



PESCHE E NETTARINE DI ROMAGNA IGP: PRIMEDONNE DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA

Localismo e comunicazione per rilanciare l'attualità del marchio IGP

L'estate è la stagione delle pesche e nettarine, tra i pochissimi prodotti che vedono consumi in ripresa in un contesto di calo generalizzato degli acquisti. Le pesche e nettarine, nonostante abbiano dovuto affrontare i medesimi problemi degli altri prodotti, cali produttivi dovuti agli effetti del cambiamento climatico, aumento dei costi, problemi inflattivi, nel 2023 registrano un +3% sull'anno precedente.

Un dato importante rafforzato proprio in Emilia-Romagna dove, nonostante tutto, i produttori hanno ripreso ad investire e puntano sull'innovazione varietale. In questi anni, secondo dati CSO Italy, si è assistito proprio in questa regione a uno spostamento dalle varietà acide a quelle subacide/dolci: nel 2016 quasi il 70% era concentrato su varietà acide, oggi le varietà dolci si avvicinano al 45% del totale.

Innovazione che si esplica anche in un interesse verso le pesche piatte: oltre il 5% degli investimenti degli ultimi tre anni ha riguardato, sempre in Emilia Romagna, questa tipologia di prodotto.

La Romagna, nonostante i cali di superfici del recente passato, è la patria indiscussa delle nettarine con il 25% dell'intera superficie nazionale.

E i produttori non desistono, continuando a giocare un ruolo chiave per questa specie riconosciuta con l'Indicazione Geografica Protetta fin dal 1998.

Il valore del legame prodotto/territorio è solido per la nettarina di Romagna e oggi è più che mai attuale se si considera che i prodotti locali sono privilegiati da un numero sempre più elevato di consumatori.

Le ricerche sul localismo in ortofrutta evidenziano tendenze molto significative che si riflettono con grande forza sulle pesche e nettarine di Romagna IGP. Negli ultimi anni, infatti, il valore del prodotto locale è diventato sempre più significativo per i consumatori di ortofrutta; diversi studi e ricerche hanno infatti evidenziato che i consumatori sono disposti a pagare di più per frutta e verdura prodotte localmente, attribuendo un valore aggiunto a tali prodotti per una serie di motivi che vanno dalla qualità percepita alla sostenibilità ambientale.



I dati chiave:

Preferenze di acquisto: Un'indagine condotta nel 2022 ha rivelato che il 60% dei consumatori preferisce acquistare prodotti ortofrutticoli locali rispetto a quelli importati, citando la freschezza e il sapore superiore come principali motivi.

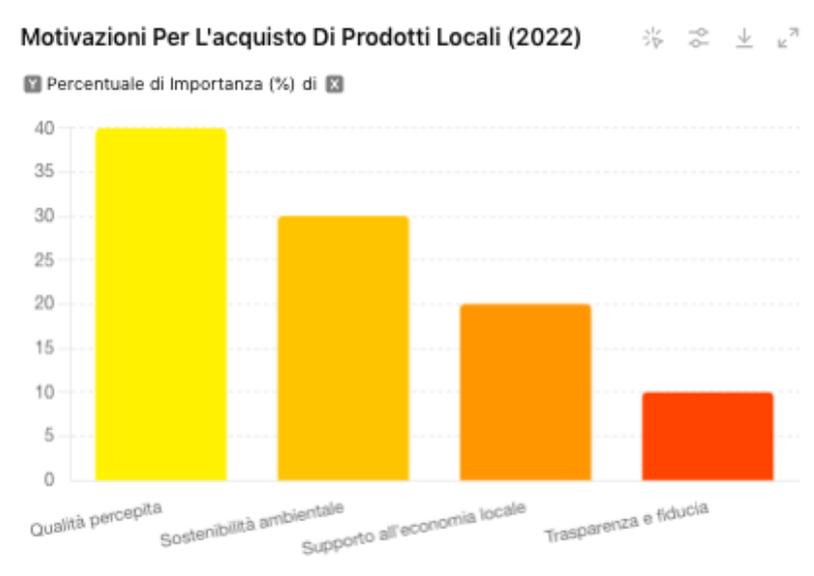
Disponibilità a pagare: Secondo un report del 2021, i consumatori sono disposti a pagare fino al 20% in più per prodotti ortofrutticoli locali rispetto a quelli non locali. Questo trend è particolarmente forte tra i consumatori più giovani e quelli più consapevoli dal punto di vista ambientale.

Impatto economico: Il mercato dei prodotti ortofrutticoli locali ha visto una crescita annuale del 7% dal 2018 al 2023, contribuendo significativamente all'economia rurale e supportando i piccoli produttori locali.

Tra le motivazioni, rilevate dalle ricerche, che spingono i consumatori ad acquistare prodotti locali sono molto interessanti.

C'è il supporto all'economia locale perché acquistare prodotti ortofrutticoli locali significa supportare i produttori locali e le economie rurali. Questo è visto positivamente da molti consumatori che desiderano contribuire al benessere della propria comunità.

La Trasparenza e l'autenticità sono elementi chiave per i consumatori consapevoli e desiderosi di sostenere il territorio.



È evidente che c'è una tendenza da cogliere ed assecondare, attraverso la valorizzazione dei prodotti IGP ed in particolare con le pesche e nettarine di Romagna IGP perché tutti gli studi evidenziano che questo trend è destinato a crescere, guidato da una sempre maggiore consapevolezza dei consumatori riguardo all'importanza di scelte alimentari sostenibili e responsabili.

