dimostrando l'efficacia della ricerca applicata nel contrastare la diffusione di questi pericolosi insetti.

Un'altra specie di temuta introduzione è lo pseudococcide *Delottococcus aberiae*, originario dell'Africa meridionale rinvenuto nel 2009 negli agrumeti della provincia di Valencia. Nelle zone d'origine è una specie di secondaria importanza, mentre in Spagna si è rivelata molto dannosa e di difficile controllo. Come altre cocciniglie, questo pseudococcide sottrae linfa e produce melata, sulla quale si sviluppano i funghi saprofiti (fumaggine). Tuttavia, i danni maggiori si osservano a carico dei

frutti in via di sviluppo, sui quali provoca gravi deformazioni, blocco della crescita e caduta prematura, determinando perdite economiche non indifferenti.

La cocciniglia svolge due generazioni l'anno e ha un'elevata prolificità; oltre agli agrumi, può vivere anche su olivo e guava. Tra i suoi antagonisti naturali si segnala il coccinellide *Cryptolaemus montrouzieri*, il cui contributo, tuttavia, è insufficiente a mantenere le infestazioni sotto la soglia di danno economico. Più di recente è stato introdotto in Spagna dal Sudafrica l'imenottero encirtide *Anagyrus aberiae*, un parassitoide rilasciato negli agrumeti la cui attività di controllo è ancora oggetto di verifica. È stato inoltre sintetizzato il feromone sessuale utile a monitorare le popolazioni. Il controllo chimico è ostacolato dalla cera che ricopre il corpo dei vari stadi di *D. aberiae* e dell'abitudine di frequentare i punti più riparati delle piante. Uno studio spagnolo ha dimostrato il ruolo delle **formiche**, con le quali la cocciniglia ha un rapporto simbiotico in quanto attratte dalla mela-

ta prodotta, proteggono il parassita dai nemici naturali e ne favoriscono la diffusione. Per questo motivo, il controllo delle formiche è risultato molto utile per ridurre l'impatto della cocciniglia sulla produzione.

Conclusioni

La continua introduzione di nuove specie, suggerisce che è inderogabile la necessità di aumentare i controlli del materiale vegetale proveniente da quei Paesi in cui è già stata segnalata la presenza di fitofagi assenti in Italia. A questa esigenza si affianca quella di consolidare reti di monitoraggio sempre più tempestive ed efficaci, in grado di intercettare le infestazioni nelle loro fasi iniziali, quando le possibilità di contenimento risultano ancora concrete. In uno scenario così dinamico, sarà decisiva la capacità di integrare vigilanza fitosanitaria, ricerca applicata e strumenti di controllo biologico, così da ridurre il rischio che nuove introduzioni si traducano in criticità permanenti per l'agrumicoltura mediterranea. ■



enomondo

Ammendanti compostati
Econat®
in polvere o in pellet
per il tuo orto e giardino

CONSENTITI IN
AGRICOLTURA BIOLOGICA



PUNTI VENDITA

Bricofer Faenza 2
Via Alessandro Volta 11, Faenza

Consorzio Agrario - Faenza
Via Soldata 1, Faenza

Consorzio Agrario - Castel Bolognese
Via Emilia Levante 176, Castel Bolognese

Caviroteca - Forlì
Via Due Ponti 35 (angolo Zampeschi), Forlì

Consorzio Agrario - Godo
Viale F. Baracca 9, Russi

Tutto Giardino - Consorzio Agrario - Riolo Terme
Via Bologna 30, Riolo Terme

www.enomondo.it

Portinnesti degli agrumi: efficienza e adattamento

Dietro la tenuta agronomica e produttiva di un impianto agrumicolo c'è anche il lavoro silenzioso del portinnesto, che incide su adattamento ai diversi contesti pedoclimatici, risposta agli stress e caratteristiche del frutto. È su questo piano, oggi, che tradizione vivaistica e innovazione genetica tornano a incontrarsi.

A cura di

Alberto Continella

Università degli Studi di Catania

Nel contesto dell'agrumicoltura moderna, il portinnesto rappresenta un elemento funzionale di primaria importanza nella determinazione delle prestazioni produttive, della qualità dei frutti e della resilienza degli impianti alle condizioni pedologiche e ambientali. Lungi dall'essere una mera tecnica di propagazione, l'innesto rappresenta un sistema biologico complesso in cui l'interazione tra due genotipi distinti - nesto e portinnesto - dà origine a una unità funzionale integrata, capace di modulare processi fisiologici, biochimici e molecolari fondamentali. Tale interazione influenza in maniera sostanziale l'assorbimento idrico e minerale, la regolazione ormonale, il bilancio del carbonio, la traslocazione dei fotoassimilati e, più in generale, l'adattamento della pianta alle condizioni ambientali. Difatti, il soggetto conferisce all'intera pianta tratti funzionali specifici, quali la tolleranza a stress abiotici - salinità, elevato pH, siccità e ristagni idrici - e la resistenza o tolleranza a patogeni e parassiti, tra cui *Phytophthora* spp., il virus della tristezza degli agrumi (CTV) e i nematodi. D'altro canto, numerosi studi pluridecennali hanno dimostrato che il portinnesto può influenzare in modo sostanziale la produttività, l'efficienza produttiva, l'architettura della pianta e molteplici aspetti qualitativi del frutto, tra cui pezzatura, percentuale in succo, colore della buccia, concentrazione zuccherina e accumulo di antociani nelle cultivar pigmentate. Tali effetti assumono particolare rilevanza in relazione alla destinazione commerciale del prodotto, distinguendo tra mercato fresco e trasformazione industriale. L'importanza del portinnesto emerge storicamente in relazione alla necessità di superare limitazioni pedologiche e fitosanitarie che ostacolavano la coltivazione degli agrumi. Oltre a migliorare caratteristiche legate alla fase giovanile - quali la riduzione della spine-scenza, e l'anticipazione dell'entrata in produzione - i portinnesti hanno progressivamente assunto un ruolo centrale nella gestione delle avversità biotiche e abiotiche.

Dal miglioramento genetico alla propagazione dei nuovi materiali

Dal punto di vista genetico, il miglioramento dei portinnesti è stato storicamente limitato dalla diffusa presenza della **poliembrionia nucellare**¹, che ostacola la produzione di progenie zigotica necessaria per la selezione. L'impiego di *Poncirus trifoliata* come genitore maschile ha rappresentato un progresso significativo, consentendo l'identificazione precoce degli ibridi attraverso marcatori morfologici dominanti. Tale approccio ha portato allo sviluppo di numerosi ibridi intergenerici - citrange, citrumelo e citrandarin - che oggi costituiscono la base dei sistemi produttivi in molte aree agrumicole. Negli ultimi anni, la coltura *in vitro* ha acquisito crescente importanza, anche in risposta a vincoli normativi e fitosanitari, come il divieto di importazione di semi da Paesi extra-UE e la diffusione dell'*Huanglongbing* (HLB), una delle malattie più devastanti per il settore agrumicolo. La micropropagazione consente la rapida moltiplicazione di nuovi portinnesti tolleranti, garantendo uniformità genetica anche in genotipi monoembrionici. Sebbene le piante ottenute *in vitro* presentino differenze nell'architettura radicale rispetto ai semenzali, numerosi studi indicano che le prestazioni in campo risultano solo marginalmente influenzate dal metodo di propagazione.

Stress abiotici e capacità di adattamento

L'**adattamento ai fattori abiotici** rappresenta uno dei criteri fondamentali nella selezione del portinnesto. Nei suoli calcarei, la clorosi ferrica indotta anche dall'elevato pH limita la disponibilità di ferro inibendo diverse funzioni fisiologiche, tra cui la fotosintesi. La tolleranza a questa condizione è fortemente dipendente dal portinnesto e si esplica attraverso meccanismi di efficienza nell'assorbimento e nella riduzione del ferro. Portinnesti come il mandarino *Cleopatra* e l'arancio amaro mostrano una maggiore capacità di adattamento, mentre altri, come il citrumelo *Swingle* e alcuni citrange, risultano particolarmente suscettibili.

