



Rassegna stampa

Indice

Agricola Lusia	4
Agrumi l'import ha deluso In Europa attese quotazioni vivaci Fruitbook Magazine - 30/09/2021	4
Agricola Lusia fa il punto sulla campagna globale di agrumi fruitbookmagazine.it - 15/11/2021	5
Agrumi, Agricola Lusia fa il punto www.myfruit.it - 12/11/2021	11
AGRICOLA LUSIA FA IL PUNTO SULLA CAMPAGNA AGRUMI corriereortofrutticolo.it - 12/11/2021	15
Campagna agrumicola, il focus di Agricola Lusia italiafruit.net - 12/11/2021	19
Agrumi: il punto sulla chiusura della campagna oltreoceano e l'avvio di quella mediterranea freshplaza.it - 12/11/2021	22
iSuccosi le arance con succosità garantita dall'AI Fresh Point Magazine - 30/04/2021	28
Arance Un metodo per prevederne la succosità e salvare tonnellate di frutti Macchine Alimentari - 30/04/2021	29
Un metodo per prevederne la succosità e salvare tonnellate di frutti Macchine Alimentari - 30/04/2021	31
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco lastampa.it - 02/05/2021	33
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco repubblica.it - 02/05/2021	35
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco lasentinella.gelocal.it - 03/05/2021	37
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco Nuovavenezia.gelocal.it - 03/05/2021	39
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco Mattinopadova.gelocal.it - 03/05/2021	41
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco CorriereAlpi.gelocal.it - 03/05/2021	45
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco lastampa.it - 03/05/2021	47
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco ilsecoloxix.it - 03/05/2021	49
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco Tribunatreviso.Gelocal.it - 03/05/2021	51
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco laprovinciapavese.gelocal.it - 03/05/2021	52

Tutto il succo che c'è: lo misura l'algorithm salvando le arance dallo spreco repubblica.it - 03/05/2021	54
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algorithm salvando le arance dallo spreco ilpiccolo.gelocal.it - 03/05/2021	56
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algorithm salvando le arance dallo spreco dfreenews.com - 03/05/2021	58
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algorithm salvando le arance dallo spreco ventidinews.it - 03/05/2021	59

mercati agrumi

Irene Forte

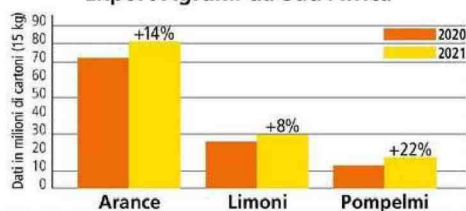
Agrumi, l'import ha deluso. In Europa attese quotazioni vivaci

Con Marcello Porrello, il responsabile commerciale di Agricola Lusia, facciamo il punto sull'andamento del mercato agrumicolo d'oltreoceano e diamo uno sguardo alla campagna mediterranea appena iniziata. Per quanto riguarda l'import, a consuntivo risultano disattesi gli iniziali auspici del mercato agrumicolo estivo collegati alle previste riaperture del comparto turistico-alberghiero. Sul fronte mediterraneo, i minori volumi dovrebbero favorire i prezzi

L'autunno è una fase di passaggio per il mercato degli agrumi: si passa dal prodotto proveniente dall'Emisfero Sud a quello coltivato nel Mediterraneo. "A consuntivo - ci spiega Marcello Porrello, responsabile commerciale di Agricola Lusia - risultano disattesi gli iniziali auspici del mercato agrumicolo estivo collegati alle previste riaperture del comparto turistico-alberghiero, risultato condizionato non tanto dalla contrazione della domanda ma da ragioni di tipo logistico, in primis i disordini di Durban, con la conseguente congestione dei porti. Prima il limone sudafriicano ha beneficiato della scarsità di offerta sul mercato europeo, scarsità che ha portato un aumento del 40% dei prezzi. Dopo poche settimane però, con l'arrivo del limone argentino, si è registrato un drastico calo



Export Agrumi da Sud Africa



Fonte: PPECB/AGRIHUB

dei prezzi con perdite di valore superiori al 70%. Dopo l'exploit del 2020, registriamo una performance incolore per le arance d'oltremare. Ad incidere caratteristiche organolettiche insufficienti soprattutto per il Navel e un'offerta superiore rispetto alla stagione passata. Questi aspetti hanno portato ad una flessione vicina al 50% rispetto alla stagione 2020".

"Sul fronte Mediterraneo - precisa Porrello - per limoni e arance si stimano sia per Spagna che Italia volumi inferiori del 20% e auspicabilmente migliori ritorni per la produzione. Ciò è imputabile in primis alle ondate di caldo e alla siccità di quest'estate che, unite alle carenze idriche, hanno apportato ad una fioritura diffusamente scarsa. Ancora da valutare l'impatto del ciclone Apollo sulla produzione della Piana di Catania".

"Con riguardo ai pompelmi - conclude Porrello - l'estate ha visto alti e bassi. Sul fronte Mediterraneo richiede attenzione la campagna dello Star Ruby turco, che sembra non aver superato le problematiche fitosanitarie dello scorso anno visto il susseguirsi di rilevamenti di residui di trattamenti post-raccolta superiori ai limiti dell'Ue. Grave il caso Clorpirifos".



Agricola Lusia fa il punto sulla campagna globale di agrumi

L'INFORMAZIONE INDIPENDENTE PER PROFESSIONISTI E APPASSIONATI DI ORTOFRUTTA

- HOME
- PRIMO PIANO
- EDITORIALI
- NEWS
- COMUNICATI
- REDAZIONE
- CONTATTI
- ABBONATI
- NEWSLETTER
- HOME
- PRIMO PIANO
- EDITORIALI
- NEWS
- COMUNICATI
- REDAZIONE
- CONTATTI
- ABBONATI
- NEWSLETTER

L'INFORMAZIONE PROFESSIONALE PER IL TRADE ORTOFRUTTICOLO

- HOME
- PRIMO PIANO
- EDITORIALI
- NEWS
- COMUNICATI
- REDAZIONE
- CONTATTI
- ABBONATI
- NEWSLETTER

L'INFORMAZIONE INDIPENDENTE PER PROFESSIONISTI E APPASSIONATI DI ORTOFRUTTA

- HOME
- PRIMO PIANO
- EDITORIALI
- NEWS
- COMUNICATI
- REDAZIONE
- CONTATTI
- ABBONATI
- NEWSLETTER
- HOME
- PRIMO PIANO
- EDITORIALI
- NEWS
- COMUNICATI
- REDAZIONE

- CONTATTI
- ABBONATI
- NEWSLETTER

In queste settimane si conclude la seconda campagna agrumicola d'oltreoceano post Covid-19 e risulta così utile **un'analisi a consuntivo** viste le alterne performances del comparto a seguito della congiuntura pandemica. A fare il punto su limoni, arance e pompelmi è Agricola Lusia, tra i maggiori fornitori italiani specializzati nella **fornitura alla Gdo di agrumi**

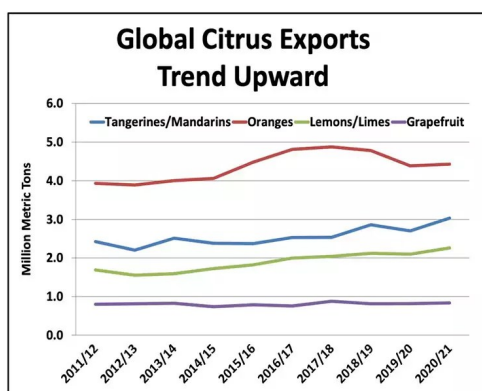
Dalla Redazione

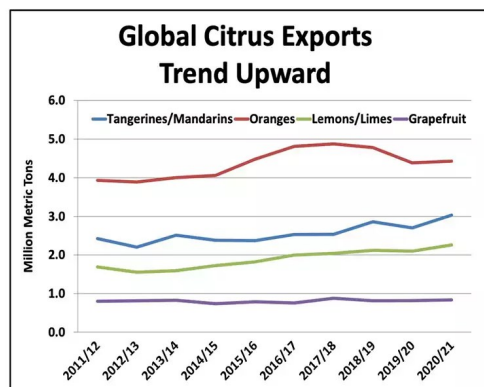


In queste settimane si conclude la **seconda campagna agrumicola d'oltreoceano post Covid-19** e risulta utile un'analisi a consuntivo viste le alterne performances del comparto a seguito della congiuntura pandemica. **Con l'avvento del Covid si era infatti dapprima assistito all'exploit di inizio 2020 dettato dalle prime restrizioni alla mobilità, successivamente si era registrata una forte contrazione** della domanda a cavallo tra 2020 e 2021. A fronte di tali oscillazioni ed in condizioni di imprevedibilità, gli operatori di mercato hanno approssciato la campagna agrumicola d'oltreoceano con grandi auspici spinti anche delle possibili riaperture estive del canale horeca.

In definitiva **le performance generali del comparto agrumicolo d'oltremare sono state però deludenti e ben al di sotto delle aspettative** degli addetti sia sui volumi che sul **pricing**. Questi andamenti, però più che ad una contrazione della domanda, sono imputabili a **fattori esterni in primis di carattere logistico**. Risulta d'interesse, ad esempio, quanto successo in luglio in Sud Africa, principale player agrumicolo nei mesi estivi, i cui gravi disordini, violenze e saccheggi, hanno portato al momentaneo blocco delle principali vie di comunicazione e soprattutto alla chiusura del porto di Durban (ne abbiamo parlato qui).

Disordini limitati ad un'area marginale del Paese hanno però avuto gravi ripercussioni anche oltre confine. Con effetto domino, la situazione a Durban ha messo in ginocchio anche il porto sudafricano di **Port Elizabeth**, col risultato che **per quasi due settimane il principale esportatore di agrumi estivi dovesse rimanere in stand-by nonostante centinaia di containers di agrumi pronti all'imbarco**. In Europa questa crisi ha dapprima apportato ad un'inattesa carenza di prodotto, seguita da un'ingestibile congestione dei porti per l'accumulo in pochi giorni dei volumi previsti in entrata nelle precedenti tre settimane. Tutto questo ha comportato ritardi, costi aggiuntivi, ed un caos generale per le operazioni doganali. A fronte di simili eventi, conseguenza più grave, si è diffusa tra gli operatori commerciali il timore di non poter gestire volumi tanto massivi, con il risultato di abbassare drasticamente i prezzi nella speranza di incrementare le uscite. Il risultato è stato un **collasso del mercato soprattutto con riguardo ai limoni**.





