

COMUNICATO STAMPA

In campo c'è più gusto: tra i pescheti per celebrare, con Paolo Cevoli, la pesca e nettarina di Romagna IGP

Faenza, 15 luglio 2025 – Un tramonto d'estate, un pescheto in piena raccolta e tanti operatori, giornalisti e buyers riuniti per celebrare la pesca e la nettarina di Romagna IGP. L'evento "**In campo c'è più gusto**", svoltosi nell'Azienda Agricola Nonni di Faenza, ha rappresentato un momento straordinario di incontro tra innovazione, tradizione e convivialità romagnola.

Una serata intensa e partecipata, che per la prima volta ha portato produttori, operatori del settore, giornalisti, stakeholder e istituzioni direttamente sotto le piante di pesco per vivere un'esperienza immersiva nella realtà frutticola romagnola. Ad accogliere gli ospiti è stato Claudio Nonni, padrone di casa e custode di un sapere agricolo tramandato da generazioni, ma anche aperto all'innovazione e al mondo che cambia.

Innovazione di cui si è parlato durante la visita guidata al pescheto sperimentale. Ugo Palara, direttore tecnico di Agrintesa (cooperativa cui è associato Claudio Nonni), nonché presidente di New Plant, ha sottolineato il ruolo strategico dell'innovazione varietale quale elemento prioritario per il continuo sviluppo del settore frutticolo. L'Az. Nonni ospita per conto di New Plant diversi campi sperimentali di confronto varietale su diverse drupacee dai quali escono elementi di giudizio per proporre nuove e valide soluzioni produttive ai frutticoltori. Con Ugo Palara c'era anche Roberto Colombo, responsabile della sperimentazione varietale all'interno dell'Ufficio Tecnico di Agrintesa; Colombo ha rimarcato l'importanza di seguire nuove linee varietali sempre più allineate alle nuove esigenze di mercato; da questo lavoro sono nate anche le varietà di pesche e nettarine che hanno nel tempo aggiornato i disciplinari di produzione dell'IGP.

Di seguito i presenti hanno potuto conoscere da vicino le attività e le strategie del **Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Pesca e Nettarina di Romagna IGP**, illustrate dal Presidente **Paolo Pari** e le azioni messe in campo dal Consorzio nell'ambito del **Progetto promozionale finanziato dal Piano di Sviluppo Rurale 2023-27 della Regione Emilia-Romagna**. "Il valore del nostro progetto di comunicazione – ha spiegato Paolo Pari – sta nella capacità di valorizzare i produttori e quell'unicità territoriale che è inimitabile. È fondamentale continuare con costanza per consolidare quanto fatto finora e rafforzare il nostro ruolo come riferimento per la peschicoltura italiana; il Consorzio è un esempio di coesione tra aziende concorrenti sul mercato, ma unite per promuovere la produzione di pesche e nettarine di Romagna IGP".

Momento clou della serata è stata la lezione-spettacolo dell'attore e comico **Paolo Cevoli**, che con la sua inconfondibile verve, tutta romagnola, ha raccontato il carattere del frutticoltore di queste terre:

"Il vero imprenditore agricolo romagnolo – ha detto sorridendo – è un frutto buono. Con pazienza, determinazione, costanza, testardaggine arriva al punto della maturazione e allora non ce n'è per nessuno. Provare per credere queste nettarine IGP appena raccolte!"

La serata si è conclusa con una degustazione di prodotti tipici tra i filari curata dall'**Associazione Amici del Perù**, con allestimenti di **Luxonix Show Technologies** e il supporto tecnico di **Lorenzo Eventi**, in un'atmosfera che ha unito convivialità, gusto e visione strategica per il futuro della peschicoltura romagnola, il cui legame con il territorio e le persone che ci lavorano è un valore unico e differenziante.

Moderata da **Alessandra Ravaioli**, la serata evento è stata anche occasione per rafforzare il dialogo tra il Consorzio, i partner tecnici, le istituzioni e il mondo della distribuzione, all'interno di una

campagna promozionale che, grazie al sostegno della Regione Emilia-Romagna, sta ottenendo ottimi riscontri anche tra i consumatori più giovani.

A livello quantitativo – secondo le previsioni di CSO Italy - l'offerta di pesche e nettarine per il 2025 in Emilia-Romagna appare sostanzialmente normale, in lieve calo rispetto allo scorso anno, a causa di alcuni danni da freddo primaverile. Il volume totale raccolto atteso per questa campagna potrebbe risultare in diminuzione di circa il 10% rispetto al 2024. Durante la scorsa campagna sono state commercializzate **quasi 2.900 tonnellate di prodotto IGP derivanti da circa 1.050 ettari** certificati. A livello nazionale l'offerta di pesche e nettarine non dovrebbe scostarsi significativamente dal volume raccolto la scorsa stagione (circa 880.000 tonnellate destinate al mercato fresco). Attesa una diminuzione dell'offerta europea a causa di minori volumi negli altri Paesi produttori quali, Grecia, Spagna e Francia per un volume di circa 2,5 milioni di tonnellate nel 2025 quasi il -10% sul 2024.

Negli ultimi anni i quantitativi di prodotto commercializzato rispondente al disciplinare di produzione IGP sono ritornati su volumi significativi. Buona la risposta della GDO che nella campagna scorsa ha assorbito oltre l'80% dei volumi di prodotto IGP commercializzato.

L'evento di Faenza ha dimostrato come la pesca e la nettarina di Romagna IGP non siano solo un prodotto agricolo, ma il cuore di una cultura, un'identità e una visione condivisa da un Consorzio che nasce nel 2000 e associa oggi importanti imprese frutticole dell'Emilia Romagna: Agribologna, Apoconerpo con Alegra e Naturitalia, Apofruit, Granfrutta Zani, Orogel Fresco, AOP Italia, Consorzio Ortofrutticolo di Romagna, Zavoli, Tozzi Frutta.