La **salinità** costituisce un ulteriore fattore limitante, soprattutto nei sistemi irrigui intensivi. L'accumulo di ioni sodio e cloro nei tessuti fogliari determina effetti tossi-

ci e squilibri nutrizionali, compromettendo la crescita e la produttività. La tolleranza alla salinità è associata alla capacità del portinnesto di escludere tali ioni a livello radicale o di limitarne il trasporto verso la chioma. In questo contesto, alcuni ibridi di *Citrus sunki* × *P. trifoliata* hanno mostrato prestazioni promettenti, evidenziando una maggiore efficienza nei meccanismi di esclusione ionica.

Lo **stress idrico**, sia per deficit che per eccesso, rappresenta una delle principali sfide per l'agrumicoltura in scenari di cambiamento climatico. La siccità induce una riduzione della conduttanza stomatica, della fotosintesi e della crescita vegetativa, con effetti negativi sulla resa e sulla qualità dei frutti. Al contrario, condizioni di eccesso idrico nel terreno determinano ipossia radicale, riduzione della conduttività idraulica e alterazioni metaboliche. La risposta a tali stress varia significativamente tra i portinnesti e coinvolge meccanismi complessi, quali l'aggiustamento osmotico, la modulazione dell'architettura radicale e la regolazione del metabolismo secondario.

Vigoria, produttività e qualità del frutto

Accanto a questo, il portinnesto esercita un'influenza determinante sulle **caratteristiche vegeto-produttive** della pianta. La vigoria indotta dal soggetto condiziona le dimensioni dell'albero, influenzando la densità di impianto, l'efficienza

Glossario

¹Poliembrionia nucellare: fenomeno per cui, nello stesso seme, oltre all'embrione originato dalla fecondazione, se ne sviluppano altri a partire dai tessuti nucellari dell'ovulo.



produttiva e i costi di gestione. La sperimentazione di portinnesti che limitano lo sviluppo della chioma può favorire lo sviluppo di sistemi ad alta densità, caratterizzati da una maggiore efficienza nell'uso delle risorse e da una riduzione dei costi operativi. In questo contesto, alcuni ibridi di recente costituzione hanno dimostrato la capacità di contenere lo sviluppo vegetativo mantenendo elevati livelli di produttività.

La **produttività** e la **qualità dei frutti** sono il risultato di interazioni complesse tra nesto, portinnesto e ambiente. Il soggetto influenza parametri quali il contenuto in solidi solubili, l'acidità, il rapporto zuccheri/acidi, la pezzatura e il colore del frutto. In particolare, è stato osservato che alcuni portinnesti possono modulare la biosintesi di composti fenolici e flavonoidi, con implicazioni rilevanti sia per la qualità organolettica sia per il valore nutrizionale. Tuttavia, tali effetti non sono sempre univoci e possono variare in funzione della varietà e delle condizioni ambientali, evidenziando la natura altamente dinamica dell'interazione d'innesto.

Dai portinnesti tradizionali alle nuove selezioni

Dal punto di vista storico, alcuni portinnesti hanno svolto un ruolo predominante nello sviluppo dell'agrumicoltura. L'arancio amaro, grazie alla sua elevata

adattabilità e alla capacità di conferire frutti di alta qualità, è stato per lungo tempo il portinnesto di riferimento a livello mondiale, mentre oggi può essere utilizzato solo in combinazione con il limone per la sua suscettibilità al CTV. I citrange, derivati dall'incrocio tra arancio dolce e arancio trifogliato, rappresentano oggi una delle categorie più diffuse, sebbene presentino limitazioni dovute alla sensibilità ad alcuni fattori abiotici.

Nell'area mediterranea, l'agrumicoltura si basa prevalentemente su un numero limitato di portinnesti, tra cui i citrange **Carrizo**, **Troyer** e **C35**, ampiamente diffusi per la loro tolleranza al CTV e a *Phytophthora* spp. e per la buona adattabilità a diverse condizioni pedoclimatiche. Tuttavia, tali portinnesti risultano inadatti ai suoli calcarei o in presenza di irrigazioni con elevata conducibilità. Il citrumelo *Swingle*, apprezzato per la produttività e la tolleranza a diversi patogeni, presenta criticità legate alla compatibilità d'innesto e alla sensibilità ai suoli con un determinato contenuto di calcare attivo. Altri portinnesti di minore diffusione includono il *C. volkameriana*, caratterizzato da elevata vigoria e adattabilità a suoli alcalini ma associato a una qualità dei frutti spesso insoddisfacente, e il mandarino *Cleopatra*, apprezzato per la tolleranza alla salinità e per l'elevato contenuto zuccherino dei frutti, ma limitato da crescita





lenta e suscettibilità a specifici patogeni. Le esperienze in Italia sono state fortemente influenzate dalla diffusione del CTV nei primi anni 2000 e dall'utilizzo dei citrange che non sempre hanno dato risultati soddisfacenti a causa di problemi di adattamento e della diffusione di materiale di propagazione infetto.

Innovazione genetica e prospettive future

Negli ultimi decenni, i programmi di miglioramento genetico hanno prodotto numerosi **portinnesti di nuova generazione**, con l'obiettivo di combinare tolleranza agli stress, elevata produttività e qualità dei frutti. Tra questi, il portinnesto *Forner-Alcaide 5 (FA-5)*, ibrido di mandarino *Cleopatra* × *P. trifoliata*, ha mostrato buone prestazioni in termini di adattamento a suoli calcarei e salini, oltre ad una elevata produttività. Analogamente, gli ibridi *Bitters*, *Carpenter* e *Furr*, ottenuti dall'incrocio tra *Citrus sunki* e *P. trifoliata*, si distinguono per la loro efficienza produttiva e per la capacità di migliorare la qualità dei frutti, in particolare nelle cultivar pigmentate, oltre che per la buona tolleranza ai suoli calcarei e salini.

A livello mondiale, la diversificazione dei portinnesti è ulteriormente ampliata da programmi di miglioramento genetico attivi in diversi Paesi. Negli Stati Uniti, le serie US (*US-802*, *US-812*, *US-897*, *US-942*) e UF (*UFR-1*, *UFR-4*, *UFR-5*, *UFR-6*, *UFR-16*) rappresentano esempi di portinnesti sviluppati per migliorare la tolleranza all'HLB e ad altri stress biotici ed abiotici. Analogamente, programmi in **Spagna** (*FA-517*, *Civac 19*), **Australia** (*Benton*, *Fraser*, *Cox*), **Sudafrica** (*X639*) hanno prodotto numerosi ibridi con caratteristiche specifiche di adattamento, contribuendo ad ampliare il panorama delle opzioni disponibili per i produttori. Anche in Italia, i programmi di miglioramento genetico hanno contribuito allo sviluppo di nuovi soggetti, tra cui gli ibridi derivati da *Citrus latipes*, in particolare modo il portinnesto *F6P12*, caratterizzati da buone prestazioni agronomiche e da elevata produttività.

L'analisi delle prove di lungo periodo evidenzia come la valutazione dei portinnesti debba necessariamente estendersi su archi temporali pluridecennali, al

fine di individuare eventuali fenomeni di declino, incompatibilità o perdita di efficienza produttiva. In questo senso, la sostituzione dei portinnesti tradizionali con nuovi soggetti deve essere attuata in modo graduale e supportata da un'adeguata sperimentazione.

La scelta del portinnesto rappresenta pertanto una **decisione strategica** che richiede una valutazione integrata di molteplici fattori, tra cui le caratteristiche del suolo, le condizioni climatiche, le problematiche fitosanitarie e le esigenze del mercato. L'interazione tra nesto e portinnesto, infatti, non può essere considerata in modo isolato, ma deve essere analizzata nell'ambito di un sistema complesso e dinamico.