Arance. Nell'estate 2020 le arance erano state la **referenza del comparto** agrumicolo con i migliori dati in termini di volume e soprattutto di pricing. Per contro la stagione 2021 può definirsi incolore, con volumi non esaltanti e quotazioni contratte ben al di sotto delle aspettative dei produttori. In primavera gli esportatori sudafricani partivano con i migliori auspici vista l'inferiore offerta nelle aree più vocate del Paese come Patensie (la grave siccità che da anni affigge il Paese provoca la sofferenza degli alberi generando pezzature piccole e produzioni inferiori). Nella realtà, una **domanda europea non esaltante, unita a caratteristiche organolettiche non all'altezza soprattutto per la famiglia Navel**, e ad un'offerta che in definitiva si è rivelata maggiore della precedente stagione (+8% Navel e +17% Valencia), hanno portato ad una **stagnazione delle quotazioni** (con valori inferiori al 50% rispetto alla precedente campagna).

Sul fronte **Mediterraneo** in queste settimane si avvia una campagna che sulla base delle stime in campo presenterà **volumi decisamente inferiori** e auspicabilmente migliori ritorni per i produttori italiani e spagnoli. Le ondate di caldo e la siccità di quest'estate, unite alle carenze idriche, hanno infatti apportato ad una **fioritura diffusamente scarsa, da valutare che impatto avranno le condizioni climatiche delle prime delicate settimane di raccolta** (vedi Ciclone Apollo che ha sconvolto la Piana di Catania).

Limoni. Il limone è stata la **referenza che più ha sofferto delle criticità logistiche** descritte in precedenza, nonché **la famiglia che peggio ha performato in termini di pricing, con ritorni ben al di sotto dei costi di produzione all'origine**. In primavera gli operatori nutrivano grandi aspettative in vista della riapertura delle attività turistiche e ristorative, auspici calmierati da due importanti incognite: da un lato la tenuta e la disponibilità del Verna Spagnolo (che influenza la prima parte di campagna); dall'altro l'incognita Eureka Argentina a seguito delle restrizioni Black Spot (con influenza sul finale di campagna).

Le criticità qualitative del prodotto spagnolo, unite all'iniziale mancanza di Eureka argentino, hanno apportato ad un inizio di campagna con prezzi dellimone Sudafricano decisamente sopra le medie (+40% rispetto all'anno precedente). Già a metàluglio i citati disordini di Durban e conseguente congestione dei porti, uniti all'arrivo di discreti volumi di limone Argentino hanno diffuso un ingiustificato panico tra gli operatori con una conseguente perdita di valore superiore al 70%. Nonostante il tardare della produzione mediterranea, gli overstock ancora presenti nel mese di ottobre in tutta Europa uniti a prezzi decisamente al di sotto dei costi di produzione causeranno gravi e diffuse perdite sia per i produttori che per parte dei ricevitori europei. Le gravi condizioni descritte risultano ancora più sorprendenti considerando che il **Sud Africa ha esportato**

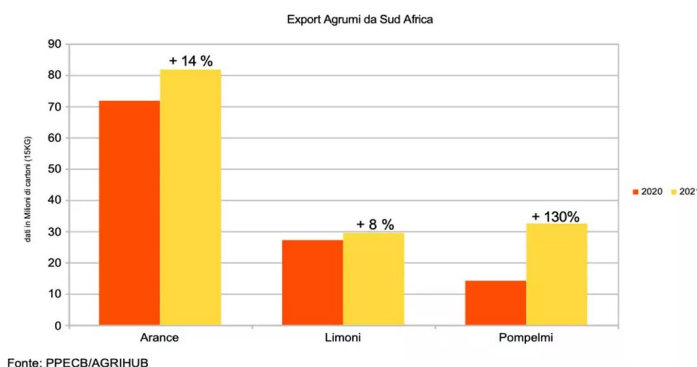
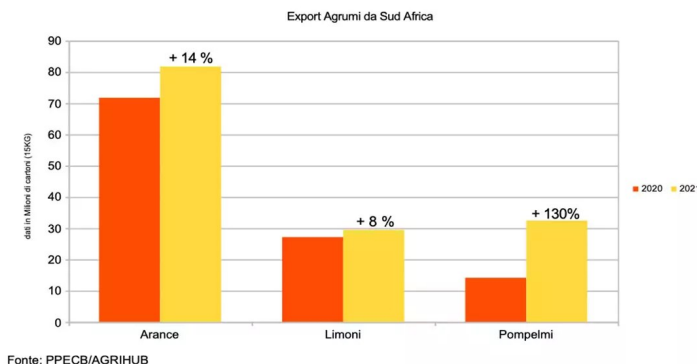
l'8% in più della precedente stagione (29,4 milioni di cartoni contro i 27.1 del 2020).

Sul fronte Europeo la campagna inizia con leggero ritardo contrariamente alle aspettative iniziali. In **Spagna si attende una disponibilità di Primofiore inferiore** di circa il **20%**, in queste settimane è partita timidamente la commercializzazione di prodotto deverdizzato con quotazioni in linea con le precedenti stagioni. Peggiori le stime sul raccolto estivo del Verna dove si attendono volumi inferiori di circa il 40%. Anche **in Italia, con particolare riguardo all'area vocata di Siracusa, si prevedono volumi inferiori di circa il 20%**. Tale disponibilità è da imputarsi da un lato alle tardive operazioni di raccolta di Primofiore della precedente stagione (avvenute ad Aprile anziché a Gennaio per ragioni di carattere commerciale); dall'altro alle condizioni climatiche con caldo estremo e ridotto approvvigionamento idrico.

A completare il quadro dei principali player mediterranei la **Turchia, che anche con riguardo ai limoni dovrà seriamente affrontare la questione dei residui di trattamenti post-raccolta superiori ai limiti UE.** Anche in queste settimane le autorità europee confermano l'esistenza di **gravi problemi per i player turchi nell'offrire adeguate garanzie di sicurezza alimentare ai clienti europei.** Nei soli mesi di settembre e ottobre sono già dieci le allerte sanitarie per gli agrumi provenienti dalla Turchia.

Pompelmi. Tra gli agrumi i pompelmi sono stati la **famiglia di prodotto che più ha disatteso gli iniziali auspici**, sia sotto il profilo dei volumi che del pricing. In primavera una forte diminuzione dell'offerta, a causa la mancanza di prodotto turco per problematiche fitosanitarie, aveva sostenuto una discreta domanda con prezzi al di sopra delle precedenti stagioni (a vantaggio delle produzioni cipriota, israeliana e spagnola). Nel mese di **maggio, i primi arrivi di Star Ruby da Sud Africa e Zimbabwe hanno dunque beneficiato di un mercato privo di giacenze, con ritorni economici superiori anche del 100%** rispetto ai precedenti di pari periodo. L'eccitazione per le eccezionali performances si è repentinamente tramutata in dramma. Già **con l'inizio di giugno, l'arrivo massivo di Pompelmi Sudafricani in Europa, con un'eccessiva offerta di calibri medio piccoli, unito ad un fisiologico calo della domanda, hanno portato ad un drastico abbassamento dei prezzi, con perdite di valore anche superiori al 70%.** Purtroppo, nonostante rispetto alla precedente stagione **i volumi arrivati in Europa fossero superiori di appena un 22%** (17.2 milioni di cartoni nel 2021 contro 14.1 nel 2020), **il mercato del Pompelmo è rimasto stagnante e contratto per tutta la stagione,** con timidi rialzi solo nella seconda metà di Ottobre col ridursi degli stock.

Sul fronte **Mediterraneo il nuovo raccolto è partito timidamente con le produzioni Israeliane, Cipriote e Turche.** Tra gli operatori desta curiosità l'andamento dello Star Ruby Turco (che tendenzialmente definisce il bottom price per la referenza). Si evidenzia infatti come **sul finire del 2020 si fosse assistito ad un sostanziale blocco delle esportazioni in Europa da parte della Turchia** dato il susseguirsi di rilevamenti di residui di trattamenti post-raccolta superiori ai limiti UE. La **problematica** è stata particolarmente grave con riguardo al **Clorpirifos**, fitofarmaco che tendenzialmente ha tempi di carenza superiori a due anni. Attualmente sembra che gli esportatori Turchi abbiano bypassato la criticità fornendo dall'origine Analisi Multiresiduali di prodotto, mettendo "al riparo" i ricevitori europei da possibili conseguenze penali.



Agricola Lusìa è uno dei piú qualificati fornitori italiani specializzati nella **fornitura alla Gdo di agrumi**. L'azienda fonda il suo successo sulla soddisfazione dei clienti grazie a un **servizio di qualità ed all'ottimo value for money dei suoi prodotti**, tutto questo garantito dall'esperienza costruita in **tre generazioni**, che ha permesso di costruire solidi rapporti di partnership con i migliori produttori mondiali, riuscendo cosí ad approvvigionarsi direttamente tutto l'anno alle migliori condizioni di agrumi della **migliore qualità coltivata** nel rispetto dei **piú alti standard etici e dell'ambiente**; da uno **stabilimento di oltre 4.000 mq**, costruito in una sede ideale per garantire consegne efficienti in tutto il nord e centro Italia, dove un team di 70 persone coadiuvato da macchine di ultima generazione riesce a lavorare, in maniera efficiente, seguendo precisamente le richieste dei clienti. A testimoniare la grossa attenzione da sempre data alla qualità del prodotto e del servizio fornito ai propri clienti Agricola Lusìa nel tempo ha ottenuto le prestigiose certificazioni IFS Food, Global Gap e ICEA Biologico.