Le fonti:

Il report sull'atteggiamento del consumatore verso i prodotti locali è un'indagine condotta nel 2022 dall'Istituto Nazionale di Statistica Agricola (INSA) Dr. Maria Rossi, Prof. Luca Bianchi;

L'indagine sul mercato ortofrutticolo locale del 2021 è stata realizzata dall'Università di Bologna dal Prof. Giovanni Verdi, Dr. Alessandra Esposito, Dr. Marco Santini;

Lo Studio sull'impatto economico dei prodotti locali 2018-2023 è stato elaborato dal Centro di Ricerca sulle Economie Rurali (CRER) con Dr.ssa Francesca Romano, Prof. Riccardo Grimaldi, Dr.ssa Elena Ferrara;



Le aziende insieme con Il Consorzio di Tutela e valorizzazione

Dal 2002 il Consorzio di Tutela e Valorizzazione unisce le principali imprese romagnole impegnate nella produzione, valorizzazione e tutela della pesca e nettarina di Romagna.

Gli ettari certificati sono 900 e l'attività di produzione e tutela impegna i produttori in tutte le fasi di lavorazione che devono seguire un disciplinare riconosciuto dall'Unione Europea.

Le imprese Socie del Consorzio sono: **Apoconerpo, Apofruit, AOP Italia, Consorzio Agribologna, Consorzio Ortofrutticolo di Romagna, Granfrutta Zani, Minguzzi spa, Orogel Fresco, Tozzi Frutta, Zavoili srl.**

“Il lavoro del Consorzio”, dichiara il Presidente Paolo Pari, “ha portato, attraverso le numerose campagne di comunicazione ad una importante notorietà del prodotto (70% dei consumatori associa alla pesca e nettarina di Romagna il marchio IGP). Oggi, si sono aperti margini per avere più spazio commerciale e credo che ci sia la possibilità di aumentare le vendite. Dobbiamo fare i conti con la lentezza e le difficoltà ad apportare modifiche al disciplinare, soprattutto per quanto riguarda l'adeguamento varietale. Le varietà di pesche e nettarine”, sottolinea Paolo Pari, “sono in continua evoluzione ed è indispensabile che il disciplinare IGP recepisca questa evoluzione per evitare di trovarsi senza prodotto commercializzabile. I produttori romagnoli sono resilienti e molto attenti all'innovazione. Non è un caso che la peschicoltura sia nata proprio in Romagna dove c'è una cultura della produzione unica al mondo. Per questo, con il progetto di promozione 2024-2025 cofinanziato dalla Regione Emilia Romagna e dai Soci del Consorzio abbiamo puntato sulla valorizzazione di quel mix unico di storia, cultura, propensione all'innovazione, territorio e persone che rendono unica la Romagna peschicola.”

Gabriele Ferri Coordinatore Nazionale Comitato Pesche e Nettarine

“La pesca è il prodotto protagonista degli acquisti ortofrutticoli estivi. Coltivato dal Piemonte alla Sicilia, ha i consumi in crescita, in controtendenza rispetto agli altri prodotti estivi. Penso”, dichiara Gabriele Ferri, “che per l'IGP di Romagna sia arrivato il momento giusto per valorizzare la produzione anche sui mercati esteri, attraverso una azione comune dei soci del Consorzio. Immagino una valorizzazione coordinata del calibro A in pack di cartone con cinque frutti in linea denominazione Romagna. in bella evidenza. È il momento giusto per far sviluppare un mercato estero potenzialmente recettivo sul prodotto IGP Romagna. Un altro aspetto molto importante”, sottolinea



Gabriele Ferri, “su cui dobbiamo mettere attenzione è la strategia di orientamento al consumo di pesche e nettarine. Va spiegato bene e reso riconoscibile nel packaging il tipo di pesca e nettarina che si acquista. Come noto per la specie ci sono le macro differenziazioni relative alla polpa bianca o gialle e all’epidermide liscia o vellutata ma poi abbiamo differenze importanti dal punto di vista gustativo tra le tipologie di pesche uniformemente dolci a quelle dal sapore più tradizionale con elevato rapporto acidi/zuccheri. Le varietà di pesche e nettarine sono tantissime, oltre 400 ma, quelle veramente importanti, sono al massimo una quarantina. Da queste bisognerebbe partire per fare una vera e propria guida al gusto per i consumatori italiani ed anche europei. Sulla peschicoltura italiana ci sono segnali positivi”, conclude Gabriele Ferri, “e li dobbiamo cogliere al volo per accompagnare il consumatore nella scelta ottimale che non deluda le aspettative”.

Con CSO Italy strategie per l’export

Elisa Macchi, direttrice di CSO Italy, analizza da oltre 25 anni i dati relativi alla filiera peschicola nazionale che è distribuita in tutto il territorio, molto frammentata quindi ma con una importante base produttiva e organizzativa in Emilia Romagna.

“Penso che sia il momento opportuno”, dichiara Elisa Macchi, “per fare di più nel nostro tavolo comune pesche e nettarine e prendo alla lettera quello che suggerisce Gabriele Ferri attivando già dai prossimi giorni un confronto per la valorizzazione estera delle pesche e nettarine di Romagna IGP”.

Per ulteriori informazioni stampa:

tel: 3485241954

e-mail: a.ravaioli@rpcircuiti.it

web: <https://pescanettarinadiromagna.it/>