In prospettiva, il miglioramento genetico dei portinnesti beneficerà dell'integrazione di strumenti avanzati, quali la selezione assistita da marcatori molecolari, le tecnologie genomiche e le tecniche di fusione di protoplasti, che consentono di combinare in un unico genotipo caratteri di resistenza multipla. Parallelamente, lo sviluppo di protocolli di fenotipizzazione e di propagazione *in vitro* faciliterà la diffusione di nuovi materiali genetici. La comprensione dei meccanismi molecolari alla base dell'interazione tra nesto e portinnesto rappresenta una delle principali sfide della ricerca futura, con l'obiettivo di sviluppare sistemi colturali più resilienti, sostenibili e produttivi.

In conclusione, i portinnesti costituiscono un elemento cardine nella gestione dell'agrumicoltura moderna, influenzando in maniera determinante la capacità di adattamento alle condizioni ambientali, la produttività e la qualità dei frutti. L'innovazione nel miglioramento genetico e l'approfondimento delle conoscenze fisiologiche e molecolari offriranno nuove opportunità per affrontare le sfide poste dai cambiamenti climatici e dalle emergenze fitosanitarie, contribuendo allo sviluppo di sistemi produttivi sempre più efficienti e sostenibili. ■

“

Il portinnesto può influenzare in modo sostanziale la produttività, l'efficienza produttiva, l'architettura della pianta e molteplici aspetti qualitativi del frutto.

”

ATTIVA

L'innovazione che semplifica.

L'energia dei metaboliti di lievito che nutre il sistema pianta-microrganismi-suolo e fa crescere le colture

DRIP

Estratto fluido di lievito contenente alghe brune

Ottenuto da *Saccharomyces cerevisiae* attraverso fermentazione ad alta tecnologia, apporta un **concentrato di metaboliti bioattivi** che ottimizzano il **sistema pianta-microrganismi-suolo**.

Stimola la **microflora benefica** riducendo il consumo di carbonio organico dalla pianta, **liberando energia per crescita e produzione**.

La sinergia con l'**estratto algale** potenzia l'effetto con composti chelanti, osmoliti e antiossidanti per una **nutrizione completa e rapida**.

ATTIVAZIONE METABOLICA IMMEDIATA

RADICI SANE, VEGETAZIONE ROBUSTA E FOTOSINTESI OTTIMIZZATA

AZIONE PREBIOTICA A SUPPORTO DEL SUOLO

INCREMENTO DI PEZZATURA E GRADO ZUCCHERINO

FRUTTI PREMIUM: COLORE, CONSISTENZA E SHELF LIFE SUPERIORI



SCOPRI DI PIÙ!

DISTRIBUITO DA:

Agricola internazionale s.r.l.
Via A. Bellatalla 50 • 56121 Pisa (PI) • Tel. +39 050 598703
www.agricolainternazionale.it



Rivendita agricola: la banca che nessuno voleva aprire

Comunicato a cura di
Isola Verde Srl

 **ISOLAVERDE**
Al servizio della Natura dal 2005

Nel mondo agricolo esiste una banca molto particolare. Non ha sportelli. Non ha direttori. Non applica interessi. E spesso non chiede nemmeno garanzie. Questa banca si chiama rivendita agraria.

Il suo funzionamento è molto semplice: il cliente entra, racconta il problema che ha in campo, chiede il prodotto più adatto, riceve consulenza, assistenza e una soluzione, contratta il prezzo... e poi pronuncia la frase più famosa del nostro settore:

"Poi sistemiamo."

E così passano i mesi. A volte le stagioni. Spesso persino gli anni.

La cosa curiosa è che, nello stesso momento, tutto il resto della filiera funziona in modo molto diverso. Le multinazionali vogliono essere pagate - giustamente. Le banche vogliono essere pagate - giustamente. I fornitori vogliono essere pagati - giustamente. Se il pagamento non arriva, scattano blocchi merce, avvocati, decreti ingiuntivi. Ed è normale che sia così.

Poi, però, c'è l'ultimo anello della catena: la rivendita agricola. Quella che ogni giorno sta dietro al banco. Quella che risponde al telefono quando in campo nasce un problema. Quella che, molto spesso, consegna il prodotto anche sapendo che il pagamento arriverà... molto più avanti.

Nel frattempo, proviamo a fare un piccolo esperimento. Entriamo in pizzeria e diciamo: "Pago l'anno prossimo." Oppure al bar: "Il caffè lo saldo a fine camp-

agna." O dal meccanico: "Quando vendo il raccolto ci pensiamo." La risposta la immaginiamo tutti. Eppure, nella rivendita agraria, questo meccanismo è diventato normale. Talmente normale che quasi non ci si fa più caso.

La verità è che il sistema si regge su un equilibrio fragile: le rivendite stanno finanziando una parte dell'agricoltura italiana. Senza interessi. Senza garanzie. Senza le tutele che qualunque istituto di credito pretenderebbe. **Ma sarebbe troppo facile trasformare questo ragionamento in uno scontro tra rivendite e agricoltori.**

Chi conosce davvero il settore sa bene che anche molti agricoltori vivono la stessa situazione. Aspettano pagamenti dalla filiera. Aspettano liquidazioni. Aspettano contributi. Aspettano mercati che pagano quando vogliono. Il problema, quindi, non è la singola persona. È un meccanismo. Un meccanismo in cui i ritardi si scaricano lungo tutta la catena, fino a fermarsi sull'ultimo anello. E molto spesso quell'anello è la rivendita.

Qualcuno potrebbe leggere queste righe e pensare che siano un attacco ai nostri clienti. Non lo sono.

Chi lavora in una rivendita conosce bene le difficoltà dell'agricoltura. Annate complicate. Mercati incerti. Prezzi che cambiano. Ed è proprio per questo che, nella maggior parte dei casi, non si arriva subito a decreti ingiuntivi. Prima si prova a parlare. Si prova a capire. Si prova ad

aspettare. Ma aspettare non può diventare un modello economico. Perché **una rivendita non è una banca**. È un'impresa che paga fornitori, dipendenti, tasse e servizi. È un presidio tecnico sul territorio. È un pezzo dell'agricoltura stessa.

Ed è proprio per questo che il valore di una rivendita non dovrebbe mai essere misurato dal tempo che concede per pagare, ma da ciò che è capace di offrire ogni giorno: consulenza, soluzioni, esperienza, professionalità.

Il nostro ruolo non è attrarre aziende agricole attraverso il credito, ma accompagnarle nelle scelte tecniche, nei problemi quotidiani e nelle sfide che l'agricoltura ci mette davanti a ogni stagione.

La speranza è che, prima o poi, tutta la filiera agricola riesca a ritrovare un equilibrio più sano. Un equilibrio in cui l'agricoltura continui a essere sostenuta e accompagnata, ma in cui venga riconosciuto fino in fondo anche il valore del lavoro di chi le sta accanto ogni giorno. Perché dietro ogni prodotto venduto non c'è solo una fattura. C'è competenza. C'è rischio. C'è responsabilità.

E il lavoro, prima o poi, dovrebbe smettere di essere finanziato da chi non ha mai scelto di fare banca. Perché una filiera forte non si costruisce su chi aspetta di più, ma su chi lavora meglio.

Michele Fiorella
Isola verde Srl - Barletta

Post-raccolta degli agrumi: qualità, manipolazione e conservazione

Con oltre 3 milioni di tonnellate prodotte e un export in crescita, gli agrumi italiani confermano il proprio peso economico. Ma è nel post-raccolta che si decide una parte essenziale della competitività del comparto, tra qualità, conservabilità e contenimento delle perdite.

