

fp

fresh point MAGAZINE

Anno II

01 JAN 10
GEN

Monthly/Mensile
Il Sole 24 Ore
Business Media

by **Ortofrutta Italiana**

www.agricoltura24.com

ma[®]ca
by **BolognaFiere**
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION



- **Focus: Private Label**
Focus: Marca Privata
- **Egypt**
Egitto
- **Calabria's product**
Prodotti di Calabria
- **Tomatoes**
Pomodoro
- **Panel test:**
Raspberries
Panel test: Lamponi
- **Vending Machines**
Distributori automatici
- **Italy's fruit trade**
Scambio ortofrutticolo
italiano

fpCUT

Fresh cut melons
Meloni di IV gamma

 **edagricole**

A fruit to peel and to drink

Clementines have conquered palates

Frutta da sbucciare e da bere

Le clementine conquistano i palati

Marianna Martorana

The area under clementine cultivation in Calabria has grown from 500 to 800 hectares while supply has expanded with the utilization of new early and late clones. In Calabria la superficie coltivata è passata da 500 a 800 ettari e nel contempo si è ampliata l'offerta con nuovi cloni precoci e tardivi.



Cultivation of clementines in the IGP area (photo by G. Mastrangelo).

Coltivazione di clementine nell'area dell'Igp (foto G. Mastrangelo).

A tree heavy with Rocca Imperiale lemons, much appreciated for their high limonene content and their aromatic profile (photo by M. Latricchia).

Albero carico di limoni di Rocca Imperiale, apprezzati per l'elevato contenuto in limonene ed il profilo aromatico (foto M. Latricchia).

7Thin-skinned, with a skin which loosely attached to the pulp and is easy to peel, of a bright orange colour, possessed of prominent oil glands, soft and juicy, deliquescent, aromatic, sweet with a balanced sugar/acid ratio and seedless: that, in brief, is the identikit of a clementine from Calabria. It is excellent for both adults and children, and, as the slogan of the advertising campaign launched by the Consortium for the Protection of the Calabrian IGP clementine puts it, "every segment is a smile". «IGP certified production – Giovanni Mastrangelo, the Consortium's head agronomist, reminds us – has increased from 500 hectares in 2008 to the current 800». Fruiting of the seedless clementine is heavily dependent on climatic

Buccia sottile e poco aderente alla polpa, colore arancio intenso, prominenti ghiandole oleifere, polpa tenera e succosa, deliquescente, aromatica, dolce, dall'equilibrato rapporto zuccheri/acidi, apirene, facili da sbucciare, questo è l'identikit delle clementine di Calabria. Ottime sia per gli adulti che per i bambini, "ogni spicchio è un sorriso", come le decantava lo slogan di una campagna di comunicazione del Consorzio di Tutela. «La superficie certificata a Igp – ricorda Giovanni Mastrangelo, tecnico responsabile del Consorzio di Tutela Clementine Igp di Calabria – è aumentata dai 500 ha del 2008 agli attuali 800». La fruttificazione del Clementine apireno è fortemente dipendente dalle condizioni climatiche degli ambienti di

conditions in the areas of cultivation and is most favoured in areas with a mild, stable climate, without an excessive range of temperature, conditions which are typical of the growing areas permitted by IGP specifications. This is a product which is destined above all for overseas markets. Demand for clementines produced in organic regimes is on the increase but they currently represent only 30% of production.

«Last year – Mastrangelo continues – we our promotional activities targeted the large scale supermarket chains and we privileged advertising on radio and television. In addition, given the particular suitability of the product for children, we began targeting schools with a series of initiatives and more will follow».

The production calendar ranges from mid-October in areas of early maturation to the last ten days of February in those of later maturation. In order to widen the production calendar the cultivation of the common C and C. SRA 63, has been flanked by early clones such as C. SRA 89, C. Spinoso, C. Corsica 2 and the late clone C. Hernandina. «This change – explains Sebastiano Navarra, owner of Nailma Vivai srl of Rosarno (Reggio Calabria) – is evident mainly in areas like Corigliano, where production began more recently and where producers are more open to innovation. Innovation of this kind is finding it more difficult to take off in Rosarno».