Copyright: Fruitbook Magazine



Agrumi, Agricola Lusia fa il punto



Prodotti

12 Novembre 2021

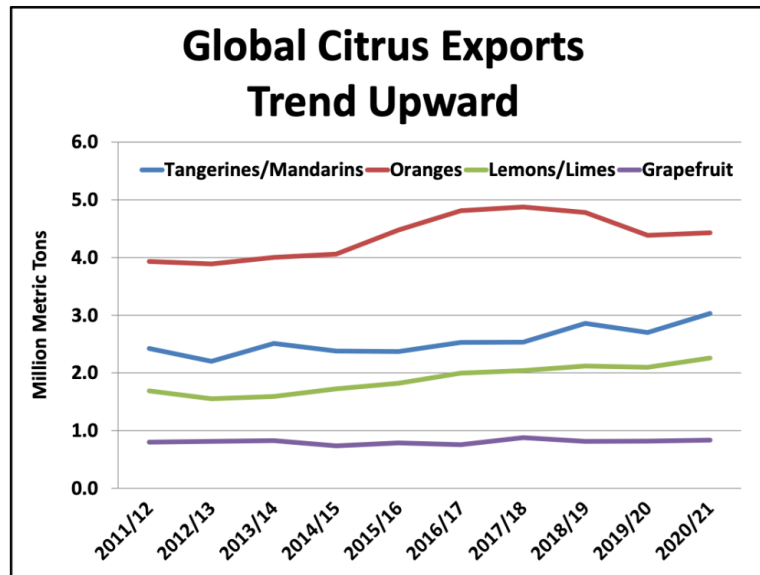


Autore
Redazione

Come la logistica internazionale ha impattato il mercato e le performance in particolare dei limoni

A conclusione della seconda campagna agrumicola d'oltreoceano post Covid19 arriva l'analisi consuntiva di Agricola Lusia. L'analisi inizia ricordando come l'avvento del Covid ha prima indotto l'exploit di inizio 2020 e, poi, una **forte**

contrazione della domanda a cavallo tra il 2020 e il 2021 . A fronte di queste oscillazioni – e in condizioni di imprevedibilità – gli operatori di mercato hanno approcciato la **campagna agrumicola d'oltreoceano** con ottimismo, spinti anche delle possibili riaperture estive del canale Horeca.



In pratica, però, le **performance generali del comparto agrumicolo d'oltremare** sono state **deludenti** e molto al di sotto delle aspettative degli addetti sia sui volumi che sul pricing.

Campagna deludente per problemi logistici

Secondo Agricola Lusitana, infatti, questi andamenti, però più che a una contrazione della domanda, sono imputabili a **fattori esterni in primis di carattere logistico**. Risulta d'interesse, ad esempio, quanto successo in luglio in Sudafrica, principale player agrumicolo nei mesi estivi, i cui gravi disordini, violenze e saccheggi, hanno portato al momentaneo blocco delle principali vie di comunicazione e soprattutto alla chiusura del porto di Durban.

Disordini limitati a un'area marginale del Paese hanno avuto gravi ripercussioni anche oltre confine. Con effetto domino, la situazione a Durban ha messo in ginocchio anche il porto sudafricano di Port Elizabeth, col risultato che per quasi due settimane **il principale esportatore di agrumi estivi è rimasto in stand-by** nonostante centinaia di container di agrumi pronti all'imbarco.

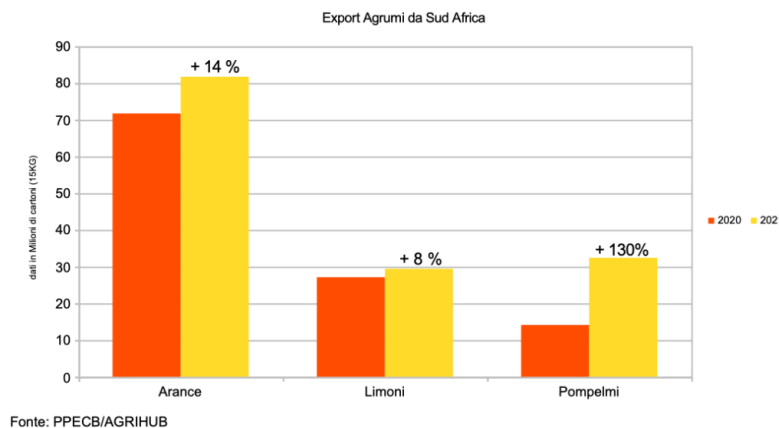
In **Europa** questa crisi ha dapprima apportato a un'**inattesa carenza di prodotto**, seguita da un'ingestibile congestione dei porti per l'accumulo in pochi giorni dei volumi previsti in entrata nelle precedenti tre settimane. **Tutto questo ha comportato ritardi, costi aggiuntivi e un caos generale per le operazioni doganali**. A fronte di simili eventi, conseguenza più grave, si è diffusa tra gli operatori commerciali il timore di non poter gestire volumi tanto esagerati, con il risultato di abbassare drasticamente i prezzi nella speranza di incrementare le uscite. Il risultato è stato un **collasso del mercato soprattutto con riguardo ai limoni**.

Arance

Nell'**estate 2020 le arance erano state la referencia del comparto agrumicolo con i migliori dati in termini di volume e soprattutto di pricing**. Per contro la stagione 2021 può definirsi incolore, con volumi non esaltanti e quotazioni contratte ben al di sotto delle aspettative dei produttori.

In primavera gli esportatori sudafricani partivano con i migliori auspici vista l'inferiore offerta nelle aree più vocate del paese come Patensie (la grave siccità che da anni affligge il Paese provoca la sofferenza degli alberi generando pezzature piccole e

produzioni inferiori). Nella realtà, una domanda europea non esaltante, unita a caratteristiche organolettiche non all'altezza soprattutto per la famiglia Navel, e a un'offerta che in definitiva si è rivelata maggiore della precedente stagione (+8% Navel e +17% Valencia), hanno portato a una stagnazione delle quotazioni (con valori inferiori al 50% rispetto alla precedente campagna).



Sul fronte **Mediterraneo** in queste settimane si avvia una campagna che sulla base delle stime in campo presenterà volumi decisamente inferiori e auspicabilmente migliori ritorni per i produttori italiani e spagnoli. Le **ondate di caldo e la siccità di quest'estate, unite alle carenze idriche, hanno infatti apportato ad una fioritura diffusamente scarsa**, da valutare che impatto avranno le condizioni climatiche delle prime delicate settimane di raccolta (vedi Ciclone Apollo che ha sconvolto la Piana di Catania).

Limoni

Il limone è stata la referenza che più ha sofferto delle criticità logistiche descritte in precedenza, nonché la famiglia che peggio ha performato in termini di pricing, con ritorni ben al di sotto dei costi di produzione all'origine. In primavera gli operatori nutrivano grandi aspettative in vista della riapertura delle attività turistiche e ristorative, auspici calmierati da due importanti incognite: da un lato la tenuta e la disponibilità del Verna Spagnolo (che influenza la prima parte di campagna); dall'altro l'incognita Eureka Argentina a seguito delle restrizioni Black Spot (con influenza sul finale di campagna).

Le criticità qualitative del prodotto spagnolo, unite all'iniziale mancanza di Eureka argentino, hanno apportato a un inizio di campagna esaltante, con prezzi del limone sudafricano decisamente sopra le medie (+40% rispetto all'anno precedente). Già a metà luglio i citati disordini di Durban e conseguente congestione dei porti, uniti all'arrivo di discreti volumi di limone Argentino hanno diffuso un ingiustificato panico tra gli operatori con una conseguente perdita di valore superiore al 70%. Nonostante il tardare della produzione mediterranea, gli overstock ancora presenti nel mese di ottobre in tutta Europa uniti a prezzi decisamente al di sotto dei costi di produzione causeranno gravi e diffuse perdite sia per i produttori che per parte dei ricevitori europei. Le gravi condizioni descritte risultano ancora più sorprendenti ove si consideri che il Sudafrica ha esportato l'8% in più della precedente stagione (29,4 milioni di cartoni contro i 27,1 del 2020).

Sul fronte europeo la campagna inizia con leggero ritardo contrariamente alle aspettative iniziali.

In **Spagna** si attende una disponibilità di Primofiore inferiore di circa il 20%, in queste settimane è partita timidamente la commercializzazione di prodotto deverdizzato con quotazioni in linea con le precedenti stagioni. Peggiori le stime sul raccolto estivo del

Verna dove si attendono volumi inferiori di circa il 40%.

Anche in **Italia**, con particolare riguardo all'area vocata di Siracusa, si prevedono volumi inferiori di circa il 20%. Tale disponibilità è da imputarsi da un lato alle tardive operazioni di raccolta di Primofiore della precedente stagione (avvenute ad aprile anziché a gennaio per ragioni di carattere commerciale); dall'altro alle condizioni climatiche con caldo estremo e ridotto approvvigionamento idrico.

A completare il quadro dei principali player mediterranei la **Turchia**, che anche per i limoni dovrà seriamente affrontare la questione dei residui di trattamenti post-raccolta superiori ai limiti Ue. Anche in queste settimane le autorità europee confermano l'esistenza di gravi problemi per i player turchi nell'offrire adeguate garanzie di sicurezza alimentare ai clienti europei. Nei soli mesi di settembre e ottobre sono già dieci le allerte sanitarie per gli agrumi provenienti dalla Turchia.

Pompelmi

Tra gli agrumi i pompelmi sono stati la famiglia di prodotti che più ha disatteso gli iniziali auspici, sia sotto il profilo dei volumi che del pricing.

In primavera una forte diminuzione dell'offerta, a causa la mancanza di prodotto turco per problematiche fitosanitarie, aveva sostenuto una discreta domanda con prezzi al di sopra delle precedenti stagioni (a vantaggio delle produzioni cipriota, israeliana e spagnola). Nel **mese di maggio, i primi arrivi di Star Ruby da Sudafrica e Zimbabwe** hanno dunque beneficiato di un mercato privo di giacenze, con ritorni economici superiori anche del 100% rispetto ai precedenti di pari periodo. L'eccitazione per le eccezionali performance si è repentinamente tramutata in dramma. Già con l'inizio di giugno, l'arrivo massivo di pompelmi sudafricani in Europa, con un'eccessiva offerta di calibri medio piccoli, unito ad un fisiologico calo della domanda, hanno portato ad un drastico abbassamento dei prezzi, con perdite di valore anche superiori al 70%. Purtroppo, nonostante rispetto alla precedente stagione i volumi arrivati in Europa fossero superiori di appena un 22% (17,2 milioni di cartoni nel 2021 contro 14,1 nel 2020), **il mercato del pompelmo è rimasto stagnante e contratto per tutta la stagione**, con timidi rialzi solo nella seconda metà di ottobre col ridursi degli stock. Sul fronte mediterraneo il nuovo raccolto è partito timidamente con le produzioni israeliane, cipriote e turche.

Tra gli operatori desta curiosità l'andamento dello Star Ruby turco (che tendenzialmente definisce il bottom price per la referenza). Si evidenzia infatti come sul finire del 2020 si fosse assistito ad un sostanziale blocco delle esportazioni in Europa da parte della Turchia dato il susseguirsi di rilevamenti di residui di trattamenti post-raccolta superiori ai limiti Ue. La problematica è stata particolarmente grave con riguardo al **Clorpirifos**, fitofarmaco che tendenzialmente ha tempi di carenza superiori a due anni. Attualmente sembra che gli esportatori turchi abbiano bypassato la criticità fornendo dall'origine analisi multiresiduali di prodotto, mettendo al riparo i ricevitori europei da possibili conseguenze penali.