A cura di

Alessio Allegra, Paolo Inglese
Università degli Studi di Palermo

La produzione italiana di agrumi ammonta a 3 milioni di tonnellate e vale circa 1,9 miliardi di euro al cancello dell'azienda agricola. Nel suo report ISMEA (2025) mostra come nella campagna 2023-24, le esportazioni italiane di agrumi hanno generato incassi per 293 milioni di euro (+9% rispetto alla campagna precedente), con la Germania che si conferma il primo mercato di sbocco per il nostro Paese. Nel periodo 2020-2024 la produzione agrumicola italiana è dominata nettamente dalle arance che rappresentano la quota principale della produzione totale, con valori intorno ai 17-18 milioni di quintali annui. Seguono clementine e mandarini, che costituiscono il secondo gruppo produttivo con circa 6-7 milioni di quintali, mentre i limoni occupano la terza posizione con circa 4-5 milioni di quintali (elaborazione su dati Istat, 2020-2025). Le altre tipologie di agrumi (ibridi, satsuma e lime) hanno invece un peso produttivo molto più limitato e incidono solo marginalmente sul totale nazionale. I dati Ismea mostrano inoltre che la siccità, particolarmente intensa in Sicilia tra il 2023 e il 2024, non ha compromesso la qualità della produzione. Pur con frutti mediamente di calibro inferiore, il raccolto ha infatti mantenuto caratteristiche organolettiche ottimali. Secondo ISMEA, la coltivazione delle arance sta attraversando una fase di profonda ristrutturazione a livello produttivo. I primi segnali positivi derivanti dal processo di ammodernamento e riorganizzazione della produzione e della commercializzazione sono evidenti nell'aumento delle esportazioni. Pertanto è necessaria una corretta gestione del post-raccolta, che diventa a questo punto una fase determinante per garantire la qualità del prodotto e ridurre le perdite economiche lungo la filiera commerciale. Certo, non aiutano eventi catastrofici, come il recente uragano mediterraneo "Harry" che ha avuto un impatto importante sulla produzione agrumicola, in particolare nella fascia sud-orientale della Sicilia.

Le caratteristiche qualitative degli agrumi

Dopo la raccolta, i frutti sono soggetti a numerosi processi fisiologici e a possibili attacchi patogeni che possono compromettere sia l'aspetto esterno, sia le caratteristiche sensoriali. Per questo motivo, nelle moderne filiere agrumicole, soprattutto quelle spagnole nelle regioni di Valencia e Murcia, vengono adottate diverse tecnologie e strategie di conservazione che permettono di mantenere la qualità del prodotto fino al consumatore finale.

La qualità degli agrumi può essere valutata attraverso parametri esterni e interni. I **parametri esterni** comprendono principalmente il mantenimento del peso e della consistenza del frutto, l'aspetto della buccia, l'assenza di difetti o alterazioni superficiali, la brillantezza e il colore caratteristico della varietà. Anche il controllo dei patogeni è un elemento fondamentale, poiché la presenza di marciumi compromette rapidamente la commerciabilità del prodotto. Esistono casi particolarmente insidiosi di patogeni che non si manifestano alla raccolta, ma che diventano particolarmente importanti durante la fase di distribuzione e al retailer. I **parametri interni** riguardano invece le proprietà sensoriali e nutrizionali del frutto. Tra questi assumono particolare importanza il sapore, l'aroma, la consistenza della polpa, il livello di acidità e l'assenza di sapori indesiderati.

Tecnologie post-raccolta negli agrumi

Gli agrumi sono frutti non climaterici, con tassi di respirazione e produzione di etilene costantemente bassi, non subiscono alcun rammollimento significativo né cambiamenti nella composizione dopo la raccolta e, pertanto, possono normalmente essere conservati per periodi relativamente lunghi, pari a 6-8 settimane (Kader, 2002). La conservazione a freddo è efficace per rallentare i processi metabolici e limitare lo sviluppo dei patogeni. Il raffreddamento consente di mantenere il peso e la consistenza del frutto, ridurre la perdita d'acqua e rallentare i fenomeni di senescenza. La corretta gestione della temperatura è fondamentale e varia in funzione della specie e della cultivar. In generale, i pompelmi possono essere

conservati a 10-12 °C per un periodo di 2-3 mesi, i limoni a 7-12 °C per 4-6 mesi, i lime a 10-13 °C per 6-8 settimane, i mandarini a 5-10 °C per 1-2 mesi e le arance a 2-5 °C per un periodo massimo di circa 3 mesi. Durante lo stoccaggio è inoltre importante garantire un **adeguato ricambio d'aria** per evitare l'accumulo di etilene o anidride carbonica. Tuttavia le basse temperature, da sole, non sono sempre sufficienti a garantire una buona conservazione e vengono spesso integrate con altre tecniche, come l'applicazione di **rivestimenti superficiali e trattamenti fungicidi**. I rivestimenti cerosi sono ampiamente utilizzati nella filiera agrumicola per ridurre la disidratazione dei frutti e migliorare l'aspetto commerciale, aumentando la brillantezza della buccia. I trattamenti fungicidi e i programmi di disinfezione delle strutture di lavorazione svolgono invece un ruolo essenziale nel controllo delle malattie post-raccolta.

La deverdizzazione

La deverdizzazione è un processo che permette di uniformare e anticipare la colorazione dei frutti e consiste nel cambiamento controllato del colore della buccia degli agrumi, dal verde iniziale al colore tipico della varietà. Questo trattamento viene applicato quando i frutti hanno già raggiunto la maturità minima commerciale, ma non hanno ancora sviluppato completamente la colorazione caratteristica. Il processo si basa sull'**impiego di**

“

Le operazioni di manipolazione e lavorazione degli agrumi svolgono un ruolo fondamentale nella prevenzione dei marciumi e nel mantenimento della qualità commerciale.

”

In basso

Mandarino tardivo di Ciaculli extra.

“
Se nei giorni immediatamente successivi alla raccolta la presenza delle foglie può rappresentare un indicatore di freschezza, con il prolungarsi anche di poco dei tempi rischia di trasformarsi nel suo esatto contrario.
 ”

etilene, che agisce come catalizzatore delle reazioni metaboliche responsabili della degradazione della clorofilla e della sintesi dei carotenoidi. La deverdizzazione viene effettuata in cella con temperatura, umidità relativa e ventilazione controllata. L'etilene viene utilizzato in concentrazioni relativamente basse, ovvero tra 1-10 ppm, poiché le quantità eccessive possono influire negativamente sulla qualità del frutto. Durante la deverdizzazione, utilizzata soprattutto sui limoni, deve essere controllato anche il livello di anidride carbonica: concentrazioni superiori allo 0,5% possono bloccare il processo di deverdizzazione e provocare alterazioni fisiologiche. Per questo motivo è necessario garantire un adeguato ricambio d'aria nelle celle. La durata del trattamento dipende dal colore iniziale dei frutti e dalle caratteristiche della varietà.

Le operazioni di manipolazione e lavorazione degli agrumi

Le operazioni di manipolazione e lavorazione degli agrumi svolgono un ruolo fondamentale nella prevenzione dei marciumi e nel mantenimento della qualità commerciale. La disinfezione delle strutture e delle attrezzature è uno degli strumenti più efficaci per limitare la diffusione dei patogeni. I centri di confezionamento devono quindi adottare piani di sanificazione sia nelle linee di lavorazione, che nelle celle di conservazione. È inoltre importante separare la frutta appena raccolta da quella già confezionata, al fine di ridurre il rischio di contaminazioni incrociate. La rimozione tempestiva dei frutti marci rappresenta un'altra misura essenziale per evitare la diffusione delle infezioni. Nella pratica operativa, i fungicidi vengono spesso applicati in più punti della linea di lavorazione e, quando possibile, si ricorre all'utilizzo di prodotti con differenti meccanismi d'azione per ridurre il rischio di sviluppo di resistenze.

Vendita degli agrumi con le foglie

Negli ultimi anni si è diffusa anche la commercializzazione degli agrumi con foglia, una modalità di presentazione che si immagina possa aumentare la percezione di freschezza da parte del consumatore. Questa pratica, inizialmente adottata so-

prattutto per i mandarini, si sta progressivamente estendendo anche alle arance. La lavorazione di questi prodotti richiede tuttavia linee di manipolazione specifiche, progettate per ridurre al minimo urti, dislivelli e curve che potrebbero provocare la caduta delle foglie o danni ai frutti. In effetti, se nei giorni immediatamente successivi alla raccolta la **presenza delle foglie** può rappresentare un indicatore di freschezza, con il prolungarsi anche di poco dei tempi rischia di trasformarsi nel suo esatto contrario. Introduce inoltre un fattore di disomogeneità non sempre facile da gestire. Per questo, nel valutarne l'effettiva utilità, è necessario procedere con cautela, anche perché si tratta di un'informazione che può essere comunicata in modo più corretto e affidabile attraverso l'etichettatura.