Pellets and essences

“Complete cycle” setups are not lacking, such as that of the producers’ organization Interpiana of Taurianova (Reggio Calabria): “We began as a citrus industry – explains Giovanni Previtera, head of the agronomic side – and now we have 2600 producers and cultivate 6000 hectares, of which 4000 in Calabria”. For nearly eight years now, Interpiana has also been concerned with production for the fresh citrus market and has reconverted towards those genotypes which are most in demand (in the case of oranges: Tarocco, Moro, Dogwood, Navel, Washington Navel, Valencia).

The only variety destined for industry is the common blond type, but in some limited areas production of the blond is oriented towards the fresh orange market as a niche product. Outsized fruits are utilized for the production of juice and essential oils (orange, tangerine, lemon, bergamot) and candied fruit. Pellets for the feeding of livestock or for combustion are manufactured from the materials left over from processing. The presence of an officially recognised internal laboratory allows for microbiological, organoleptic and quality testing of juices; at the same time a dual optical system allows for



Rows of Calabrian clementines (photo by G. Mastrangelo).
Filari di clementine calabresi (foto G. Mastrangelo).

coltivazione e si esprime al meglio nelle zone a clima mite e regolare, senza eccessivi sbalzi termici, tipici delle aree di coltivazione ammesse dal disciplinare. Si tratta di un prodotto destinato soprattutto all'estero, di cui il biologico rappresenta circa il 30%, anche se le richieste sono in aumento.

«Lo scorso anno – continua Mastrangelo – si è puntato molto sull'attività promozionale presso la gdo e sulla trasmissione di spot tramite canali radiofonici e televisivi. Inoltre, data la particolare idoneità al consumo da parte dei bambini, sono state già avviate delle esperienze con le scuole a cui ne seguiranno altre».

Nelle zone precoci il calendario di



The characteristic shape of the Rocca Imperiale lemon (photo by M. Latricchia).

Caratteristica forma del limone di Rocca Imperiale (foto M. Latricchia).



Clementines.
Frutti di clementine.



Clementines on the tree.
Frutti di clementine sull'albero.

maturazione inizia a metà ottobre per concludersi, nelle zone più tardive, nella prima decade di febbraio. L'ampliamento del calendario di offerta ha portato accanto alla coltivazione del C. comune e del C. SRA 63, di cloni precoci quali C. SRA 89, C. Spinoso, C. Corsica 2 e cloni tardivi come il C. Hernandina. «Questo cambiamento – spiega Sebastiano Navarra, titolare di Nailma Vivai srl di Rosarno (Reggio Calabria) – è avvenuto soprattutto in zone come Corigliano, più recenti come tradizione, vivaci ed aperte all'innovazione. L'ampliamento del profilo varietale stenta invece a decollare a Rosarno».

Pellet ed essenze

Non mancano realtà a "ciclo chiuso" come quella dell'Op Interpiana di Taurianova (Reggio Calabria): «Nata come industria agrumaria – spiega Giovanni Previtera, direttore dell'area tecnica – oggi conta 2.600 produttori e 6.000 ha coltivati di cui 4.000 in Calabria». Da circa otto anni, si è rivolta anche alla produzione del fresco con una riconversione varietale verso genotipi di

Young people invest in the Rocca Imperiale lemon Anche i giovani investono sul limone di Rocca Imperiale

The Rocca Imperiale lemon from Cosenza is probably not well known, but it is a wholly Calabrian product cultivated on an area of approximately 200 hectares. "It comes from the Femminello cultivar group (Comune, Siracusano, Adamo, Zagara Bianca) – explains Latricchia Marianna, chairman of the Consortium for the Protection and exploitation of the Rocca Imperiale lemon – and is elongated in shape. It is distinguished by its high juice yield, by the virtual absence of seeds, an excellent perfume, its high limonene content (> 70%) and its by its characteristic aromatic profile. All these characteristics distinguish it from those coming from other areas of cultivation". Hills protect Rocca Imperiale from northerly winds and it benefits from the moderating effect of the sea; the soil is alluvial in type and its fertility is good; average minimum temperatures in the coldest months don't drop below 6-7 °C and rainfall is well distributed.

