

A Rimini tutti i top player della ciliegia

Sarà il frutto simbolo dell'edizione 2022: l'International Cherry Symposium chiama a raccolta i massimi esperti mondiali

RIMINI

Da tutto il mondo in presenza a Rimini – oppure on line - per confrontarsi sui temi chiave del ciliegio, il frutto simbolo di Macfrut 2022. Sostenibilità, innovazione varietale, tecnologie di impianto e coperture sono solo alcuni degli aspetti che verranno affrontati durante la giornata del 4 maggio a Rimini Expo Centre, in occasione del Simposio della ciliegia, dopo l'ouverture a Bertinoro con due giorni di scuola di alta formazione. L'International Cherry Symposium chiama a raccolta i massimi esperti mondiali di questa coltura e in Fiera a partire appunto da mercoledì 4 vedrà confluire esperti provenienti da USA, Cile, Germania, Francia e Italia per affrontare temi fondamentali per la cerasicoltura: dalla sostenibilità economica dei nuovi ceraseti, passando per le biotecnologie applicate all'innovazione varietale, per finire con le tecnologie di precisione applicate alla produzione, difesa ed al post-raccolta.

Già oltre 250 le adesioni già arrivate da tutto il mondo per partecipare all'evento cardine del settore, tanto che si è ritenuto opportuno favorire anche chi non può raggiungere i padiglioni riminesi con la possibilità di seguire i lavori in diretta streaming in inglese e in italiano



(iscrizioni su www.cherrysymposium.com). La giornata del 5 sempre a Macfrut metterà a confronto i top player delle principali realtà mondiali operanti nella produzione e commercializzazione delle ciliegie in un confronto sulle strategie di merca-

APPUNTAMENTO IN PRESENZA
In Fiera a partire da mercoledì vedrà confluire esperti per affrontare temi fondamentali per la cerasicoltura

La ciliegia è stata scelta come frutto simbolo di questa edizione del Macfrut

to globale nei sei paesi leader della filiera: Turchia, Cile, Stati Uniti, Uzbekistan, Spagna e Italia. Il Simposio si chiude venerdì 6 maggio in due tour in campo per toccare con mano le innovazioni introdotte nella filiera ciliegio in una regione che conta circa 3mila ettari dedicati alla cerasicoltura. Il primo nel cesenate in due aziende biologiche socie di Apofruit, prosegue a Cesena nell'azienda Battistini Vivai e si chiude nello stabilimento bio di Apofruit a Longiano. Il secondo nel comprensorio di Vignola, territorio noto per le produzioni d'eccellenza Igp, per chiudersi nella struttura di Agrintesa. Il Simposio è organizzato dalle Università di Bologna, Modena e Reggio Emilia e Politecnica delle Marche, in collaborazione con Macfrut e il patrocinio di Regione Emilia-Romagna, Collegio Nazionale Periti Agrari e Periti Agrari laureati, Accademia Nazionale di Agricoltura, Camera di Commercio della Romagna, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana. Sostengono l'evento: Unitec, Advice&Consulting, Agrintech, Arrigoni, Battistini Vivai, Vivai Mazzoni, Agrintesa, Apofruit, Cot International, Fomet, Graziani Packaging, ILIP, O.P. Giuliano, Ser.mac, Spinelli Vivai, Top Plant, Vivai Fortunato.

I NUMERI

Italia al sesto posto per la produzione

Nel 2020 sono state 104mila le tonnellate raccolte nel nostro paese

Il maggior produttore mondiale di ciliegie è la Turchia con 725 mila tonnellate prodotte nel 2020, in aumento rispetto agli anni precedenti, seguito dagli USA con 294 mila tonnellate (trend al ribasso) e dal Cile con 255 mila. L'Italia si attesta al sesto posto della classifica mondiale dei paesi produttori di ciliegie con 104mila tonnellate registrate sempre nel 2020. La Turchia vanta 82 mila ettari dedicati alla coltivazione di questa coltura, 39 mila ettari il Cile e 34 mila gli USA. In Italia questo frutto ricopre una superficie complessiva di 29 mila ettari, scendendo al settimo posto della classifica mondiale in termini di resa, producendo 3 tonnellate di ciliegie per ettaro. Il paese che registra le migliori rese è l'Uzbekistan, con 15 tonnellate per ettaro di coltura.