Danni da freddo

Gli agrumi sono sensibili alle basse temperature e possono manifestare danni da freddo anche senza raggiungere il punto di congelamento. I danni da raffreddamento sono alterazioni fisiologiche che possono interessare sia la buccia, che i tessuti interni dell'endocarpo e sono frequenti sui frutti di agrumi. Si manifestano durante la conservazione refrigerata tra 0 °C e 14 °C. I sintomi si manifestano dopo



il trasferimento dei frutti a temperatura ambiente. Molti sono i fattori che influenzano sullo sviluppo della fisiopatia, fra cui le condizioni di conservazione (durata e temperatura), la specie e la cultivar, l'ambiente di coltivazione, le tecniche colturali (Scheda *et al.*, 2011). La corretta gestione della temperatura è fondamentale e varia in funzione della specie e della cultivar. Tra i principali disordini fisiologici associati alla conservazione a basse temperature si osservano fenomeni come il **pitting**, caratterizzato dalla comparsa di piccole depressioni sulla superficie della buccia, e il **browning**, che si manifesta con un diffuso imbrunimento delle aree superficiali. Un altro problema frequente è il cosiddetto **stem-end rind breakdown**, che provoca la disidratazione dell'area intorno al peduncolo (Porat *et al.* 2004). In post-raccolta, si può citare l'**oleocillosi**, una dermatosi che interessa i tessuti del flavedo ed è causata dagli oli essenziali con cui vengono in contatto in seguito alla rottura delle ghiandole oleifere (D' Aquino e Palma, 2020). Con il protrarsi della conservazione, il frutto può andare incontro a un generale processo di senescenza, che si manifesta con perdita di turgore e raggrinzimento della buccia. Per contenere il rischio di danni da freddo si ricorre a diverse

strategie post-raccolta. Una delle più utilizzate è l'applicazione di rivestimenti cerosi specifici per la conservazione, in genere formulati con polietilene ossidato e con un contenuto relativamente basso di solidi, così da limitare il rischio di respirazione anaerobica e della conseguente comparsa di sapori anomali. Un altro approccio consiste nell'abbassare gradualmente la temperatura nella fase iniziale dello stoccaggio, in modo da favorire un adattamento progressivo dei frutti alle condizioni di conservazione. Nelle cultivar più sensibili, la suscettibilità al freddo può essere ulteriormente attenuata mediante tecniche mirate, come il condizionamento a temperature intermedie (15-18 °C per alcuni giorni prima della refrigerazione), il curing in aria calda e umida (30-37 °C fino a tre giorni, sebbene più complesso da applicare su scala commerciale), i bagni in acqua calda (45-50 °C per pochi minuti) oppure il riscaldamento intermittente durante la conservazione, ottenuto alternando periodi di freddo a esposizioni temporanee a temperature moderate, intorno ai 20 °C (Pérez-Gago e Palou, 2020).

Mantenimento della catena del freddo durante il trasporto

Il trasporto rappresenta un'ulteriore fase critica nella gestione post-raccolta degli agrumi. Per garantire il mantenimento della qualità è fondamentale preservare la catena del freddo lungo tutta la fase logistica. I camion e i container utilizzati per il trasporto devono essere accuratamente puliti e disinfettati prima del carico. Inoltre, i pallet e gli imballaggi devono essere resistenti all'umidità e progettati in modo da favorire la circolazione dell'aria all'interno del container. Prima del carico è generalmente consigliato effettuare il pre-raffreddamento dei frutti, riducendo la temperatura della polpa e limitando gli sbalzi termici durante il trasporto.

Patologie durante il post-raccolta degli agrumi

Tra le principali fonti di perdita economica della filiera agrumicola rientrano le malattie post-raccolta, che continuano a rappresentare un nodo critico nella conservazione e nella valorizzazione commerciale del prodotto. La maggior parte



In alto
Frutti di mandarino con sitomatologia riconducibile a infezione da *Penicillium*.

Al centro
A sinistra *Femminello Siracusano* deverdizzato e a destra *New Hall*.



Per consultare la bibliografia
inquadra il QR-CODE



dei marciumi che si manifestano dopo la raccolta è riconducibile a funghi patogeni che penetrano nei frutti attraverso lesioni della buccia, spesso anche microscopiche, prodotte prima, durante o dopo le operazioni di raccolta e movimentazione. Da qui l'importanza di una manipolazione accurata del prodotto lungo tutte le fasi della filiera.

I patogeni più diffusi appartengono al genere *Penicillium*: *P. digitatum* è l'agente del marciume verde, mentre *P. italicum* causa il marciume blu. Sono questi, nel complesso, i principali bersagli delle strategie di difesa fitosanitaria nel post-raccolta, sia per la loro diffusione sia per il peso economico delle perdite che possono determinare.

Accanto ai marciumi da ferita, esistono però anche alterazioni che derivano da infezioni contratte in campo e rimaste latenti fino alla fase successiva alla raccolta. In questo gruppo rientrano il marciume nero causato da *Alternaria citri*, il marciume grigio dovuto a *Botrytis*

cinerea, il marciume bruno associato a *Phytophthora citrophthora* e l'antracnosi provocata da *Colletotrichum gloeosporioides*. A questi si aggiungono *Diplodia natalensis* e *Phomopsis citri*, agenti del marciume basale, meno noti in Europa ma comunque rilevanti, anche nel contesto italiano, sotto il profilo della gestione post-raccolta e del relativo impatto economico (D'Aquino e Palma, 2020).

Nel complesso, l'incidenza di queste patologie è generalmente inferiore rispetto a quella dei marciumi causati da *Penicillium*; tuttavia, in particolari condizioni climatiche o in specifici areali produttivi, possono raggiungere una rilevanza economica non trascurabile (Pérez-Gago e Palou, 2020).

Alla fine, è proprio nel post-raccolta che si misura una parte decisiva della qualità agrumicola: non solo nella capacità di contenere perdite e alterazioni, ma anche in quella di accompagnare il frutto fino al mercato preservandone integrità, valore e riconoscibilità. ■

Rexxar®



NOVITÀ!



SCOPRI SUL SITO
sipcarn.com



Prodotto fitosanitario autorizzato dal Ministero della Salute.
Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.

AZIONE PROLUNGATA

**L'esclusivo e unico erbicida residuale
per la vite e tutte le frutticole**



NOVITÀ 2026

Salibro[®] 26

Reklemel™ active

NEMATOCIDA

Sotto come sopra

Per la resa del tuo raccolto intervieni alla radice.

Con Salibro[®] 26, hai la certezza di fare il meglio per la salute del suolo e la resa del tuo raccolto perché elimini i nematodi parassiti alla radice, senza influire sugli organismi benefici presenti.

Per saperne di più



Scannerizza con la fotocamera del cellulare

Prodotto autorizzato dal 01/03/26 al 28/06/2026 secondo l'art. 53 del reg. (CE) 1107/2009, n° 19240.

[Visita il sito corteva.com/it](https://www.corteva.com/it)

TM, ®, Marchi commerciali di Corteva Agriscience e delle sue società affiliate. © 2026 - Corteva

 **CORTEVA**[™]
agriscience

RELATIVAMENTE AI PRODOTTI FITOSANITARI CITATI, SI RACCOMANDA L'UTILIZZO IN MODO SICURO E RESPONSABILE. LEGGERE ATTENTAMENTE LE INDICAZIONI DI ETICHETTA PRIMA DELL'APPLICAZIONE

Si richiama l'attenzione sulle frasi e i simboli di pericolo riportati in etichetta. Per la composizione e il numero di registrazione si rinvia al catalogo dei prodotti o al sito internet del produttore.