In order to maintain the quality of the product, pre-market processing must take place within the territory defined by the product specifications because movement outside this area results in a reduction or loss of its aromatic characteristics and adversely affects its shelf life.

"What differentiates lemon growing here from that in other areas – Latricchia continues – is that there is a marked generational turnover: young people are investing a great deal, not only because lemon growing forms part of the tradition and culture of the area, but also because it produces income". (LS) ■

Il limone di Rocca Imperiale (Cosenza) probabilmente non è molto conosciuto, ma è un prodotto tutto calabrese coltivato su una superficie di circa 200 ha. «I frutti dalla forma allungata – spiega Marianna Latricchia, presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione del Limone di Rocca Imperiale – provengono dalla cultivar del gruppo Femminello (Comune, Siracusano, Adamo, Zagara Bianca). Le peculiarità derivano dall'elevata resa in succo, dalla pressoché assenza di semi, dal profumo eccellente, dall'alto contenuto in limonene (> 70%) e dal caratteristico profilo aromatico. Tutte queste caratteristiche si differenziano da quelle provenienti da altri areali di coltivazione». Rocca Imperiale è protetta dai venti di tramontana grazie alla presenza di colline e risente dall'azione mitigatrice del mare; il terreno è di tipo alluvionale dotato di buona fertilità, la media delle temperature minime dei mesi più freddi non è inferiore ai 6-7 °C e la piovosità è ben distribuita.

Per salvaguardare la qualità del prodotto, il condizionamento deve avvenire nel territorio definito dal disciplinare perché il suo trasferimento al di fuori dell'area di produzione determina una riduzione o perdita delle componenti aromatiche ed incidono negativamente sulla conservabilità.

«La differenza rispetto ad altri comprensori di coltivazione – continua Latricchia – deriva dal fatto che nella limonicoltura roccese c'è un forte ricambio generazionale: i giovani stanno facendo ingenti investimenti, non solo perché fa parte della tradizione e cultura del paese, ma anche perché produce reddito». (MM) ■

CALABRIAN CLEMENTINES: AREAS OF PRODUCTION, MARKETS, AND VARIETAL PROFILE	
Areas of production	Province of Reggio Calabria: Ardore, Benestare, Bianco, Bovalino, Brancaleone, Casignana, Paulonia, Ferruzzano, Locri, Marina di Gioiosa Jonica, Monasterace, Portigliola, Roccella Jonica, Sant'Ilario dello Jonio, Siderno, Rizziconi, Gioia Tauro, Palmi, Rosarno, S. Ferdinando
	Province of Catanzaro: Borgia, Botricello, Curinga, Lamezia Terme, Maida Montauro, Montepaone, San Floro, San Pietro a Maida, Sant'Andrea Apostolo dello Jonio, Sellia Marina, Simeri Crichi, Soverato, Squillace, Catanzaro
	Province of Cosenza: Cassano Jonio, Castrovillari, Corigliano Calabro, Crosia, Francavilla Marittima, San Lorenzo del Vallo, Spezzano Albanese, Terranova da Sibari, Trebisacce, Vaccarizzo Albanese, Rossano, Saracena, Cariati, Calopezzati, S. Demetrio Corona, San Giorgio Albanese
	Province of Vibo Valentia: Briatico, Francavilla Angitola, Limbadi, Nicotera, Pizzo
	Province of Crotona: Cirò Marina, Crucoli Torretta, Rocca di Neto
Markets	Northern Italy, Germany, France, Eastern European countries
Varietal profile	C. comune, C. SRA 63, C. SRA 89, C. Spinoso, C. Corsica 2, C. Hernandina

