

L'azienda bolognese apre la nuova rotta del made in Italy: Resta il nodo catena del freddo

L'ortofrutta fresca va in India

Atlante esporta i primi 50 container, ma punta ai mille

DI MARIANGELA LATELLA

Con la vendita dei primi 50 container di mele sul mercato indiano, **Atlante**, azienda di Casalecchio di Reno (Bo) specializzata nella distribuzione agrifood in Italia e all'estero, ha debuttato quest'anno, nell'export di prodotti ortofrutticoli freschi. Un debutto incoraggiato anche dalla forte crescita del fatturato estero dell'azienda, che oggi riguarda il 45% dei 150 mln totali realizzati a fine 2018, per una crescita complessiva del giro d'affari del +535% negli ultimi dieci anni. «Abbiamo iniziato con le mele», spiega a *ItaliaOggi* **Guido Lanzarini**, direttore area commerciale export dell'azienda, nel tracciare un bilancio di questa prima *test refer* sul mercato indiano. «E i risultati sono interessanti, al punto che pensiamo di crescere per questo prodotto, di venti volte tanto nei prossimi cinque anni. Puntiamo ai mille container a stagione, anche in funzione della capacità del nostro partner indiano, un importante distributore, che si aggira intorno a circa 2 mila container di ortofrutta importata ogni anno. L'India è un mercato che guarda con attenzione ai prodotti italiani. In questo senso, nel futuro potremmo pensare di inviare anche altre eccellenze del Belpaese, come, ad esempio, kiwi, susine o pere. Dipende da come si svilupperà la rete della clientela».

Per Atlante, che lavora con le più grandi insegne della distribuzione italiana (**Coop**, **Conad**, **Carrefour**, **Aldi**) ed estera come **Sainsbury's** in Uk, **Migros** in Svizzera e **Kroger** negli Usa, il debutto in India nel settore ortofrutta fresca è stata una vera e propria prova del fuoco, dal momento che - pur essendo un mercato molto attento al made in Italy - questo Paese sconta ancora problemi infrastrutturali importanti che rendono, fra le altre cose, la catena del freddo ancora deficitaria.

«La difficoltà principale», continua Lanzarini, «è garantire la qualità del prodotto, per cui alla base c'è stato un grande lavoro di selezione delle varietà che, oltre a incontrare il gusto del consumatore indiano, devono essere anche resistenti ai 25-29 giorni di *transit time* via nave. E alle rotture di carico, che vengono fatte a temperature vicine ai 40°. Solo la distribuzione organizzata riesce a garantire la continuità della catena del freddo; tuttavia, occupa una quota di mercato irrilevante nella vendita di prodotti or-

tofrutticoli, tra il 4 e il 5%. Il grosso del mercato è fatto da piccoli dettaglianti e bancarelle che comprano un cartone al giorno all'ingrosso. In questo senso, sono i grossisti e i distributori che conservano la merce a temperatura refrigerata».

Oltre all'invio delle varietà di mele già presenti massivamente sul mercato indiano come le *red delicious*, le *granny smith* o le *gala*, Atlante ha iniziato a fare test con varietà relativamente nuove per quel Paese come, ad esempio, la *Crimson snow*.

«Sono prodotti tutti rigorosamente made in Italy», precisa Lanzarini, «provenienti dal Trentino e dal Piemonte, dove l'azienda ha realiz-

zato una prima rete di fornitori concludendo delle joint venture con op locali. Con l'attuale base sociale possiamo garantire la copertura anche della prossima stagione. Tuttavia, per raggiungere gli obiettivi di crescita prefissati sarà necessario lavorare sull'ampliamento delle superfici dei nostri fornitori; oppure sul coinvolgimento di altre realtà».



Guido Lanzarini

Impurità scovate ai raggi X

Tecnologia innovativa italiana a raggi X per individuare impurità o componenti di piccolissima entità come cicche, insetti, plastiche, ma anche contaminanti come le micotossine. A metterla a punto è la milanese **Xnext**, che ha sviluppato in otto anni e con 5 milioni di euro di investimenti **XSpectra**: tecnologia che ha già trovato impiego in una importante azienda di pomodoro in Emilia-Romagna. **Bruno Garavelli**, ceo e co-founder di Xnext con **Pietro Pozzi**, sottolinea come XSpectra «sia in grado di risolvere il controllo qualità in tempo reale. Ci siamo reinventati i raggi X per rilevare non conformità di prodotto oggi non rilevabili e identificabili come oggetti a bassa densità, legnetti, plastiche».

La scaleup Xnext è sostenuta da Endeavor Italia: nei giorni scorsi ha firmato un grant agreement con la Commissione per un progetto dal valore di 3,3 mln, in quanto l'esecutivo Ue «ha giudicato il progetto disruptive per il suo elevato livello d'innovazione e per gli impatti economici e sociali che avrà. Basti pensare che una ricerca fatta dal Wwf sul pomodoro dice che scartare un vasetto di prodotto equivale a sprecare 225 litri d'acqua e 1,5 kg di CO₂. Oltre al valore economico, se si dovesse ritirare una partita», dice Garavelli.

