

# fp

## freshpoint MAGAZINE

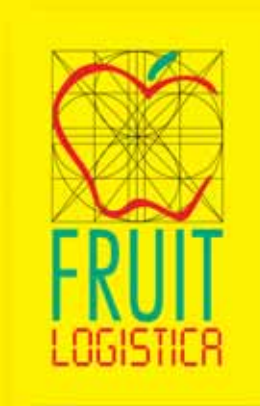
Anno IV

02 FEB 12  
FEB FEB

Monthly/Mensile  
IL SOLE 24 ORE SPA

by **Ortofrutta Italiana**

[www.freshpointmagazine.it](http://www.freshpointmagazine.it)



- **Germany import**  
Importazioni tedesche
- **World organic sales**  
Consumi bio nel mondo
- **Sicilian export**  
Esportazioni siciliane
- **Trade & social network**  
Commercio e social network
- **Strawberry, prickly pear**  
Fragole, fichi d'India
- **Isr: Westborn Market, Edeka**  
Gdo: Westborn Market, Edeka

## fpcut

- **Italian figures**  
Statistiche Italiane
- **Sensorial studies**  
Studi sensoriali

 **edagricole**

*the buyer's magazine / la rivista del buyer*



Ribera is the world's only orange to be awarded the PDO seal (photo courtesy of G. Pasciuta).  
L'arancia bionda di Ribera è l'unica al mondo a poter vantare il riconoscimento della Dop (foto G. Pasciuta).

# Sicily, exports help the island shine

## Sicilia, nell'export un'isola felice

**Marianna Martorana**

---

Most notable is the rise in citrus, a fruit redolent of fertile groves and the skills that nurse them. A look at export-oriented producers

In crescita soprattutto le esportazioni di agrumi, prodotto che evoca il fascino di una terra e la sapienza di chi lo coltiva. Le aziende che puntano oltre confine

Exports can give growers a real chance to expand their list of trade partners compared to an often saturated domestic market.

«Compared to mainland exports – noted agronomist Sergio Lorenti – Sicily's are a growth industry even if we face strong competition from rival Mediterranean

Il mercato estero rappresenta una chance per i produttori, poiché permette di ampliare il paniere dei clienti a dispetto di quello interno, spesso saturo.

«In confronto a quello italiano – afferma Sergio Lorenti, agronomo – l'export siciliano è in crescita, anche se subisce molto la presenza dei competitors del bacino

producers. In effect, price rather than quality has been the decisive factor here even when the produce itself has not always been excellent». Establishing solid ties with the export market requires certified standards like Global Gap for growers and BRC and IFS for packing houses.

«The slide in consumer demand is beginning to worry us – said Salvatore Dell’Arte, President of the Aurora Growers’ Cooperative, a producer organisation based in Pachino, Syracuse Province. – Not to mention today’s increased tax pressures. The export market has not yet fully recovered from the *Escherichia coli* scare and there’s a lot of uncertainty on the horizon». The items of export produce most in demand right now are cluster tomato and the small-sized cherry, cocktail and datterino (date), all red.

### Carrot and courgette

Best sellers, too, especially if organic, are carrot and courgette.

«Our customers – said Giuseppe Brafa, extension agent at Colle d’Oro Farms in Ispica, Ragusa Province – want a carrot with diameter no bigger than 12 to 35 mm, which we can deliver by increasing sowing density». Picking begins just after mid-March and runs up to June. Once washed, sorted and discarded, the

del Mediterraneo. Infatti, negli ultimi anni, il fattore premiante è stato il prezzo rispetto a caratteristiche del prodotto non sempre eccellenti». Per avviare i rapporti con l’estero, bisogna innanzitutto avere le certificazioni Global Gap per le aziende agricole, Brc ed IFS per i centri di confezionamento.

«La riduzione dei consumi comincia a essere preoccupante – sostiene Salvatore Dell’Arte, presidente della Società Cooperativa agricola Aurora Op di Pachino (Sr) – e a questa si aggiunge la stretta fiscale. Dopo il duro colpo dovuto allo spauracchio *Escherichia coli*, il mercato estero non è rientrato totalmente e le incertezze ancora sono numerose». Le referenze di pomodoro preferite all’estero sono, oltre al grappolo rosso, quelle di dimensioni più contenute, ossia ciliegino, datterino e cocktail.

### Carote e zucchine

Molto apprezzati, soprattutto se bio, anche carote e zucchine.