AREE DI PRODUZIONE, MERCATI E PROFILO VARIETALE DEI CLEMENTINI CALABRESI	
Aree di produzione	Provincia di Reggio Calabria: Ardore, Benestare, Bianco, Bovalino, Brancaleone, Casignana, Paulonia, Ferruzzano, Locri, Marina di Gioiosa Jonica, Monasterace, Portigliola, Roccella Jonica, Sant'Ilario dello Jonio, Siderno, Rizziconi, Gioia Tauro, Palmi, Rosarno, S. Ferdinando
	Provincia di Catanzaro: Borgia, Botricello, Curinga, Lamezia Terme, Maida Montauro, Montepaone, San Floro, San Pietro a Maida, Sant'Andrea Apostolo dello Jonio, Sellia Marina, Simeri Crichi, Soverato, Squillace, Catanzaro
	Provincia di Cosenza: Cassano Jonio, Castrovillari, Corigliano Calabro, Crosia, Francavilla Marittima, San Lorenzo del Vallo, Spezzano Albanese, Terranova da Sibari, Trebisacce, Vaccarizzo Albanese, Rossano, Saracena, Cariati, Calopezzati, S. Demetrio Corona, San Giorgio Albanese
	Provincia di Vibo Valentia: Briatico, Francavilla Angitola, Limbadi, Nicotera, Pizzo
	Provincia di Crotona: Cirò Marina, Crucoli Torretta, Rocca di Neto
Mercati	Nord Italia, Germania, Francia, paesi dell'est europeo
Profilo varietale	C. comune, C. SRA 63, C. SRA 89, C. Spinoso, C. Corsica 2, C. Hernandina



Clementine processing lines.
Linea di lavorazione di clementine.

external evaluation of the appearance and weight of juices and the avoidance of abnormalities.

The companies which remain in the market, many of them organized in producers' organizations, possess all the certification that is now required by the market such as GlobalGap, organic certification, ISO 9001, ISO 14001 and UNI 10939.

The juices and essences are mainly sold abroad, the fresh produce on markets in Northern Italy, Germany, France and Eastern European countries. Participation in trade fairs such as the Fruit Logistica is an integral part of the promotional activities of the companies concerned, permitting them to gain visibility and widen their customer base. □

(English version by Lawrence Smith)

maggior pregio (per l'arancio, Tarocco, Moro, Sanguinello, Navel, Washington navel, Valencia). L'unica varietà destinata all'industria è il biondo comune che, tuttavia, in alcuni areali ben ristretti, è rivolta al fresco come produzione di nicchia. I frutti fuori misura sono destinati alla produzione di succo e di oli essenziali (arancio, mandarino, limone, bergamotto) e di canditi. Il pasticcio derivante dall'attività di trasformazione è impiegato per l'ottenimento di pellet usato per l'alimentazione zootecnica o alla combustione. La presenza di un laboratorio interno convenzionato permette di controllare i succhi a livello microbiologico, organolettico e qualitativo; viceversa, per il fresco un doppio sistema ottico consente la valutazione esteriore e del peso con l'elusione di ogni difformità.

Le aziende rimaste sul mercato, molte delle quali organizzate in Op, sono dotate di tutte le certificazioni richieste dal mercato come GlobalGap, biologico, Iso 9001, Iso 14001, Uni 10939.

I succhi e le essenze sono destinati essenzialmente all'estero, il fresco ai mercati del Nord Italia, Germania, Francia e paesi dell'est europeo. La partecipazione a fiere come il Fruit Logistica è parte integrante dell'attività di comunicazione che consente di dare visibilità ed aumentare il portafoglio clienti. □