

Kiwi, la produzione è in calo

Via alla raccolta. Paoli (Sft): «Impianti da rinnovare, ma la batteriosi fa paura»

TRENTINO

È iniziato il raccolto del frutto esotico del Trentino, il Kiwi, arrivato in provincia agli inizi degli anni ottanta. La produzione negli ultimi anni si è stabilizzata sui 15 mila quintali, contro i 25 mila sfiorati agli inizi degli anni 2000. Metà dei quali in Val Lagarina e metà nell'Alto Garda, ci dice Armando Paoli direttore della Op Valli Trentine oltre che della Sft, qualità e produzione si presentano ottime. Il fatto che la produzione non sia aumentata, anzi, si sia ridimensionata secondo Paoli, è dovuto alla paura dei produttori di portare assieme alle nuove piante anche la terribile malattia che sta falciando le coltivazioni nel resto d'Italia e in molte altre parti del mondo. In Trentino ci sarebbe bisogno di un certo rinnovamento delle

piante frenato però dalla paura di portare con le nuove piante anche questa batteriosi, una malattia per la lotta alla quale si sono mobilitati ricercatori di tutto il mondo. Per ora l'unica certezza è che fra le 75 specie di actinidia sembra che alcune siano resistenti a questa terribile malattia che distrugge gli impianti. Certo è che ad oggi la produzione anche a livello mondiale è lievemente calata proprio per questa causa. L'unico paese dove è cresciuta è ancora la Cina, dove il frutto è coltivato da oltre 700 anni, che dopo aver conquistato il primato nella produzione delle mele, ha superato in quantità di prodotto l'Italia che fin allo scorso anno deteneva il record di produzione, ed anche la qualità dei frutti e la produttività è migliorata. «La minor produzione in Italia sta determinando un forte interesse per il prodotto - dice Paoli - è questo l'unico prodotto ortofrutticolo per il quale c'è una vivace domanda ed anche i prezzi si annunciano inte-

ressanti. Da noi - afferma - c'è il problema dell'invecchiamento degli impianti». Le novità in prospettiva possono arrivare dalle nuove varietà, molto più apprezzate dai consumatori, afferma Daniele Missere: «Oggi disponiamo di Kiwi verdi, gialli e bicolori rossi e gialli. Interessante è rilevare come i prezzi medi italiani al produttore per la campagna 2013 sono stati molto diversi in base alle varietà: la nostra varietà più diffusa è la Hayward per la quale i prezzi sono oscillati fra i 0,60 e i 0,80 euro al chilo in base alla pezzatura. Altre varietà già diffuse in Italia come la Hort 16A e la Gold 3 hanno spuntato un prezzo più che doppio, tra 1,5 e 2 euro al chilo. Ma anche la Soreli con frutto a polpa gialla ottenuta dall'Università di Udine, che si raccoglie un mese prima della Hayward produce dei frutti grossi, mediamente 100-120 grammi di colore giallo intenso e un buon rapporto zuccheri/acidi, ha solo un punto debole

la conservabilità che ad oggi è stimata in 3-4 mesi. Anche per questa varietà il prezzo è stato l'ultima campagna più che doppio di quello della Hayward. Questi prezzi - afferma il ricercatore - spiegano il grande interesse per le nuove cultivar di actinidia». «Quest'anno - dice il produttore storico Saverio Tovazzi, che iniziò a Volano nella seconda metà degli anni settanta - la produzione ha sofferto per la mancanza di caldo, l'acqua va certo bene per il Kiwi ma serve anche il sole e quest'anno è stato poco durante l'estate per cui la pezzatura ha sofferto». (c.b.)



Peso: 23%