Sicilia, tra eccellenze certificate, biologico e sfide climatiche



Con oltre 1,3 milioni di ettari di SAU, tra produzioni certificate e filiere biologiche in crescita, l'Isola si conferma uno dei cuori agricoli pulsanti del Mediterraneo con un territorio strategico e resiliente, capace di trasformare le sfide climatiche in opportunità.

A cura di

Federica Del Vecchio

Editor

Sole, mare, terra, folklore: è da questo intreccio che prende forma la storia dell'agricoltura siciliana. In Sicilia, il paesaggio agricolo non è soltanto una componente economica o produttiva, ma una vera infrastruttura culturale, un sistema vivente in cui natura, lavoro umano e memoria collettiva continuano a intrecciarsi con straordinaria intensità. Qui è la terra stessa a farsi racconto attraverso gli ulivi secolari che disegnano le colline della Val di Noto, nei vigneti che si aggrappano con tenacia alle pendici dell'Etna, nei campi di grano e negli agrumi che saturano l'aria di luce e di aromi, e nelle feste popolari che celebrano il raccolto e il lavoro di una terra generosa. A raccontarlo non è soltanto l'immagine di una terra forte, accogliente e impetuosa, ma numeri che restituiscono la misura di questa vocazione. Oltre il 60% della superficie dell'isola è dedicato all'agricoltura, come se ogni angolo fosse stato pensato per accogliere semi, radici e speranze. Il rapporto *"L'agricoltura in Sicilia in cifre 2025"*, curato dal CREA - Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia e realizzato su dati 2023, lo confermano: con 1,3 milioni di ettari di Superficie Agricola Utilizzata, il paesaggio si compone come una trama viva e articolata, dove il 51% è seminativo, il 25% è composto da colture permanenti e il 24% da prati e pascoli. Entrando nel cuore delle coltivazioni, emerge un paesaggio ricco e sfaccettato. Le colture erbacee coprono oltre il 38% della superficie agricola: i cereali, con il 19,8% della SAU, si distendono come un mare dorato, seguiti dalle foraggere (14,2%) e dalle ortive (4,1%). Tra le **colture permanenti**, domina l'olivo - simbolo millenario del Mediterraneo - che occupa l'11% della superficie, affiancato dalla vite (9%), anima di una tradizione vitivinicola sempre più apprezzata nel mondo, e dagli agrumi (5,7%), custodi di profumi intensi e sapori inconfondibili che occupano un posto privilegiato, concentrando nell'isola il 55% della superficie nazionale dedicata. Rilevante anche il comparto frutticolo (5%), con la frutta a guscio, tra mandorle e pistacchi, rappresenta quasi il 70% delle superfici dedicate.

Ma l'agricoltura siciliana non è fatta solo di terre e colture: è una trama viva di persone, imprese, storie. Secondo l'Annuario

Statistico Italiano 2024, la Sicilia è la seconda regione italiana per numero di aziende agricole dopo la Puglia e, insieme a Puglia e Calabria, costituisce uno dei principali poli agricoli del Paese, dove **si concentra il 38% delle imprese**.

Nel 2022 si contavano 150.988 aziende agricole, in crescita del 5% rispetto al 2020: un segnale chiaro di un settore che resiste, si adatta, si rinnova. Aziende spesso familiari, radicate nel territorio, che coltivano oltre 1,35 milioni di ettari con una dimensione media di circa 9 ettari: piccoli mondi in cui ogni campo è una storia tramandata. I dati della Rete di Informazione Contabile Agricola (RICA) mostrano infatti un sistema produttivo fatto in gran parte di piccole realtà (49,9%), spesso specializzate nelle produzioni vegetali (85,7%). Tra queste prevalgono le aziende frutticole (31,1%), seguite da quelle vitivinicole (25,7%), dai seminativi (12,6%) e dall'olivicoltura (6,5%). Un mosaico produttivo diversificato, capace di valorizzare ogni sfumatura del territorio.

E dietro questi numeri, sempre, ci sono le persone: uomini e donne che ogni giorno affidano alla terra il proprio lavoro. Nel 2024 la manodopera agricola in Sicilia contava circa 109 mila addetti, in calo rispetto ai 121 mila dell'anno precedente: un segnale che riflette le difficoltà di un settore tanto prezioso quanto esposto ai cambiamenti. A pesare è anche la contrazione della componente femminile: le lavoratrici indipendenti diminuiscono di oltre un terzo, mentre quelle dipendenti registrano un calo superiore al 10%. Allo stesso modo, gli uomini impiegati diminuiscono con una flessione del 9,9%, delineando un quadro complessivo in cui il lavoro agricolo, pur restando essenziale, si trova a fare i conti con trasformazioni strutturali e nuove incertezze.

“

La forza dell'agricoltura siciliana sta nella capacità di restare agricola cambiando, senza perdere il legame con le proprie radici.

”





Il respiro del clima, tra dono e sfida

In Sicilia il clima non può più essere raccontato come uno sfondo stabile dell'agricoltura, perché è ormai una variabile che ne condiziona in modo diretto tempi, costi e possibilità produttive. Per lungo tempo l'Isola ha costruito la propria identità rurale su un equilibrio mediterraneo riconoscibile - luce abbondante, inverni miti, estati lunghe, piogge concentrate nei mesi freddi - ma oggi proprio questo equilibrio appare sempre più incrinato. Non a caso la Sicilia è tra i territori italiani in cui il cambiamento climatico ha mostrato e continua a mostrare i suoi effetti con maggiore nettezza: il 2024 è stato l'anno più caldo della serie storica nazionale, con una temperatura media superiore di 1,33 °C rispetto al trentennio 1991-2020, e le precipitazioni annuali sono risultate inferiori del 18% alla media climatica. In Sicilia, quel deficit non è rimasto un dato astratto: l'Autorità di bacino regionale ha descritto il dicembre 2024 come una fase di siccità generalizzata, con condizioni moderate o severe in gran parte dell'Isola e nessuna area in condizioni di umidità. D'altro canto, è proprio attorno all'acqua che si misura oggi la fragilità più concreta del sistema agricolo siciliano. Da un lato si allungano le fasi siccitose e cresce lo stress termico, specie lungo le coste meridionali e orientali esposte alle correnti africane; dall'altro aumentano gli episodi estremi, rapidi e distruttivi. A riprova, l'episodio

più recente con il ciclone Harry, che nel gennaio 2026 ha colpito la Sicilia provocando danni stimati in oltre un miliardo di euro. In questo contesto, il cambiamento climatico non è più una tendenza da osservare, ma una condizione con cui le imprese agricole sono già costrette a confrontarsi, ripensando gestione idrica, calendari colturali, scelta delle specie e modelli produttivi. Ed è proprio in questa pressione continua, più che in un semplice mutamento delle temperature, che si coglie oggi la trasformazione profonda del paesaggio agricolo siciliano.

Il paesaggio che diventa qualità

La ricchezza dell'agricoltura siciliana trova una delle sue espressioni più autentiche nelle produzioni certificate: ben 67 tra DOP, IGP e DOCG che raccontano un patrimonio fatto di territori unici, saperi antichi e qualità riconosciuta. Un sistema che colloca la Sicilia all'ottavo posto in Italia per impatto economico nel comparto vitivinicolo certificato e al decimo per quello agroalimentare.

Ma oltre i numeri, emergono storie precise, legate a luoghi definiti, dove ogni prodotto diventa espressione diretta del proprio ambiente. Tra queste eccellenze, gli agrumi rappresentano l'immagine più iconica dell'Isola. A partire dall'**Arancia di Ribera DOP** che nasce sui terreni fertili delle vallate dei fiumi Verdura, Magazzolo e Platani, dove le condizioni pedoclimatiche favoriscono lo sviluppo di frutti dalla buccia arancio intenso, talvolta sfumata di rosso, e dalla polpa bionda, succosa e naturalmente dolce. Accanto, l'Arancia Rossa di Sicilia IGP sintesi di un territorio diverso, segnato dalle escursioni termiche delle aree di Enna, Catania e Siracusa: qui le varietà *Tarocco*, *Moro* e *Sanguinello* sviluppano la tipica pigmentazione rossa dovuta alle antocianine, dando origine a frutti ricchi di composti antiossidanti e caratterizzati da un equilibrio dinamico tra zuccheri e acidità lungo un ampio calendario di produzione.