«I nostri clienti – spiega Giuseppe Brafa, tecnico dell’azienda Colle d’Oro di Ispica (Rg) – richiedono una carota dal diametro più contenuto, compreso tra 12 e 35 mm, che otteniamo aumentando la densità di semina». La raccolta inizia dopo la prima metà di marzo e continua fino a giugno. Dopo lavaggio, cali-

med fel 2012

24 - 26 APRILE  
PERPIGNAN  
(Francia)

Algeria  
Egitto  
Spagna  
Francia  
Grecia  
Israele  
Italia  
Libano  
Marocco  
Porto-  
gallo  
Tunisia  
Turchia

FIERA INTERNAZIONALE  
PROFESSIONALE  
ORTOFRUTTICOLA  
DELL'EUROMEDITERRANEO

Edizione  
**Rossa**

**Frutta e verdura  
in un evento al  
singolare che ha  
del plurale**

Un' fiera professionale internazionale riconosciuto nel mondo ortofrutticola, del trasporto, e della logistica del freddo e del fresco.

5.000 visitatori, di cui 150 acquirenti VIP provenienti da 35 paesi.

3.500 incontri B to B programmati in 3 giorni.

In primo piano quest'anno, un paese: l'Italia e un prodotto: il Pomodoro.

Un programma completo di dibattiti e conferenze in formato set TV.

Rivelazione in anteprima delle previsioni europee riguardo alle raccolte della frutta estiva.

Per esporre:  
+33 (0)1 41 86 41 64  
information@medfel.com

Per visitare:  
www.medfel.com

la Région  
Languedoc  
Roussillon



Handling of Ribera involves only washing and sorting without any other treatment (photo courtesy of G. Pasciuta).  
La lavorazione dell'arancia di Ribera prevede solo il lavaggio e la calibratura senza alcun trattamento (foto G. Pasciuta).

more than 90% of the remaining crop, or about 3,800 tons, is placed in bins for delivery to the UK, Austria and Germany, where packaging is carried out. Demand for courgette is focused on the darker cultivars weighing more than P 300 g, which are usually packed in 30 x 50 crates with 18 pieces each. The most popular cultivars today are Lola, Elena and Galatea, which account for nearly two million kilos of crop, 60% of which being earmarked for export. According to Giuseppe Campisi, head of Opac Campisi Farms in Syracuse, planting the right variety is the key factor. Campisi produces not only citrus, but also forced courgette and watermelon. The courgette crop usually amounts to about 2,000 tons, 95% of which is exported to big chains in Austria, France and Germany. Given the type of variety in demand, Campisi said that the key to being a player in the market is selecting genotypes with long shelf-life suited to Mediterranean conditions.



Sicilian IGP blood orange is one of the citrus fruits under the regional trademark representing the five Pdo and Pgi consortia. L'arancia rossa di Sicilia, Igp, è tra gli agrumi col marchio regionale che riunisce i cinque consorzi di tutela Dop e Igp.

bratura ed eliminazione dello scarto, oltre il 90% del prodotto, corrispondente a circa 3.800 t, è posto in bins e spedito nei Paesi del nord Europa, Inghilterra, Austria, Germania che si occupano del confezionamento.

Per la zucchini, le richieste riguardano le tipologie più scure dal peso superiore ai 300 g, commercializzate solitamente in cassette 30 x 50 con 18 frutti. Tra le varietà più impiegate, Lola, Elena, Galatea, per un totale di circa due milioni di kg, di cui il 60% è destinato all'estero. Secondo Giuseppe Campisi, presidente dell'Opac Campisi di Siracusa, è fondamentale proprio la scelta varietale. L'azienda produce, oltre ad agrumi, zucchini e anguria in ambiente protetto. La produzione di zucchini, circa 20mila q, raggiunge per il 95% la gdo austriaca, francese e tedesca. In considerazione della tipologia richiesta, secondo Campisi la chiave per rimanere in questi mercati è la selezione di genotipi idonei all'ambiente mediterraneo, caratterizzati da un'elevata shelf life.



Handling of organic carrots earmarked for export (photo courtesy of C. Calabrese).  
Lavorazione della carota biologica destinata ai mercati esteri (foto C. Calabrese).

### An island and its crop

One of Sicily's most famous exports is undoubtedly citrus.

