



Azienda Fabbri di Santarcangelo di Romagna (Rimini)

Annata d'oro per la fragola: ultimi giorni di raccolta

Prezzi ancora molto alti, produzione e qualità elevate: l'azienda Fabbri di Santarcangelo di Romagna (Rimini) sta raccogliendo le ultime fragole.

"Termineremo fra 2-3 giorni - esordisce Maurizio Fabbri - dopo aver cominciato il 25 aprile. E possiamo dire che la campagna è stata davvero positiva".



L'affermazione di Fabbri potrebbe sembrare sorprendente, considerata la pioggia eccessiva del mese di maggio. "Prima di tutto, noi abbiamo tunnel tipo veronesi che coprono tutte le 80mila piante in coltivazione, indispensabili per salvaguardare i frutti. Poi si tratta di piante, quasi nella totalità, a cima radicata trapiantate in agosto e le rese sono state molto buone".

Fra tutte le varietà, quella che più ha sorpreso in positivo è stata Elodì. "La media è stata di 1250 grammi per pianta, con una qualità costante ed elevata fin dai primi stacchi. Noi facciamo parte del gruppo Agribologna e abbiamo avuto

conferma che le vendite sono andate molto bene in generale. Per il prossimo anno, abbiamo già ordinato molte più piante di Elodì, quindi ne coltiveremo circa 30mila".



Fabri ha coltivato fino a 125mila piante, "ma tutto dipende da quando daranno il via libera per la sterilizzazione dei terreni. Se la burocrazia ritarderà la possibilità di intervenire, dovremo limitare il numero di piante perché si accorcia sempre di più il calendario utile per il trapianto".

Quindi non solo il meteo: i produttori di fragole devono, ogni anno, lottare anche contro una burocrazia miope che, invece di favorire chi produce frutta e lavoro per tutta la filiera, lo penalizza lasciandolo sempre con il dubbio di poter effettuare gli investimenti oppure no.

"Proteggere la coltivazione è indispensabile - conclude Fabri - così come abbinare la varietà rustica e produttiva alle corrette tecniche di coltivazione".

Data di pubblicazione: mer 7 giu 2023

Author: [Cristiano Riciputi](#)

© [FreshPlaza.it](#)