

IN AUMENTO LA PRODUZIONE BIOLOGICA E DI ROJO BRILLANTE

Alegra, il caco cresce e sfida la Spagna

Alessandro Pantani

Qualità eccellente, investimenti per ampliare la finestra di commercializzazione, impulso all'export: i cachi distribuiti dalle business unit di Apo Conerpo performano bene in Europa e sui mercati nazionali.

Da pianta ornamentale a prodotto apprezzato dai consumatori il passo non è breve. Eppure il caco, in meno di 200 anni è passato dalla comparsa nel Giardino di Boboli per la curiosità dei visitatori alla conquista dei banchi della GDO e dei mercati tradizionali di tutta Europa. Per Alegra, Valfrutta Fresco e Brio, business unit di Apo Conerpo, si tratta di una produzione importante: circa 4.500 tonnellate all'anno per il "Loto di Romagna" (il classico caco morbido e succoso) e 3.000, in costante aumento, per il Rojo Brillante altrimenti noto come "Caco-mela". "Ad essere in crescita è anche la produzione biologica commercializzata con il marchio Alce Nero - spiega Mauro Laghi, Direttore Generale di Alegra -: è in corso una conversione di diversi impianti da parte dei produttori. Per quanto riguarda il prodotto da agricoltura integrata, invece, la commercializzazione avviene

con i brand Alegra e Valfrutta Fresco".

Ad apprezzare i frutti raccolti in Emilia-Romagna e Calabria, zone tradizionalmente vocate, è soprattutto il mercato nazionale:

"Per quanto riguarda i lotti di Romagna - continua Laghi - circa il 90% del prodotto è destinato al consumo domestico: il 10% rimanente raggiunge in particolare Svizzera e Austria dove è molto apprezzato soprattutto da consumatori adulti e, in parte, legati alle proprie origini italiane. Soltanto il 50% del Rojo brillante, invece, è destinato al mercato nazionale: circa la metà dei frutti raccolti vengono infatti distribuiti nei mercati europei". Forte, su questo fronte, la competizione con i produttori spagnoli: "La prossimità con la Spagna, dove vengono prodotti volumi importanti, si fa sentire soprattutto sul mercato francese. Il

Paese iberico - prosegue Laghi - per questo tipo di referenze ha intuito il potenziale e ha investito con decisione sul caco.

Tuttavia, se



sul fronte dei volumi soffriamo la competizione, non si può dire altrettanto per quanto riguarda la qualità: il colore intenso e le qualità organolettiche del

Rojo Brillante prodotto in Italia non temono rivali".

STRATEGIA VINCENTE

"L'Emilia-Romagna è tradizionalmente legata alla produzione di cachi - spiega Laghi - mentre la nostra scelta di investire per favorire la produzione in Calabria rappresenta una precisa strategia: in questo modo possiamo allargare la finestra di commercializzazione, che diversamente si fermerebbe a dicembre, fino a gennaio inoltrato, sovrapponendoci al calendario spagnolo e garantendo la fornitura ai nostri clienti affinché non siano costretti a rivolgersi a fornitori iberici per la chiusura della campagna". Va in questa direzione anche lo sviluppo costante delle coltivazioni del Rojo Brillante: "In Europa è la varietà vincente - spiega Laghi - e sul mercato nazionale le analisi ci dicono che è maggiormente apprezzato dai consumatori più giovani, un segmento di mercato dove esistono importanti opportunità di crescita".