«Over the last few years – noted Salvo Laudani, marketing manager at Oranfrizer in Scordia, Catania Province – we've consolidated our position with the big national chains and have begun working the export market for our oranges. In effect, our overall domestic and export volume rose nearly 10% in 2011». A big seller here is blood orange, which is as much in demand for its colour as for its sensory properties. The best European export market so far has been Scandinavia, where Coop markets a wide assortment of Sicilian citrus as fresh fruit and juices, both red and orange, mandarin juice, and a mix of organic fruit.

Laudani said that advertising plays a key role here too in winning over consumers, with efforts focusing on illustrating the different varieties, organising promotional events and even using TV cooking shows to get the message across. The key to expanding the Norwegian market turned out to be the linking of the fruit to the land where it grows.

### Organic lemon and Ribera

Campisi Farms has lemons, too, but these are organic only, and are earmarked for the big supermarket chains in Germany, Austria, Switzerland, the UK and Scandinavia.

### Un prodotto, un territorio

Tra i prodotti siciliani più esportati figurano certamente gli agrumi.

«In questi ultimi anni – dice Salvo Laudani, marketing manager di Oranfrizer di Scordia (Ct) – consolidata la nostra presenza nella gdo italiana, abbiamo puntato sull'internazionalizzazione della nostra arancia. Per il 2011, i volumi complessivi (Italia ed estero) sono aumentati di circa il 10%». Molto apprezzata l'arancia rossa, non solo per il colore, ma soprattutto per le caratteristiche sensoriali. In Europa, i risultati più soddisfacenti sono stati ottenuti grazie alla Coop in Scandinavia, dove sono presenti sia il fresco, sia il trasformato (spremute rosse e bionde, spremute di mandarino, mix di prodotti anche il bio) che amplia il paniere dell'offerta.

La carta vincente, secondo Laudani, sta nell'avvicinare il consumatore al prodotto anche attraverso l'illustrazione delle diverse tipologie di arancia, l'organizzazione di eventi e l'utilizzo dei media (programmi di cucina) in modo che il messaggio arrivi a tutti. In Norvegia è servito soprattutto a identificare il prodotto con il territorio, strategia determinante per assicurare la crescita.

### Limoni bio e Ribarella

Ancora agrumi, ma solo limoni da coltivazione biologica, quelli che la Campisi Italia di Siracusa destina alla gdo tedesca, austriaca, svizzera, inglese, scandinava.

# How was the trip?

**NEW!**

You can be pleased with what you have or you can continue to research. We do the latter.

The new FruitPad from McAirLaid's is the result from that. Where we were good, we are now even better. The new FruitPad protects the precious fruit from bruises and thanks to the optimized Micro-Pore technology, it minimizes the risk of mold and bacteria infestation. The absorption of leaked fruit juice from berries has been increased and the formation of condensation is reduced considerably. This way your product looks as fresh as just picked, even after the longest trip.

Visit us at [www.mcairlaid.com](http://www.mcairlaid.com) and at the FruitLogistica, Hall 21, D-11

McAirLaid's 



Field of organic carrots that are so popular throughout Europe (photo courtesy of C. Calabrese).  
 Campo di carote biologiche, molto richieste dal mercato europeo (foto C. Calabrese).

«Our exports here – noted managing partner Fabio Moschella – account for about 65% of total, or 6 thousand tons, even though part of the crop is sold as conventionally grown for commercial reasons». The crop is marketed in mesh bags and girsac, part of it loose with a seal and another small part with the Campisi logo. Up to now, the trend of organic sales has been good but in the last few weeks the consumer spending slow-down has been making itself felt, with weak season beginnings and low volumes. Some of the crop is also earmarked for perfume industry and juices; leftover pulp, rind and pips are being studied for producing biogas. If we look westwards, we find 6 thousand hectares of Ribera orange groves in Agrigento Province, for a crop of 150 thousand tons grown by some 3,500 farmers. A market fixture since 1994, the *Riberella* label has helped to make the navel orange popular in Italy and beyond, a success backed up since 2008 when its PDO seal, the only one for orange, was awarded. «Right now – noted Giuseppe Pasciuta, President of the managing consortium – only 10-15% of the crop is earmarked for central European countries since northern Italy, which rewards quality and is easier to supply, is still our major market».