Fonte: Agricola Lusia

(Visited 4 times, 4 visits today)



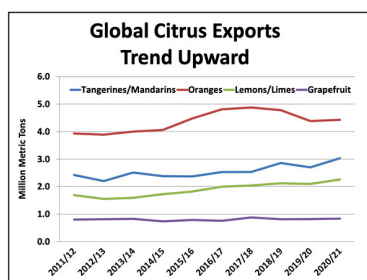
AGRICOLA LUSIA FA IL PUNTO SULLA CAMPAGNA AGRUMI



Publicato il 12 novembre 2021di

In queste settimane si conclude la **seconda campagna agrumicola d'oltreoceano post Covid 19** e risulta utile un'analisi a consuntivo viste le alterne performances del comparto a seguito della congiuntura pandemica. A riferirlo è **Agricola Lusia**.

Con l'avvento del Covid si era infatti dapprima assistito all'exploit di inizio 2020 dettato dalle prime restrizioni alla mobilità, successivamente si era registrata una forte contrazione della domanda a cavallo tra 2020 e 2021. A fronte di tali oscillazioni ed in condizioni di imprevedibilità, gli operatori di mercato hanno approcciato la campagna agrumicola d'oltreoceano con grandi auspici spinti anche delle possibili riaperture estive del canale Horeca.



In definitiva le performance generali del comparto agrumicolo d'oltremare sono state però deludenti e ben al di sotto delle aspettative degli addetti sia sui volumi che sul pricing. Questi andamenti però, più che ad una contrazione della domanda, sono imputabili a fattori esterni in primis di carattere logistico. Risulta d'interesse, ad esempio, quanto successo in luglio in Sud Africa, principale player agrumicolo nei mesi estivi, i cui gravi disordini, violenze e saccheggi, hanno portato al momentaneo blocco delle principali vie di comunicazione e soprattutto alla chiusura del porto di Durban.

comunicazione e soprattutto alla



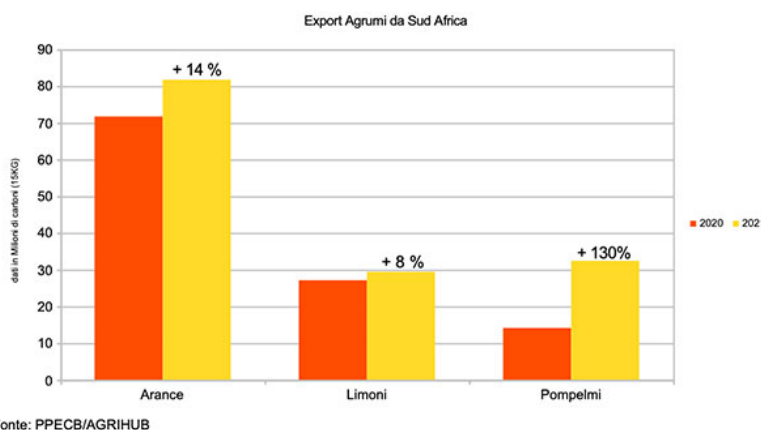
Si noti come disordini limitati ad un'area marginale del Paese abbiano avuto gravi ripercussioni anche oltre confine. Con effetto domino, la situazione a Durban ha messo in ginocchio anche il porto sudafricano di Port Elizabeth, col risultato che per quasi due settimane il principale esportatore di agrumi estivi dovesse rimanere in stand-by nonostante centinaia di containers di agrumi pronti all'imbarco. In Europa questa crisi ha dapprima apportato ad un'inattesa carenza di prodotto, seguita da un'ingestibile congestione dei porti per l'accumulo in pochi giorni dei volumi previsti in entrata nelle precedenti tre settimane. Tutto questo ha comportato ritardi, costi aggiuntivi, ed un caos generale per le operazioni doganali. A fronte di simili eventi, conseguenza più grave, si è diffusa tra gli operatori commerciali il timore di non poter gestire volumi tanto massivi, con il risultato di abbassare drasticamente i prezzi nella speranza di incrementare le uscite. Il risultato è stato un collasso del mercato soprattutto con riguardo ai limoni.

Arance

Nell'estate 2020 le arance erano state la referenza del comparto agrumicolo con i migliori dati in termini di volume e soprattutto di pricing. Per contro la stagione 2021 può definirsi incolore, con volumi non esaltanti e quotazioni contratte ben al di sotto delle aspettative dei produttori. In primavera gli esportatori sudafricani partivano con i migliori auspici vista l'inferiore offerta nelle aree più vocate del paese come Patensie (la grave siccità che da anni affigge il Paese provoca la sofferenza degli alberi generando pezzature piccole e produzioni inferiori). Nella realtà, una domanda europea non esaltante, unita a caratteristiche organolettiche non all'altezza soprattutto per la famiglia Navel, e ad un'offerta che in definitiva si è rivelata maggiore della precedente stagione (+8% Navel e +17% Valencia), hanno portato ad una stagnazione delle quotazioni (con valori inferiori al 50% rispetto alla precedente campagna).

Sul fronte Mediterraneo in queste settimane si avvia una campagna che sulla base delle stime in campo presenterà volumi decisamente inferiori e auspicabilmente migliori ritorni

per i produttori italiani e spagnoli. Le ondate di caldo e la siccità di quest'estate, unite alle carenze idriche, hanno infatti apportato ad una fioritura diffusamente scarsa, da valutare che impatto avranno le condizioni climatiche delle prime delicate settimane di raccolta (vedi Ciclone Apollo che ha sconvolto la Piana di Catania).



Limoni

Il limone è stata la referenza che più ha sofferto delle criticità logistiche descritte in precedenza, nonché la famiglia che peggio ha performato in termini di pricing, con ritorni ben al di sotto dei costi di produzione all'origine. In primavera gli operatori nutrivano grandi aspettative in vista della riapertura delle attività turistiche e ristorative, auspici calmierati da due importanti incognite: da un lato la tenuta e la disponibilità del Verna Spagnolo (che influenza la prima parte di campagna); dall'altro l'incognita Eureka Argentina a seguito delle restrizioni Black Spot (con influenza sul finale di campagna).

Le criticità qualitative del prodotto spagnolo, unite all'iniziale mancanza di Eureka argentino, hanno apportato ad un inizio di campagna esaltante, con prezzi del limone Sudafricano decisamente sopra le medie (+40% rispetto all'anno precedente). Già a metà Luglio i citati disordini di Durban e conseguente congestione dei porti, uniti all'arrivo di discreti volumi di limone Argentino hanno diffuso un ingiustificato panico tra gli operatori con una conseguente perdita di valore superiore al 70%. Nonostante il tardare della produzione mediterranea, gli overstock ancora presenti nel mese di ottobre in tutta Europa uniti a prezzi decisamente al di sotto dei costi di produzione causeranno gravi e diffuse perdite sia per i produttori che per parte dei ricevitori europei. Le gravi condizioni descritte risultano ancora più sorprendenti ove si consideri che il Sud Africa ha esportato l'8% in più della precedente stagione (29,4 milioni di cartoni contro i 27.1 del 2020).

Sul fronte Europeo la campagna inizia con leggero ritardo contrariamente alle aspettative iniziali.

In Spagna si attende una disponibilità di Primofiore inferiore di circa il 20%, in queste settimane è partita timidamente la commercializzazione di prodotto deverdizzato con quotazioni in linea con le precedenti stagioni. Peggiori le stime sul raccolto estivo del Verna dove si attendono volumi inferiori di circa il 40%.

Anche in Italia, con particolare riguardo all'area vocata di Siracusa, si prevedono volumi inferiori di circa il 20%. Tale disponibilità è da imputarsi da un lato alle tardive operazioni di raccolta di Primofiore della precedente stagione (avvenute ad aprile anziché a gennaio per ragioni di carattere commerciale); dall'altro alle condizioni climatiche con caldo estremo e ridotto approvvigionamento idrico.

A completare il quadro dei principali player mediterranei la Turchia, che anche con

riguardo ai Limoni dovrà seriamente affrontare la questione dei residui di trattamenti post-raccolta superiori ai limiti UE. Anche in queste settimane le autorità europee confermano l'esistenza di gravi problemi per i player turchi nell'offrire adeguate garanzie di sicurezza alimentare ai clienti europei. Nei soli mesi di settembre e ottobre sono già dieci le allerte sanitarie per gli agrumi provenienti dalla Turchia.

Pompelmi

Tra gli agrumi i pompelmi sono stati la famiglia di prodotto che più ha disatteso gli iniziali auspici, sia sotto il profilo dei volumi che del pricing.

In primavera una forte diminuzione dell'offerta, a causa la mancanza di prodotto turco per problematiche fitosanitarie, aveva sostenuto una discreta domanda con prezzi al di sopra delle precedenti stagioni (a vantaggio delle produzioni cipriota, israeliana e spagnola). Nel mese di maggio, i primi arrivi di Star Ruby da Sud Africa e Zimbabwe hanno dunque beneficiato di un mercato privo di giacenze, con ritorni economici superiori anche del 100% rispetto ai precedenti di pari periodo. L'eccitazione per le eccezionali performances si è repentinamente tramutata in dramma. Già con l'inizio di giugno, l'arrivo massivo di pompelmi Sudafricani in Europa, con un'eccessiva offerta di calibri medio piccoli, unito ad un fisiologico calo della domanda, hanno portato ad un drastico abbassamento dei prezzi, con perdite di valore anche superiori al 70%. Purtroppo, nonostante rispetto alla precedente stagione i volumi arrivati in Europa fossero superiori di appena un 22% (17.2 milioni di cartoni nel 2021 contro 14.1 nel 2020), il mercato del pompelmo è rimasto stagnante e contratto per tutta la stagione, con timidi rialzi solo nella seconda metà di Ottobre col ridursi degli stock. Sul fronte Mediterraneo il nuovo raccolto è partito timidamente con le produzioni Israeliane, Cipriote e Turche. Tra gli operatori desta curiosità l'andamento dello Star Ruby Turco (che tendenzialmente definisce il bottom price per la referenza). Si evidenzia infatti come sul finire del 2020 si fosse assistito ad un sostanziale blocco delle esportazioni in Europa da parte della Turchia dato il susseguirsi di rilevamenti di residui di trattamenti post-raccolta superiori ai limiti Ue. La problematica è stata particolarmente grave con riguardo al Clorpirifos, fitofarmaco che tendenzialmente ha tempi di carenza superiori a due anni. Attualmente sembra che gli esportatori Turchi abbiano bypassato la criticità fornendo dall'origine Analisi Multiresiduali di prodotto, mettendo "al riparo" i ricevitori europei da possibili conseguenze penali.