A completare il quadro ci sono poi i limoni, ulteriore declinazione dell'identità agrumicola siciliana. Il **Limone di Siracusa IGP**, ottenuto dalla cultivar *Femminello* e dai suoi cloni, si distingue per la capacità di produrre tre fioriture annuali, da cui derivano frutti con elevata

resa in succo, ricchi di oli essenziali nella buccia e con un profilo aromatico intenso e versatile. Sulla fascia ionico-etnea, il **Limone dell'Etna IGP** cresce su suoli vulcanici ricchi di minerali: le cultivar *Femminello* e *Monachello* danno origine a frutti di forma ellittica o ovoidale, con caratteristiche organolettiche influenzate dalla natura del terreno e dal microclima. Infine, un caso unico: il **Limone Interdonato Messina IGP**. Incrocio naturale tra cedro e limone, si distingue per la buccia sottile e liscia, la forma allungata e una polpa dal gusto delicato e poco acido; la maturazione precoce, già da settembre, ne amplia l'utilizzo sia come prodotto fresco sia in ambito gastronomico.

Frutta: dolcezza, sole e memoria

Accanto agli agrumi anche la frutta certificata racconta una Sicilia generosa. In questa cornice nascono prodotti come la **Pesca di Delia IGP** che, lungo l'asse tra Caltanissetta e Agrigento, offre pesche e nettarine a polpa gialla o bianca con eccellente succosità, buona pezzatura e contenuto zuccherino equilibrato. Poco distante, sui rilievi dei Monti Sicani, la **Pescabivona IGP** - ottenuta soprattutto da cultivar a polpa bianca come la *Murtiddara* - si distingue per consistenza soda e profilo aromatico delicato; mentre a Leonforte la **Pesca di Leonforte IGP** racconta una tradizione unica attraverso l'insacchettamento in pianta, che tutela la buccia e assicura drupe di calibro medio-grande, polpa compatta e un contenuto zuccherino superiore, riducendo l'uso di trattamenti fitosanitari.

Spostandosi verso terreni più aridi e assolati, il paesaggio lascia spazio a un'altra espressione di adattamento: il fico d'india. Tra questi, ritroviamo il **Ficodindia di San Cono DOP**, ottenuto da cultivar come *Surfarina*, *Sanguigna* e *Muscaredda*, dai frutti di grandi dimensioni, polpa consistente e contenuto zuccherino non inferiore a 14 °Brix. e il **Ficodindia dell'Etna DOP**, coltivato su terreni vulcanici, dai frutti di forma ovoidale con polpa succosa e colorazioni variabili (gialla, rossa, bianca), con caratteristiche organolettiche influenzate dalla natura minerale del suolo e dalle escursioni termiche.

A completare il quadro, la **Ciliegia**

dell'Etna DOP, ottenuta dall'ecotipo locale *Mastrantonio*, dai frutti di pezzatura medio-grande, buccia rosso brillante e polpa compatta e croccante, con un equilibrio di zuccheri e acidità che la rende particolarmente apprezzata.

Ma non finisce qui. La generosità di questa terra si misura anche nell'uva da tavola: la Sicilia, seconda regione produttrice in Italia, è infatti tra le prime a portare i suoi grappoli sul mercato grazie a un calendario di maturazione più precoce. Tra le espressioni più riconoscibili del comparto rientra l'**Uva da Tavola di Mazzarrone IGP**, che comprende varietà bianche, rosse e nere - come *Italia*, *Victoria*, *Red Globe* e *Black Magic* - e si caratterizza per grappoli medio-grandi, acini carnosi e polpa compatta. Accanto a questa, l'**Uva da Tavola di Canicattì IGP**, legata soprattutto alla varietà *Italia*, si fa apprezzare per i grappoli conico-piramidali e per un profilo aromatico più delicato.

Infine, tra la frutta secca di grandissimo pregio, spiccano il **Pistacchio di Raffadali DOP** e il **Pistacchio Verde di Bronte DOP**, due eccellenze uniche della Sicilia. Il primo, coltivato su terreni calcarei con ampie escursioni termiche, si distingue per il gusto dolce e aromatico; il secondo cresce sui suoli lavici dell'Etna su cultivar *Napoletana*, con semi verde smeraldo rivestiti da una sottile pellicola rosso rubino e aroma intenso.

Ortaggi siciliani

Ma la Sicilia non è soltanto terra di frutta e agrumi. Anche sul fronte orticolo l'isola esprime produzioni ad alta identità, come la **Carota Novella di Ispica IGP** e il **Pomodoro di Pachino IGP**, due indicazioni geografiche che raccontano con chiarezza quanto ambiente, tecnica colturale e qualità organolettica possano fondersi in un prodotto riconoscibile. La prima, derivata da varietà del gruppo *Semilunga Nantese*, trova il suo areale d'elezione tra le province di Ragusa, Siracusa, Catania e Caltanissetta; il secondo, simbolo della vocazione mediterranea del Sud-Est siciliano, si distingue nelle tipologie *Tondo Liscio*, *Costoluto*, *Plum/Miniplum* e *Cherry*, ciascuna con caratteristiche proprie di forma, pezzatura e profilo qualitativo.





Olio e olive: la materia viva del Mediterraneo

Tra le espressioni più profonde dell'agricoltura siciliana anche l'olivo. L'oliva da mensa **Nocellara del Belice DOP**, simbolo della valle omonima, si distingue per la polpa consistente e croccante e per un gusto leggermente amarognolo, risultato di processi di lavorazione codificati che ne preservano integrità e qualità. Da questa e da numerose altre cultivar autoctone prende forma l'**Olio Sicilia IGP**, ottenuto da varietà come *Biancolilla*, *Cerasuola*, *Nocellara del Belice* e *Tonda Iblea* (almeno il 95%), che esprime un profilo organolettico riconoscibile con sentori di pomodoro verde, carciofo ed erba fresca. Nel versante nord-orientale, l'**Olio Valdemone DOP** nasce principalmente da cultivar *Santagatese*, *Ogliarola Messinese* e *Minuta* (almeno il 70%). Nella Valle del Belice l'**Olio Valle del Belice DOP** è dominato dalla *Nocellara del Belice* (almeno 70%). Sulle pendici vulcaniche si produce l'**Olio Monte Etna DOP**, caratterizzato dalla mineralità dei suoli lavici e ottenuto prevalentemente da *Nocellara Etna* (65%).

A sud-est, l'**Olio Monti Iblei DOP** nasce da un equilibrio varietale dominato da *Tonda Iblea* e altre cultivar locali (almeno 80%), con produzioni che variano per menzione geografica, ma mantengono un forte legame con le condizioni tradizionali di coltivazione. Infine, nel versante occidentale, l'**Olio Valli Trapanesi DOP** e il **Val di Mazara DOP** (anch'essi basati

su cultivar autoctone come *Cerasuola*, *Biancolilla* e *Nocellara del Belice*) completano questo quadro, rappresentando territori dove clima, suolo e pratiche agricole storiche definiscono oli dal profilo sensoriale strutturato e riconoscibile.