XSpectra, in pochi millisecondi analizza un prodotto mentre scorre sulla linea di produzione e ne decreta la conformità o meno agli standard di qualità richiesti. La tecnologia è applicabile non soltanto al settore alimentare, «ma lavoriamo anche a un altro sensore, per il settore farmaceutico, per individuare la contaminazione con oggetti di dimensione ancora più piccole».

Tutte le medaglie d'oro dei Macfrut innovation award 2019 di Rimini

Dal melone croccante al packaging con airbag. Per proteggere i frutti

DI MARIANGELA LATELLA

Sfilerà sulla passerella dei **Macfrut Innovation Award 2019** (8 maggio a **Rimini Fiera**) l'agricoltura del futuro. Soluzioni hi-tech e soprattutto green, che disegnano nuovi orizzonti per le produzioni made in Italy sfruttando tutto il panorama di innovazioni per la tecnologia agrifood: intelligenza artificiale, sensoristica, software e connessioni wireless. A organizzare il premio Macfrut è *l'Informatore Agrario*.

Si chiama Melone Corallo (medaglia d'oro per la sezione Sementi e cultivar) e arriverà nei supermercati italiani a giugno con il marchio **L'Orto di Eleonora**. «È un melone molto dolce», ci spiega **Salvatore Lotta** dell'op Campidanese che ha acquistato l'esclusiva di produzione dalla spagnola **Intersemillas** per commercializzarlo in Italia, «una polpa croccante ed un'eccezionale resistenza post raccolta. "Mescolando" le proprietà del **Piel de Sapo** e dello **Charentais**, siamo riusciti a ottenere una shelf life di 20 giorni contro i 4 del melone retato tradizionale. Anche per questo i produttori siciliani della zona di **Ispica** e **Licata**, stanno riconvertendo le loro produzioni con i primi 20 ettari che si aggiungono ai 50 di quelli sardi. All'orizzonte anche un'App con la cooperativa sarda **Villa Cidro** specializzata nella produzione di agrumi che si costituirà entro il 2020».

È sul mercato dalla fine del 2018 il Corroborante Green Biozon brevettato dalla **Multiosigen** spa di Gorle (Bg), che si è conquistata l'oro nella categoria Agrofarmaci e fertilizzanti. «È una miscela di oli vegetali addizionata di ozono», spiega il

responsabile marketing **Manuele Camolese**, «che agisce sulle colture stimolando la produzione di metaboliti secondari e clorofilla. A fine 2018 è stata inserita nella lista Mipaaf dei corroboranti Bio. Lozono ha un odore sgradevole ai vettori sicché può essere applicato con successo ad una vasta serie di colture». È un trattamento che arriva sul mercato all'indomani del veto Ue sull'uso del rame anche se opera in fase preventiva e non di difesa. Non è un caso che in pochi mesi, sia già usato da circa 200 aziende.

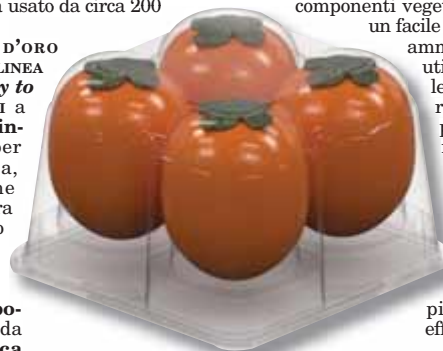
Medaglia d'oro anche per la linea di snack ready to eat Solarelli a marchio **Buoninsieme** che, per la prima volta, mette insieme Frutta e verdura con il formaggio in cinque referenze. «È nata da una partnership tra **Apofruit** e l'azienda casearia **Antica Cascina**», chiosa **Gianluca Casadio**, responsabile marketing di Solarelli, «e da due settimane è già sugli scaffali Conad dopo un primo test nel canale delle vending machine. Innovativo anche il pack di cui abbiamo ottenuto l'esclusiva per due anni».

Da ILIP, azienda di imballaggi del Bolognese, arriva il **Soft Fruit Protector**, medaglia d'oro per il packaging. È una con-

fezione munita di «airbag» per ammortizzare gli urti della frutta delicata durante il trasporto. «Lo abbiamo studiato sui cachi italiani», precisa il responsabile marketing **Roberto Zanichelli**, «ed è un cestino in rpt riciclabile che può sostituirsi a quelli in uso in polistirolo espanso».

Medaglia d'oro tra le «Macchine e attrezzature» per la coltivazione dei prodotti ortofrutticoli, MobiLab è un analizzatore innovativo per substrati e componenti vegetali che permette un facile rilievo di nitrati e ammonio. Strumento utile in colture come le baby leaf (dove i residui di nitrati possono influenzare la commerciabilità del prodotto) o le fragole (dove l'analisi può essere utilizzata per supportare protocolli di fertilizzazione più sostenibili ed efficienti).

Hoover Crab della Padova **HorTech**, è il potente aspiratore che si guadagna il riconoscimento più alto per il sistema di pulizia di colturali e di foglie. Si basa su due brevetti internazionali il funzionamento di Vortex 150 del gruppo **Turatti**. Una centrifuga per l'industria alimentare che asciuga anche prodotti delicati come ad esempio le baby leaf senza comprometterne la qualità (Turatti, Venezia).



Il Soft Fruit Protector