Campagna agrumicola, il focus di Agricola Lusia



In queste settimane si conclude la seconda campagna agrumicola d'oltreoceano post Covid 19 e risulta utile un'analisi a consuntivo viste le alterne performances del comparto a seguito della congiuntura pandemica. Con l'avvento del Covid si era infatti dapprima assistito all'exploit di inizio 2020 dettato dalle prime restrizioni alla mobilità, successivamente si era registrata una forte contrazione della domanda a cavallo tra 2020 e 2021. A fronte di tali oscillazioni ed in condizioni di imprevedibilità, gli operatori di mercato hanno approcciato la campagna agrumicola d'oltreoceano con grandi auspici spinti anche delle possibili riaperture estive del canale Horeca.

In definitiva le performance generali del comparto agrumicolo d'oltremare sono state però deludenti e ben al di sotto delle aspettative degli addetti sia sui volumi che sul pricing. Questi andamenti però, più che ad una contrazione della domanda, sono imputabili a fattori esterni in primis di carattere logistico. Risulta d'interesse, ad esempio, quanto successo in luglio in Sud Africa, principale player agrumicolo nei mesi estivi, i cui gravi disordini, violenze e saccheggi, hanno portato al momentaneo blocco delle principali vie di comunicazione e soprattutto alla chiusura del porto di Durban.

Si noti come disordini limitati ad un'area marginale del Paese abbiano avuto gravi ripercussioni anche oltre confine. Con effetto domino, la situazione a Durban ha messo in ginocchio anche il porto sudafricano di Port Elizabeth, col risultato che per quasi due settimane il principale esportatore di agrumi estivi dovesse rimanere in stand-by nonostante centinaia di containers di agrumi pronti all'imbarco. In Europa questa crisi ha dapprima apportato ad un'inattesa carenza di prodotto, seguita da un'ingestibile congestione dei porti per l'accumulo in pochi giorni dei volumi previsti in entrata nelle precedenti tre settimane. Tutto questo ha comportato ritardi, costi aggiuntivi, ed un caos generale per le operazioni doganali. A fronte di simili eventi, conseguenza più grave, si è diffusa tra gli operatori commerciali il timore di non poter gestire volumi tanto massivi, con il risultato di abbassare drasticamente i prezzi nella speranza di incrementare le uscite. Il risultato è stato un collasso del mercato soprattutto con riguardo ai limoni.

Arance

Nell'estate 2020 le arance erano state la referenza del comparto agrumicolo con i

migliori dati in termini di volume e soprattutto di pricing. Per contro la stagione 2021 può definirsi incolore, con volumi non esaltanti e quotazioni contratte ben al di sotto delle aspettative dei produttori. In primavera gli esportatori sudafricani partivano con i migliori auspici vista l'inferiore offerta nelle aree più vocate del paese come Patensie (la grave siccità che da anni affigge il Paese provoca la sofferenza degli alberi generando pezzature piccole e produzioni inferiori). Nella realtà, una domanda europea non esaltante, unita a caratteristiche organolettiche non all'altezza soprattutto per la famiglia Navel, e ad un'offerta che in definitiva si è rivelata maggiore della precedente stagione (+8% Navel e +17% Valencia), hanno portato ad una stagnazione delle quotazioni (con valori inferiori al 50% rispetto alla precedente campagna).

Sul fronte Mediterraneo in queste settimane si avvia una campagna che sulla base delle stime in campo presenterà volumi decisamente inferiori e auspicabilmente migliori ritorni per i produttori italiani e spagnoli. Le ondate di caldo e la siccità di quest'estate, unite alle carenze idriche, hanno infatti apportato ad una fioritura diffusamente scarsa, da valutare che impatto avranno le condizioni climatiche delle prime delicate settimane di raccolta (vedi Ciclone Apollo che ha sconvolto la Piana di Catania).

Limoni

Il limone è stata la referenza che più ha sofferto delle criticità logistiche descritte in precedenza, nonché la famiglia che peggio ha performato in termini di pricing, con ritorni ben al di sotto dei costi di produzione all'origine. In primavera gli operatori nutrivano grandi aspettative in vista della riapertura delle attività turistiche e ristorative, auspici calmierati da due importanti incognite: da un lato la tenuta e la disponibilità del Verna Spagnolo (che influenza la prima parte di campagna); dall'altro l'incognita Eureka Argentina a seguito delle restrizioni Black Spot (con influenza sul finale di campagna).

Le criticità qualitative del prodotto spagnolo, unite all'iniziale mancanza di Eureka argentino, hanno apportato ad un inizio di campagna esaltante, con prezzi del limone Sudafricano decisamente sopra le medie (+40% rispetto all'anno precedente). Già a metà Luglio i citati disordini di Durban e conseguente congestione dei porti, uniti all'arrivo di discreti volumi di limone Argentino hanno diffuso un ingiustificato panico tra gli operatori con una conseguente perdita di valore superiore al 70%. Nonostante il tardare della produzione mediterranea, gli overstock ancora presenti nel mese di ottobre in tutta Europa uniti a prezzi decisamente al di sotto dei costi di produzione causeranno gravi e diffuse perdite sia per i produttori che per parte dei ricevitori europei. Le gravi condizioni descritte risultano ancora più sorprendenti ove si consideri che il Sud Africa ha esportato l'8% in più della precedente stagione (29,4 milioni di cartoni contro i 27.1 del 2020).

Sul fronte Europeo la campagna inizia con leggero ritardo contrariamente alle aspettative iniziali.

In Spagna si attende una disponibilità di Primofiore inferiore di circa il 20%, in queste settimane è partita timidamente la commercializzazione di prodotto deverdizzato con quotazioni in linea con le precedenti stagioni. Peggiori le stime sul raccolto estivo del Verna dove si attendono volumi inferiori di circa il 40%.

Anche in Italia, con particolare riguardo all'area vocata di Siracusa, si prevedono volumi inferiori di circa il 20%. Tale disponibilità è da imputarsi da un lato alle tardive operazioni di raccolta di Primofiore della precedente stagione (avvenute ad aprile anziché a gennaio per ragioni di carattere commerciale); dall'altro alle condizioni climatiche con caldo estremo e ridotto approvvigionamento idrico.

A completare il quadro dei principali player mediterranei la Turchia, che anche con riguardo ai Limoni dovrà seriamente affrontare la questione dei residui di trattamenti post-raccolta superiori ai limiti UE. Anche in queste settimane le autorità europee

confermano l'esistenza di gravi problemi per i player turchi nell'offrire adeguate garanzie di sicurezza alimentare ai clienti europei. Nei soli mesi di settembre e ottobre sono già dieci le allerte sanitarie per gli agrumi provenienti dalla Turchia.

Pompelmi

Tra gli agrumi i pompelmi sono stati la famiglia di prodotto che più ha disatteso gli iniziali auspici, sia sotto il profilo dei volumi che del pricing.

In primavera una forte diminuzione dell'offerta, a causa la mancanza di prodotto turco per problematiche fitosanitarie, aveva sostenuto una discreta domanda con prezzi al di sopra delle precedenti stagioni (a vantaggio delle produzioni cipriota, israeliana e spagnola). Nel mese di maggio, i primi arrivi di Star Ruby da Sud Africa e Zimbabwe hanno dunque beneficiato di un mercato privo di giacenze, con ritorni economici superiori anche del 100% rispetto ai precedenti di pari periodo. L'eccitazione per le eccezionali performances si è repentinamente tramutata in dramma. Già con l'inizio di giugno, l'arrivo massivo di pompelmi Sudafricani in Europa, con un'eccessiva offerta di calibri medio piccoli, unito ad un fisiologico calo della domanda, hanno portato ad un drastico abbassamento dei prezzi, con perdite di valore anche superiori al 70%. Purtroppo, nonostante rispetto alla precedente stagione i volumi arrivati in Europa fossero superiori di appena un 22% (17.2 milioni di cartoni nel 2021 contro 14.1 nel 2020), il mercato del pompelmo è rimasto stagnante e contratto per tutta la stagione, con timidi rialzi solo nella seconda metà di Ottobre col ridursi degli stock. Sul fronte Mediterraneo il nuovo raccolto è partito timidamente con le produzioni Israeliane, Cipriote e Turche. Tra gli operatori desta curiosità l'andamento dello Star Ruby Turco (che tendenzialmente definisce il bottom price per la referenza). Si evidenzia infatti come sul finire del 2020 si fosse assistito ad un sostanziale blocco delle esportazioni in Europa da parte della Turchia dato il susseguirsi di rilevamenti di residui di trattamenti post-raccolta superiori ai limiti Ue. La problematica è stata particolarmente grave con riguardo al Clorpirifos, fitofarmaco che tendenzialmente ha tempi di carenza superiori a due anni. Attualmente sembra che gli esportatori Turchi abbiano bypassato la criticità fornendo dall'origine Analisi Multiresiduali di prodotto, mettendo "al riparo" i ricevitori europei da possibili conseguenze penali.

Fonte: Ufficio stampa Agricola Lusia



Agrumi: il punto sulla chiusura della campagna oltreoceano e l'avvio di quella mediterranea

A cura di Marcello Porrello, responsabile commerciale di Agricola Lusìa

In queste settimane si conclude la seconda campagna agrumicola d'oltreoceano post-Covid e risulta utile un'analisi a consuntivo viste le alterne performance del comparto a seguito della congiuntura pandemica.

Con l'avvento del Covid si era infatti dapprima assistito all'exploit di inizio 2020 dettato dalle prime restrizioni alla mobilità, successivamente si era registrata una forte contrazione della domanda a cavallo tra 2020 e 2021. A fronte di tali oscillazioni ed in condizioni di imprevedibilità, gli operatori di mercato hanno approcciato la campagna agrumicola d'oltreoceano con grandi auspici spinti anche delle possibili riaperture estive del canale Horeca.



