

Ri.Nova

Un progetto con fondi regionali ed europei per innovare in modo sostenibile grazie a sensori e rover robotici. Prova a replicare i buoni risultati già ottenuti sul melo.



Installazione dei sensori in campo (foto Ri.Nova)

Risparmiare acqua e trattamenti sui peschi

Tecnologia avanzata al servizio dei pescheti. Il progetto "Smart specialized sustainable stone-fruit orchard - S4O" vuole migliorare la sostenibilità agricola in vari modi: una gestione idrica efficiente, la riduzione delle emissioni di CO₂, l'utilizzo di una robotica avanzata e una protezione delle colture più sostenibile, il tutto con l'impiego e la gestione dei dati.

Coordinato da Ri.Nova Lab (Laboratorio cesenate afferente alla società cooperativa Ri.Nova) in collabora-

zione con il Consorzio di Bonifica per il Canale emiliano romagnolo (Cer) e l'Università di Bologna, il progetto si inserisce nel Programma Regionale Fesr 2021-2027 e punta a trasformare entro il 2026 il pescheto in un ecosistema agricolo resiliente, sostenibile e tecnologicamente avanzato. Già un progetto precedente, sui meli, era riuscito a ridurre il consumo idrico del 50 per cento utilizzando al tempo stesso meno fitosanitari. Ora S4O prova ad allargare l'orizzonte, anche se la coltivazione del pesco

presenta sfide uniche rispetto a quella del melo, in particolare riguardo alla fisiologia di maturazione del frutto, sia in termini di pezzatura che di contenuto zuccherino. S4O, con nuove tecnologie, prova ad adattarsi alle specificità delle drupacee. Anche qui l'obiettivo è dimezzare il consumo di acqua, con il monitoraggio costante del suolo tramite sensori e rover robotici avanzati. La protezione delle colture viene garantita sia da coperture multifunzionali, che riducono l'uso di pesticidi, sia da un sistema di distribuzione fitosanitario a punto fisso che ottimizza i trattamenti. Infine, sensori IoT e analisi predittive (agricoltura basata sui dati) supporteranno una gestione più efficiente delle risorse e delle attività agricole.

◆ GRUPPO ALEGRA

Avocado biologico Brio Il frutto tropicale è tricolore

L'avocado biologico da oggi parla anche italiano e lo fa grazie a Brio, azienda del gruppo faentino Alegra specializzata nell'ortofrutta biologica che, insieme al partner Alce Nero, ha avviato nel 2023 un ambizioso progetto per sviluppare la produzione "Made in Italy" di un prodotto sempre più apprezzato dal consumatore. L'avocado bio Italiano Alce Nero è arrivato nei banchi dell'ortofrutta il mese scorso e sarà disponibile fino alle fine di febbraio grazie al lavoro di un gruppo di produttori concentrati in provincia di Catania.

«Brio è stata una pioniera della vendita dell'avocado biologico, puntando su questo frutto fin dai primi anni 2000 - commenta il direttore commerciale, Mauro Laghi -. Il nostro obiettivo, fin da subito, è stato quello di garantire al consumatore un prodotto di qualità elevata e certificata per 12 mesi all'anno: un risultato che abbiamo raggiunto grazie a forniture provenienti dalle aree del mondo più vocate, in primis Spagna e Perù, alle quali oggi, finalmente, si affianca una produzione consistente 100 per cento made in Ita-



Gli avocado sono venduti a marchio "Alce nero"

ly, coltivata in Sicilia e lavorata nei nostri stabilimenti».

Il progetto è stato avviato nel 2023 ma è con questa campagna che i quantitativi hanno cominciato a farsi interessanti anche per la Gdo. «L'avocado è un prodotto in forte crescita, sempre più richiesto dal consumatore per le sue caratteristiche nutrizionali uniche, e da sempre distintivo dell'offerta di Brio - prosegue Laghi -. L'anno scorso i volumi disponibili hanno consentito di effettuare test commerciali mirati, ma per il 2024-2025 intendiamo garantire una presenza continuativa nei reparti ortofrutta dei nostri clienti». Il prossimo anno alla varietà Hass si affiancherà quella Bacon.