#### Quality & promotion

Then there are the producers who are seeking a share of the export market and new customers in the wake of upgraded trade practices. Quality is the key to pay-

«L'export – afferma Fabio Moschella, socio amministratore di Campisi Italia – rappresenta circa il 65% per una produzione bio totale di 6mila t, anche se per motivi commerciali, una parte della produzione è venduta come convenzionale». Il prodotto è commercializzato in reti, girsac, una parte alla rinfusa bollinato e una piccola quota a marchio aziendale. Negli anni passati, il trend del bio è stato positivo, ma nelle ultime settimane la crisi dei consumi è stata pesantissima, con avvii molto lenti e quantitativi ridotti. Parte della produzione è destinata anche all'industria profumiera e ai succhi. È inoltre allo studio la possibilità di impiegare il pastazzo per la produzione di biogas.

Più a occidente, sono 6mila gli ettari coltivati per le arance bionde di Ribera (Ag), una produzione di 150mila t derivanti dal lavoro di 3.500 produttori. Attivo dal 1994, il marchio Riberella ha diffuso il gusto delle arance ombelicate in tutt'Italia e oltre confine, facendo conoscere anche la Dop, l'unica al mondo, ottenuta definitivamente nel 2008. «Al momento – afferma Giuseppe Pasciuta, presidente del consorzio di tutela – il 10-15% è destinato ai Paesi del centro Europa, perché il mercato del nord Italia rimane comunque quello più conveniente, attento alla qualità e meno difficile da raggiungere».

#### Qualità e promozione

Non mancano, però, aziende che si stanno rivolgendo all'estero, anche perché il miglioramento dell'orga-

offs in this effort. The Agriculture Ministry provided funding this year to consortium extension agents for training in quality control for the domestic and export markets. Apart from strict rules designed to improve quality standards, the focal points here are promotion and advertising. This year too the government's Agensud development agency received funding applications for promotional campaigns involving the big domestic supermarket chains and attendance at six national and International trade shows, including Fruit Logistica and Biofach, where the Consortium will be present in any case.

Another important step, this one for all Sicilian citrus, has been the creation of a single "regional umbrella trademark", the Sicilian Citrus growing District, that brings together the five Pdo and Pgi consortia, i.e. blood orange of Sicily, Ribera orange, "Tardivo di Ciaculli" mandarin (pending), Interdonato Lemon of Messina and Lemon of Siracusa.

The basic idea is to win over consumers to the top quality of Sicilian citrus, which go to market with pipeline traceability. Not to mention the fact that the brand name *Agrumi di Sicilia* evokes the Island's mystique, its millennial history of citrus growing skills and the commitment of its growers to food excellence. □

(English version by David Verzoni)

nizzazione commerciale spinge a orientarsi verso nuovi clienti. L'attenzione nei confronti della qualità premia. Quest'anno il Ministero ha finanziato l'attività dei tecnici del consorzio nella loro attività di controllo in Italia e all'estero. Accanto alle inflessibili regole per ottenere la migliore qualità, si cerca di lavorare su promozione e comunicazione. È stata presentata ad Agensud la richiesta di finanziamenti per le attività promozionali presso la gdo italiana e la partecipazione a sei fiere nazionali e internazionali, tra cui Fruit Logistica e Biofach dove il Consorzio sarà comunque presente.

Importante per tutti gli agrumi siciliani è stata la creazione di un unico "marchio ombrello regionale" del Distretto produttivo agrumi di Sicilia che riunisce i cinque consorzi di tutela Dop e Igp (arancia rossa di Sicilia, arancia bionda di Ribera, mandarino "Tardivo di Ciaculli" in attesa di riconoscimento, Limone Interdonato di Messina e Limone di Siracusa).

L'idea è di convincere i consumatori ad acquistare gli agrumi siciliani come prodotti di qualità, di cui è possibile documentare la tracciabilità del ciclo produttivo evocando, inoltre, col brand *agrumi di Sicilia* il fascino di questa terra, la sua antica sapienza in campo agrumicolo e l'impegno della sua gente nel valorizzare le proprie eccellenze agroalimentari. □



# INNOVAZIONE A TUTTO CAMPO

INNOVATION THROUGHOUT THE FIELD

PREPARAZIONE - TRAPIANTO - PROTEZIONE - RACCOLTA  
SOIL PREPARATION - TRANSPLANTING - PLANT PROTECTION - HARVEST



**HORTECH Srl - Horticulture Technology**  
Viale dell'Artigianato, 20 - 35021 Agna (PD) - Italy  
Tel. +39 049 9515369 - Fax +39 049 5381080 - info@hortech.it  
[www.hortech.it](http://www.hortech.it)