Marcello Porrello, responsabile commerciale di Agricola Lusìa

In definitiva le performance generali del comparto agrumicolo d'oltremare sono state però deludenti e ben al di sotto delle aspettative degli addetti sia sui volumi che sul pricing. Questi andamenti, però più che ad una contrazione della domanda, sono imputabili a fattori esterni in primis di carattere logistico. Risulta d'interesse, ad esempio, quanto successo in luglio in Sudafrica, principale player agrumicolo nei mesi estivi, i cui gravi disordini, violenze e saccheggi, hanno portato al momentaneo blocco delle principali vie di comunicazione e soprattutto alla chiusura del porto di Durban.

Si noti come disordini limitati ad un'area marginale del Paese abbiano avuto gravi ripercussioni anche oltre confine. Con effetto domino, la situazione a Durban ha messo in ginocchio anche il porto sudafricano di Port Elizabeth, col risultato che per quasi due settimane il principale esportatore di agrumi estivi dovesse rimanere in stand-by nonostante centinaia di containers di agrumi pronti all'imbarco. In Europa questa crisi ha dapprima apportato a un'inattesa carenza di prodotto, seguita da un'ingestibile congestione dei porti per l'accumulo in pochi giorni dei volumi previsti in entrata nelle precedenti tre settimane.

Tutto questo ha comportato ritardi, costi aggiuntivi, ed un caos generale per le operazioni doganali. A fronte di simili eventi, conseguenza più grave, si è diffusa tra gli operatori commerciali il timore di non poter gestire volumi tanto massivi, con il risultato di abbassare drasticamente i prezzi nella speranza di incrementare le uscite. Il risultato è stato un collasso del mercato soprattutto con riguardo ai limoni.

Arance



Nell'estate 2020 le arance erano state la referenza del comparto agrumicolo con i migliori dati in termini di volume e soprattutto di pricing. Per contro la stagione 2021 può definirsi incolore, con volumi non esaltanti e quotazioni contratte ben al di sotto delle aspettative dei produttori. In primavera gli esportatori sudafricani partivano con i migliori auspici vista l'inferiore offerta nelle aree più vocate del paese come Patensie (la grave siccità che da anni affigge il Paese provoca la sofferenza degli alberi generando pezzature piccole e produzioni inferiori).

Nella realtà, una domanda europea non esaltante, unita a caratteristiche organolettiche non all'altezza soprattutto per la famiglia Navel, e a un'offerta che in definitiva si è rivelata maggiore della precedente stagione (+8% Navel e +17% Valencia), hanno portato ad una stagnazione delle quotazioni (con valori inferiori al 50% rispetto alla precedente campagna).

Sul fronte mediterraneo, in queste settimane si avvia una campagna che sulla base delle stime in campo presenterà volumi decisamente inferiori e auspicabilmente migliori ritorni per i produttori italiani e spagnoli. Le ondate di caldo e la siccità di quest'estate, unite alle carenze idriche, hanno infatti apportato ad una fioritura diffusamente scarsa, da valutare

che impatto avranno le condizioni climatiche delle prime delicate settimane di raccolta (vedi Ciclone Apollo che ha sconvolto la Piana di Catania).

Limoni

Il limone è stata la referenza che più ha sofferto delle criticità logistiche descritte in precedenza, nonché la famiglia che peggio ha performato in termini di pricing, con ritorni ben al di sotto dei costi di produzione all'origine. In primavera gli operatori nutrivano grandi aspettative in vista della riapertura delle attività turistiche e ristorative, auspici calmierati da due importanti incognite: da un lato la tenuta e la disponibilità del Verna spagnolo (che influenza la prima parte di campagna); dall'altro l'incognita Eureka argentina a seguito delle restrizioni Black Spot (con influenza sul finale di campagna).

Le criticità qualitative del prodotto spagnolo, unite all'iniziale mancanza di Eureka argentino, hanno apportato ad un inizio di campagna esaltante, con prezzi del limone sudafricano decisamente sopra le medie (+40% rispetto all'anno precedente). Già a metà luglio i citati disordini di Durban e conseguente congestione dei porti, uniti all'arrivo di discreti volumi di limone argentino hanno diffuso un ingiustificato panico tra gli operatori con una conseguente perdita di valore superiore al 70%.

Nonostante il tardare della produzione mediterranea, gli overstock ancora presenti nel mese di ottobre in tutta Europa uniti a prezzi decisamente al di sotto dei costi di produzione causeranno gravi e diffuse perdite sia per i produttori che per parte dei ricevitori europei. Le gravi condizioni descritte risultano ancora più sorprendenti ove si consideri che il Sudafrica ha esportato l'8% in più della precedente stagione (29,4 milioni di cartoni contro i 27,1 del 2020).

Sul fronte europeo la campagna inizia con leggero ritardo contrariamente alle aspettative iniziali.

In Spagna si attende una disponibilità di Primofiore inferiore di circa il 20%, in queste settimane è partita timidamente la commercializzazione di prodotto deverdizzato con quotazioni in linea con le precedenti stagioni. Peggiori le stime sul raccolto estivo del Verna dove si attendono volumi inferiori di circa il 40%.

Anche in Italia, con particolare riguardo all'area vocata di Siracusa, si prevedono volumi inferiori di circa il 20%. Tale disponibilità è da imputarsi da un lato alle tardive operazioni di raccolta di Primofiore della precedente stagione (avvenute ad aprile anziché a gennaio per ragioni di carattere commerciale); dall'altro alle condizioni climatiche con caldo estremo e ridotto approvvigionamento idrico.

A completare il quadro dei principali player mediterranei la Turchia, che anche con riguardo ai limoni dovrà seriamente affrontare la questione dei residui di trattamenti post-raccolta superiori ai limiti UE. Anche in queste settimane le autorità europee confermano l'esistenza di gravi problemi per i player turchi nell'offrire adeguate garanzie di sicurezza alimentare ai clienti europei. Nei soli mesi di settembre e ottobre sono già dieci le allerte sanitarie per gli agrumi provenienti dalla Turchia.



Pompelmi

Tra gli agrumi, i pompelmi sono stati la famiglia di prodotto che più ha disatteso gli iniziali auspici, sia sotto il profilo dei volumi che del pricing.

In primavera una forte diminuzione dell'offerta, a causa la mancanza di prodotto turco per problematiche fitosanitarie, aveva sostenuto una discreta domanda con prezzi al di sopra delle precedenti stagioni (a vantaggio delle produzioni cipriota, israeliana e spagnola). Nel mese di maggio, i primi arrivi di Star Ruby da Sudafrica e Zimbabwe hanno dunque beneficiato di un mercato privo di giacenze, con ritorni economici superiori anche del 100% rispetto ai precedenti di pari periodo.

L'eccitazione per le eccezionali performance si è repentinamente tramutata in dramma. Già con l'inizio di giugno, l'arrivo massivo di pompelmi sudafricani in Europa, con un'eccessiva offerta di calibri medio piccoli, unito ad un fisiologico calo della domanda, hanno portato ad un drastico abbassamento dei prezzi, con perdite di valore anche superiori al 70%. Purtroppo, nonostante rispetto alla precedente stagione i volumi arrivati in Europa fossero superiori di appena un 22% (17.2 milioni di cartoni nel 2021 contro 14.1 nel 2020), il mercato del pompelmo è rimasto stagnante e contratto per tutta la stagione, con timidi rialzi solo nella seconda metà di ottobre col ridursi degli stock.

Sul fronte mediterraneo, il nuovo raccolto è partito timidamente con le produzioni israeliane, cipriote e turche. Tra gli operatori desta curiosità l'andamento dello Star Ruby turco (che tendenzialmente definisce il bottom price per la referenza). Si evidenzia infatti come sul finire del 2020 si fosse assistito ad un sostanziale blocco delle esportazioni in Europa da parte della Turchia dato il susseguirsi di rilevamenti di residui di trattamenti post-raccolta superiori ai limiti UE. La problematica è stata particolarmente grave con riguardo al Clorpirifos, fitofarmaco che tendenzialmente ha tempi di carenza superiori a due anni. Attualmente sembra che gli esportatori turchi abbiano bypassato la criticità fornendo dall'origine analisi multiresiduali di prodotto, mettendo "al riparo" i ricevitori europei da possibili conseguenze penali.



Agricola Lusìa è uno dei più qualificati fornitori italiani specializzati nella fornitura alla Gdo di agrumi.

Nella foto a destra: la sede di Agricola Lusìa

L'azienda fonda il suo successo sulla soddisfazione dei clienti grazie a un servizio di qualità ed all'ottimo value for money dei suoi prodotti, tutto questo garantito:

- dall'esperienza costruita in tre generazioni che ha permesso di costruire solidi rapporti di partnership con i migliori produttori mondiali, riuscendo così ad approvvigionarsi direttamente tutto l'anno alle migliori condizioni di agrumi della migliore qualità coltivata nel rispetto dei più alti standard etici e dell'ambiente.
- da un efficientissimo stabilimento di oltre 4.000 mq, costruito in una sede ideale per garantire consegne efficienti in tutto il nord e centro Italia, dove un team di 70 persone coadiuvato da macchine di ultima generazione riesce a lavorare, in maniera efficiente, seguendo precisamente le richieste dei clienti.

A testimoniare la grossa attenzione da sempre data alla qualità del prodotto e del servizio fornito ai propri clienti Agricola Lusìa nel tempo ha ottenuto le prestigiose certificazioni IFS Food, Global Gap e ICEA Biologico.