Vini di Sicilia: geografie del gusto e identità in evoluzione

Nel racconto agricolo dell'Isola, il vino rappresenta forse la sintesi più complessa tra territorio, tradizione e cultura: un mosaico di denominazioni che attraversa tutta la Sicilia e ne restituisce le infinite sfumature. Le Indicazioni Geografiche come **Avola IGP**, **Terre Siciliane IGP**, **Camarro IGP**, **Fontanarossa di Cerda IGP**, **Salemi IGP**, **Salina IGP** e **Valle del Belice IGP** si distinguono per una maggiore flessibilità produttiva, consentendo l'impiego di vitigni autoctoni e internazionali - come *Nero d'Avola*, *Grillo*, *Catarratto* e *Insolia* - e dando vita a vini che esprimono variabilità stilistica e adattamento ai diversi contesti pedoclimatici dell'Isola. Accanto a queste, le numerose DOP delineano un sistema enologico strutturato e profondamente legato ai territori di origine. Dalle aree sud-orientali emergono denominazioni come **Noto DOP**, **Eloro DOP** e **Vittoria DOP**, dove il *Nero d'Avola* e il *Frappato* danno vita a vini equilibrati fra struttura e freschezza, culminando nel **Cerasuolo di Vittoria**, unica DOCG siciliana, espressione armonica di questi due vitigni. Nella Sicilia occidentale, denominazioni come **Marsala DOP**, **Menfi DOP**, **Monreale DOP**, **Salaparuta DOP**, **Sambuca di Sicilia DOP**, **Santa Margherita di Belice DOP**, **Sciaccia DOP** e **Contessa Entellina DOP** raccontano territori caldi e ventilati, ideali per vini strutturati e maturi, spesso basati su blend di vitigni autoctoni e internazionali. Nella parte nord-orientale e tirrenica, il paesaggio cambia e con esso il profilo dei vini: il **Mamertino di Milazzo DOP** e il **Faro DOP** combinano vitigni tradizionali come *Nerello Mascalese* e *Nocera*, dando origine a vini più freschi e complessi, mentre sulle isole e lungo le coste si affermano eccellenze come la **Malvasia delle Lipari DOP**, vino aromatico spesso prodotto anche in versione passita, e la **Salina IGP**, che riflette condizioni insulari uniche.

Sulle pendici vulcaniche, l'**Etna DOP** rappresenta una delle espressioni più distintive della viticoltura siciliana: qui, su suoli lavici e ad altitudini elevate, i vitigni autoctoni come **Nerello Mascalese** e **Carricante** danno vita a vini caratterizzati da spiccata mineralità e finezza. Completano l'offerta vitivinicola siciliana denominazioni come **Erice DOP**, **Riesi DOP**, **Delia Nivolelli DOP**, **Alcamo DOP** e **Sicilia DOP**, quest'ultima estesa a tutta la regione e rappresentativa della produzione enologica regionale nel suo insieme.

Biologico: la scelta che guarda al futuro

E così, mentre la Sicilia continua a raccontarsi attraverso paesaggi, prodotti e tradizioni, emerge con forza una direzione chiara: quella di un'agricoltura che non guarda solo al presente, ma sceglie consapevolmente il futuro. Il biologico, in questo percorso, non è più una nicchia, ma una visione condivisa. Nel 2022 la superficie agricola utilizzata coltivata con metodo biologico ha superato i 387 mila ettari, con una crescita del 22,2% in un solo anno, arrivando a rappresentare il 28,8% della SAU totale: un dato che supera ampiamente la media nazionale ed europea e che ha permesso all'Isola di raggiungere con largo anticipo l'obiettivo

del 25% fissato dalla strategia europea From Farm to Fork. Ma dietro queste cifre c'è un cambiamento più profondo. La terra si trasforma, si riequilibra, si rigenera: il 30% delle superfici biologiche è dedicato alle colture permanenti - vigneti, oliveti, agrumeti e frutteti - mentre pascoli e seminativi disegnano un paesaggio agricolo che torna a dialogare con i ritmi naturali.

È un'agricoltura che riscopre la biodiversità e restituisce valore al suolo, custodendolo per le generazioni future. E soprattutto, è una scelta fatta da persone. Oltre 14 mila operatori - in forte crescita - animano questo sistema, per la maggior parte aziende agricole che hanno deciso di investire in un modello produttivo più sostenibile. Aumentano le realtà che non solo coltivano, ma trasformano, creando filiere più corte e consapevoli; si rafforza un tessuto imprenditoriale diffuso, radicato, capace di innovare senza perdere il legame con la tradizione.

In questa evoluzione, l'agricoltura siciliana conferma ancora una volta la sua natura più autentica: quella di una terra che sa adattarsi, che sperimenta, che resiste. Una terra che, oggi più che mai, non si limita a produrre, ma sceglie come farlo. E proprio in questa scelta - sostenibile, responsabile, lungimirante - si intravede il volto dell'agricoltura di domani. ■



Conference, exhibition, incontri tecnici:
non perderti i nostri prossimi eventi

**ISCRIVITI
AL GRUPPO
WHATSAPP**



Fruit 
communication



Solo gli amministratori sono autorizzati a inviare messaggi e comunicazioni, pertanto non riceverai spam e notifiche indesiderate.

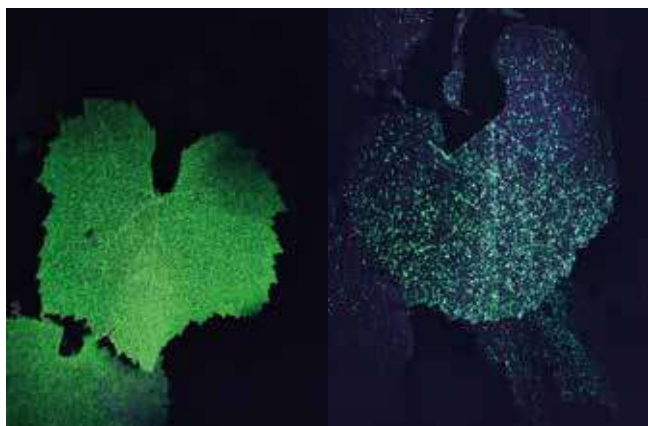
MAGO migliora l'efficienza dei trattamenti fitosanitari

Fra le soluzioni più innovative disponibili per i viticoltori c'è sicuramente il **coadiuvante speciale MAGO**, un'esclusiva Gowan Italia volta ad assicurare la massima efficienza dei trattamenti fitosanitari e raggiungere i massimi livelli di sostenibilità economica ed ambientale

MAGO è un coadiuvante polifunzionale **tensioattivo-adesivante, antischiuma e antideriva**, impiegabile con tutti i fungicidi e gli insetticidi, compresi quelli utilizzati in Agricoltura Biologica.

Innanzitutto, MAGO riduce la tensione superficiale della soluzione in cui viene inserito: le gocce risultano quindi più appiattite sulla superficie fogliare e assicurano una **maggior bagnatura della superficie vegetale**; inoltre garantisce una **maggior miscibilità e dispersione degli agrofarmaci in soluzione** e una maggiore compatibilità tra loro nel caso di miscele.

MAGO migliora anche l'aderenza dell'agrofarmaco sul target, riducendone il dilavamento e aumentandone la velocità di asciugatura. Rende più uniforme la distribuzione e **favorisce la formazione di gocce di dimensioni ideali** per raggiungere il target, riducendo così la deriva del trattamento e il gocciolamento dalle piante.



Prove con colorante fluorescente: a sinistra miscela fitoiatrica con l'aggiunta di Mago, a destra senza coadiuvante.

MAGO esplica quindi un effetto "booster" (amplificatore) per gli Agrofarmaci con i quali viene miscelato, **aumentandone l'efficacia fitoiatrica**. Diverse esperienze di campo hanno dimostrato, ad esempio, come l'aggiunta di Mago consenta di ridurre i quantitativi di rame per rispettare i nuovi limiti normativi, mantenendone in ogni caso il pieno livello di efficacia.

L'elevato valore innovativo di Mago è stato riconosciuto, come unico Agrofarmaco vincitore, con il **premio Enovitis Innovation Challenge "New Technology"** e confermato dal **"Premio Innovazione" a Fieragricola**.

MAGO®



COADIUVANTE SPECIALE

tensioattivo - adesivante,
antideriva e antischiuma,
per trattamenti fungicidi e insetticidi

L'ALLEATO
VINCENTE
PER UN
TRATTAMENTO
EFFICIENTE



Mago® marchio registrato Gowan Italia.

Agrofarmaci autorizzati dal Ministero della Salute. Usare con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.

Gowan
ITALIA

GOWAN ITALIA S.r.l.

Faenza (RA) - Tel. 0546 629911

gowanitalia@gowanitalia.it

www.gowanitalia.it

5 Maggio 2026

Four Points by Sheraton Hotel
Catania