Per maggiori informazioni:



Agricola Lusia

Via dell'Artigianato, 261

45020 Lusia (RO)

+39 0425 607902

Alessandra Fasce

+39 340 8462166

marketing@agricolalusia.it

www.agricolalusia.it

iSuccosi, le arance con succosità garantita dall'AI

Il progetto innovativo di category di Agricola Lusìa ha coinvolto tre università per arrivare alla definizione di un metodo brevettato

di DANIELE COLOMBO [@daniele_colombo](#)

Provenienza, varietà, dolcezza? Il primo driver nella scelta delle arance è in realtà la succosità. Da questa scoperta nasce il progetto innovativo di category iSuccosi di Agricola Lusìa, azienda veneta specializzata nella fornitura di agrumi per la gdo. Il frutto di una ricerca durata sei anni, che ha reso necessario l'analisi di oltre 5mila arance di varie origini per arrivare all'affinamento di un metodo brevettato basato sull'intelligenza artificiale per la succosità garantita delle arance iSuccosi. Agricola Lusìa ha coinvolto il mondo accademico: tre diversi

Atenei. Oltre all'Università degli Studi di Padova e quella di Bologna, l'Università Ca' Foscari di Venezia, con un team coordinato dal professor Carlo Gatan (Scienze Ambientali, Informatica e Statistica) e dal professor Pietro Riello (Scienze Molecolari e Nanosistemi). Per la prima volta si è definito un parametro che possa garantire scientificamente la promessa fatta ai clienti. E si è riusciti a modularlo in base alla varietà, origine e grado di maturazione del frutto. "Riteniamo l'ortofrutta la porta principale per riportare il consumatore dentro i punti di vendita - spiega Fabio Ferrari,

responsabile sviluppo nuovi progetti di Agricola Lusìa-: garantire gli standard qualitativi del prodotto e condividerne i valori sono le chiavi per fidelizzarlo. Ne iSuccosi, a questo scopo, proponiamo alla gdo il concetto di Smart Orange: frutti altamente selezionati e connotati al consumo da spremuta, sempre raccolti in stagione, a succosità garantita e che incentivino a questa modalità di fruizione tutte le fasce di età e tutto l'anno. Un'Arancia Intelligente che invita i grandi alla condivisione di valori, come la sostenibilità ambientale e la solidarietà, coinvolgendo i bambini che possono interagire e giocare con il prodotto (colorare dei frutti e disegnare a loro volta all'interno della banda), rendendo i consumatori protagonisti emozionali di un gesto semplice e salutare come bere una spremuta". Le arance iSuccosi sono disponibili tutto l'anno. Il packaging utilizza il 30 % di materiale in meno rispetto a retine simili e carta proveniente esclusivamente da foreste gestite in modo ecosostenibile.

Agricola Lusìa vanta un'esperienza costruita in tre generazioni, con investimenti in tecnologia e ricerca & sviluppo. Dispone di un efficientissimo stabilimento di oltre 4.000 mq, di cui 2000 mq di celle, per garantire consegne efficienti in tutto il Nord e Centro Italia, coadiuvato da macchine di ultima generazione. Dal 2021 utilizza solo energia da fonti rinnovabili certificata da Greener. L'azienda veneta è risultata tra i vincitori del Premio Industria Felix 2020, prestigioso riconoscimento assegnato alle eccellenze imprenditoriali italiane che si distinguono per performance gestionale e affidabilità finanziaria. •



Le arance iSuccosi sono disponibili tutto l'anno e il packaging utilizza il 30% di materiale in meno

RICERCA

■ A cura della Redazione

Arance

Un metodo per “prevederne” la succosità e salvare tonnellate di frutti

Collaborazione tra i Dipartimenti di Scienze molecolari e nanosistemi, di Scienze ambientali, informatica e statistica dell'università Ca' Foscari, e Agricola Lusia. Scansioni e modelli matematici permettono di definire il parametro senza distruggere una grande quantità di arance.



Arriva dai laboratori universitari cafoscarini un metodo brevettato per “prevedere” la succosità delle arance senza per questo distruggere una grande quantità di frutti, ma utilizzando scansioni, prove di spremitura e modelli matematici. Dalla collaborazione tra **Università Ca' Foscari Venezia**, **Fondazione Università Ca' Foscari** e **Agricola Lusia**, azienda di Rovigo, specializzata nella commercializzazione di agrumi per la grande distribuzione e improntata alla sostenibilità, nasce il brevetto che applica metodi matematici per una classificazione statistica meno distruttiva degli agrumi, esempio virtuoso di ricerca scientifica aperta alle necessità del territorio. Si tratta del primo metodo, e del relativo software e sistema informatico per la sua implementazione, che permette di definire un parametro di succosità, distruggendo una quantità minima di frutti, per poi selezionare le arance una ad una applicando un processo unico, verificabile e soprattutto non distruttivo. Il regolamento CE

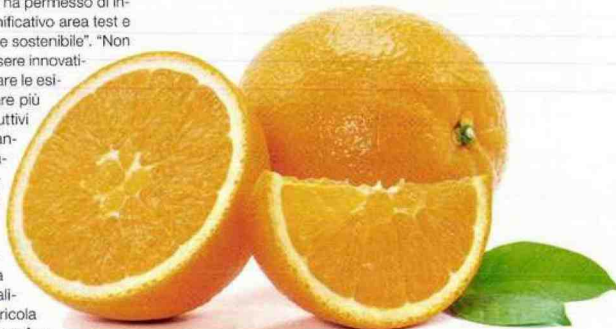
1221/2008 prevede infatti che le arance e altri agrumi destinati al consumo fresco contengano un minimo del 30-35% di peso in succo, a seconda della varietà.

Un modello di succosità

Finora però nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né scalabile a livello industriale. “La metodologia sviluppata invece congiuntamente da Ca' Foscari e da Agricola Lusia” spiega il prof. **Pietro Riello**, del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi, tra gli inventori del brevetto “permette di superare queste limitazioni e prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto (“succosità”), utilizzando un numero molto limitato di frutti – parliamo di qualche decina”. Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche, il metodo elabora un modello

di succosità che "istruisce" il sistema in base al parametro definito e alla varietà, origine e grado di maturazione del lotto. La classificazione di qualsiasi agrume diventa così più sostenibile, efficace e anche implementabile su scala industriale, poiché è agilmente adottabile sul macchinario già esistente in azienda con l'aggiunta di un apposito dispositivo. Un vantaggio sul quale Agricola Lusia ha investito depositando insieme all'Ateneo il brevetto, che ha ora rilevato in totalità per applicarlo industrialmente. Con il coordinamento del **C4S** - Center for Sustainability presente in Fondazione Università Ca' Foscari, ricercatori e azienda hanno lavorato fianco a fianco nelle sperimentazioni condotte dal prof. Pietro Rielo, Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi, dal prof. Carlo Gaetan del Dipartimento di Scienze ambientali, informatica e statistica e dal dottor Paolo Girardi, ora al Dipartimento di Psicologia dello Sviluppo e della Socializzazione, Università di Padova, sviluppando la tecnologia insieme al CEO di Agricola Lusia, **Daniele Campagnaro**, e al General and Strategic Manager dell'azienda, **Nicola Modica** che commenta: "Abbiamo cercato la collaborazione dell'Università per sostenere scientificamente la promessa, la succosità appunto, di una nuova linea di prodotti. Possiamo dirci pienamente soddisfatti di questa sinergia, che ci ha permesso di introdurre un prodotto di successo in un significativo area test e di portare sul mercato una reale innovazione sostenibile". "Non serve trovare l'*invenzione del secolo* per essere innovativi" precisa il prof. Rielo, "ma sapere ascoltare le esigenze delle aziende, per aiutarle a diventare più competitive migliorandone i processi produttivi o i prodotti e cercando soluzioni tecniche, anche semplici, in linea con la loro natura e capacità di investimento. Si tratta di un dialogo di fondamentale supporto che la nostra università offre al territorio e per valorizzare la ricerca". Per l'azienda si tratta dell'ultima fase, la più inesplorata, di una collaborazione già avviata con il mondo universitario, alla ricerca di un'innovazione nel settore agroalimentare che potesse fare la differenza. Agricola Lusia aveva infatti partecipato all'**Active Learning**

Lab Agrifood di Ca' Foscari: il laboratorio di didattica innovativa, coordinato dal prof. Vladi Finotto del Dipartimento di Management, in cui studenti in diverse discipline sviluppano progetti originali su sfide e problemi lanciati da un'azienda, avvalendosi di metodologie come il Design Thinking, la Lean Startup e il Business Model Canvas. La validazione scientifica delle idee emerse ha trovato poi il supporto del C4S - Center for Sustainability, centro coordinato dal prorettore prof. Antonio Marcomini e incardinato nella Fondazione Università Ca' Foscari, che affianca l'Ateneo promuovendo la ricerca applicata per creare valore ed impatto sul territorio nell'ambito della sostenibilità. Il progetto di ricerca sviluppato aveva infatti rivelato la mancanza di indicatori ottenibili con sistemi sostenibili (che non distruggessero il frutto), identificando le modalità sperimentali per ottenerlo. Con il supporto dell'ufficio per il trasferimento tecnologico di Ateneo Pink - Promozione dell'Innovazione e del Know-how, lo sforzo della ricerca, dopo due anni di sperimentazione, si è concretizzato nel deposito congiunto del brevetto e nella sua successiva cessione all'azienda, perché potesse trovare applicazione nel mercato e fondare su basi scientifiche un prodotto innovativo.



Per maggiori informazioni: **Università Ca' Foscari Venezia**
Federica Ferrarin (Senior Media Relations Officer): Tel. 366.6297904 – 335.5472229
Enrico Costa (Referente di settore): Tel. 337.1050858 | **Paola Vescovi** (Direttrice): Tel. 366.6279602 – 339.1744126
comunica@unive.it



RICERCA

A cura della Redazione

Arance

Un metodo per “prevederle” la succosità e salvare tonnellate di frutti

Collaborazione tra i Dipartimenti di Scienze molecolari e nanosistemi, di Scienze ambientali, informatica e statistica dell'università Ca' Foscari, e Agricola Lusia. Scansioni e modelli matematici permettono di definire il parametro senza distruggere una grande quantità di arance.

Arriva dai laboratori universitari cafoscarini un metodo brevettato per “prevedere” la succosità delle arance senza per questo distruggere una grande quantità di frutti, ma utilizzando scansioni, prove di spremitura e modelli matematici. Dalla collaborazione tra **Università Ca' Foscari Venezia**, **Fondazione Università Ca' Foscari** e **Agricola Lusia**, azienda di Rovigo, specializzata nella commercializzazione di agrumi per la grande distribuzione e improntata alla sostenibilità, nasce il brevetto che applica metodi matematici per una classificazione statistica meno distruttiva degli agrumi, esempio virtuoso di ricerca scientifica aperta alle necessità del territorio. Si tratta del primo metodo, e del relativo software e sistema informatico per la sua implementazione, che permette di definire un parametro di succosità, distruggendo una quantità minima di frutti, per poi selezionare le arance una ad una applicando un processo unico, verificabile e soprattutto non distruttivo. Il regolamento CE

1221/2008 prevede infatti che le arance e altri agrumi destinati al consumo fresco contengano un minimo del 30-35% di peso in succo, a seconda della varietà.

Un modello di succosità

Finora però nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né scalabile a livello industriale. “La metodologia sviluppata invece congiuntamente da Ca' Foscari e da Agricola Lusia” spiega il prof. **Pietro Riello**, del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi, tra gli inventori del brevetto “permette di superare queste limitazioni e prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto (“succosità”), utilizzando un numero molto limitato di frutti – parliamo di qualche decina”. Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche, il metodo elabora un modello

di succosità che "istruisce" il sistema in base al parametro definito e alla varietà, origine e grado di maturazione del lotto. La classificazione di qualsiasi agrume diventa così più sostenibile, efficace e anche implementabile su scala industriale, poiché è agilmente adottabile sul macchinario già esistente in azienda con l'aggiunta di un apposito dispositivo. Un vantaggio sul quale Agricola Lusia ha investito depositando insieme all'Ateneo il brevetto, che ha ora rilevato in totalità per applicarlo industrialmente. Con il coordinamento del **C4S** - Center for Sustainability presente in Fondazione Università Ca' Foscari, ricercatori e azienda hanno lavorato fianco a fianco nelle sperimentazioni condotte dal prof. Pietro Riello, Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi, dal prof. Carlo Gaetan del Dipartimento di Scienze ambientali, informatica e statistica e dal dottor Paolo Girardi, ora al Dipartimento di Psicologia dello Sviluppo e della Socializzazione, Università di Padova, sviluppando la tecnologia insieme al CEO di Agricola Lusia, **Daniele Campagnaro**, e al General and Strategic Manager dell'azienda, **Nicola Modica** che commenta: "Abbiamo cercato la collaborazione dell'Università per sostenere scientificamente la promessa, la succosità appunto, di una nuova linea di prodotti. Possiamo dirci pienamente soddisfatti di questa sinergia, che ci ha permesso di introdurre un prodotto di successo in un significativo area test e di portare sul mercato una reale innovazione sostenibile". "Non serve trovare l'*invenzione del secolo* per essere innovativi" precisa il prof. Riello, "ma sapere ascoltare le esigenze delle aziende, per aiutarle a diventare più competitive migliorandone i processi produttivi o i prodotti e cercando soluzioni tecniche, anche semplici, in linea con la loro natura e capacità di investimento. Si tratta di un dialogo di fondamentale supporto che la nostra università offre al territorio e per valorizzare la ricerca". Per l'azienda si tratta dell'ultima fase, la più inesplorata, di una collaborazione già avviata con il mondo universitario, alla ricerca di un'innovazione nel settore agroalimentare che potesse fare la differenza. Agricola Lusia aveva infatti partecipato all'**Active Learning**

Lab Agrifood di Ca' Foscari: il laboratorio di didattica innovativa, coordinato dal prof. Vladi Finotto del Dipartimento di Management, in cui studenti in diverse discipline sviluppano progetti originali su sfide e problemi lanciati da un'azienda, avvalendosi di metodologie come il Design Thinking, la Lean Startup e il Business Model Canvas. La validazione scientifica delle idee emerse ha trovato poi il supporto del C4S - Center for Sustainability, centro coordinato dal prorettore prof. Antonio Marcomini e incardinato nella Fondazione Università Ca' Foscari, che affianca l'Ateneo promuovendo la ricerca applicata per creare valore ed impatto sul territorio nell'ambito della sostenibilità. Il progetto di ricerca sviluppato aveva infatti rivelato la mancanza di indicatori ottenibili con sistemi sostenibili (che non distruggessero il frutto), identificando le modalità sperimentali per ottenerlo. Con il supporto dell'ufficio per il trasferimento tecnologico di Ateneo Pink - Promozione dell'Innovazione e del Know-how, lo sforzo della ricerca, dopo due anni di sperimentazione, si è concretizzato nel deposito congiunto del brevetto e nella sua successiva cessione all'azienda, perché potesse trovare applicazione nel mercato e fondare su basi scientifiche un prodotto innovativo.



Per maggiori informazioni: **Università Ca' Foscari Venezia**
Federica Ferrarin (Senior Media Relations Officer): Tel. 366.6297904 – 335.5472229
Enrico Costa (Referente di settore): Tel. 337.1050858 | **Paola Vescovi** (Direttrice): Tel. 366.6279602 – 339.1744126
comunica@unive.it



Tutto il succo che c'è: lo misura l' algoritmo salvando le arance dallo spreco

S lastampa.it/green-and-blue/2021/05/03/news/un_algoritmo_salva_le_arance_dallo_spreco_misurando_il_succo-298961820

3 maggio 2021

di *Fabio Marzano*



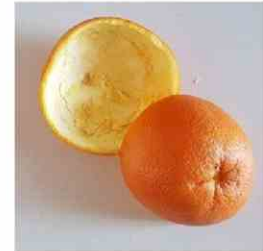
Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità

03 Maggio 2021 2 minuti di lettura

Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.



Con un software, arance ai raggi X. "Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega **Pietro Riello**, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano - Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né scalabile a livello industriale".



Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e *machine learning* per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.

La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri.

Scegliamo le arance per il succo. Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.

Secondo i dati dell'ultimo Focus arance di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po' sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.

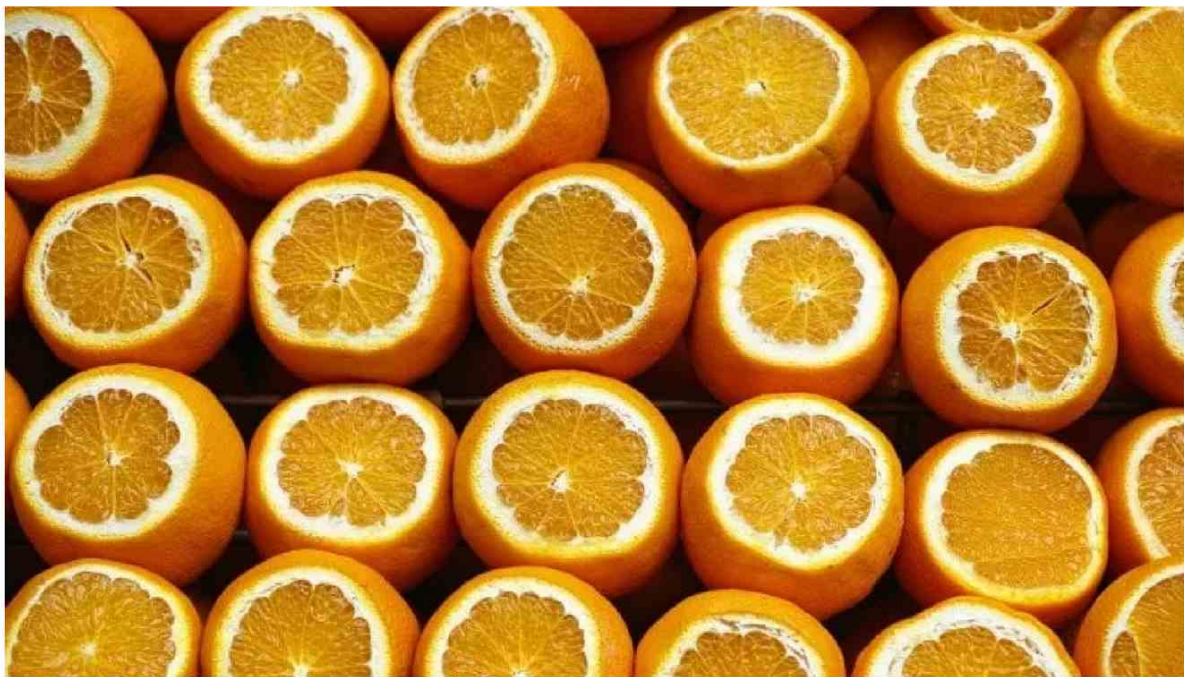


Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco

R repubblica.it/green-and-blue/2021/05/03/news/un_algorithmo_salva_le_arance_dallo_spreco_misurando_il_succo-298961820

3 maggio 2021

di *Fabio Marzano*



Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità

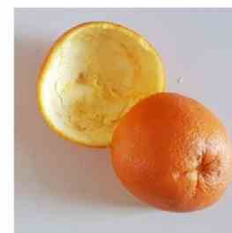
03 Maggio 2021 2 minuti di lettura

Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle arance.



Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.

Con un software, arance ai raggi X. "Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega **Pietro Riello**, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano - Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrumo ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né scalabile a livello industriale".



Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e *machine learning* per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.



La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri.



Scegliamo le arance per il succo. Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.



Secondo i dati dell'ultimo Focus arance di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po' sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.





Tutto il succo che c'è: lo misura l'algorithm salvando le arance dallo spreco



Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità. Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.

Packaging

"Dalla buccia d'arancia il nostro film biodegradabile che fa durare il prosciutto"

di Daniele Di Stefano

23 Dicembre 2020

Con un software, arance a raggi X. "Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega Pietro Riello, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano - Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né scalabile a livello industriale". La Fao: "Ogni anno oltre la metà di frutta e ortaggi sprecati nel mondo" 07 Novembre 2018

Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e machine learning per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.

Riciclo

Orange Fiber, le cravatte dalle bucce d'arancia

di Serena Gasparoni

18 Marzo 2021 La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri. La Fao: "Ogni anno oltre la metà di frutta e ortaggi sprecati nel mondo" 07 Novembre 2018

Scegliamo le arance per il succo. Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.

Economia circolare

Succhi di frutta e snack più sani con gli scarti alimentari. E il resto rigenera il terreno

di Marco Angelillo

15 Marzo 2021

Secondo i dati dell'ultimo Focus arance di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po' sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.

Argomenti

agricoltura

ambiente

spreco

alimentazione

industria alimentare



Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco



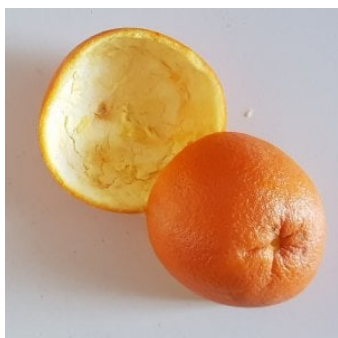
di Fabio Marzano



Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità

Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle

arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.



Con un software, arance ai raggi X.

"Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega **Pietro Riello**

, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano - Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né

scalabile a livello industriale".



Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e *machine learning* per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.



La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri.

Scegliamo le arance per il succo.

Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.

provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.



Secondo i dati dell'ultimo Focus arance

di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po' sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti

quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.



Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco



Meteo: +12°C



Aggiornato alle 17:16 - 04 maggio

- [Noi](#)
- [Eventi](#)
- [Newsletter](#)
- [Leggi il quotidiano](#)
- [Abbonati](#)
- [Albignasego](#)
- [Selvazzano Dentro](#)

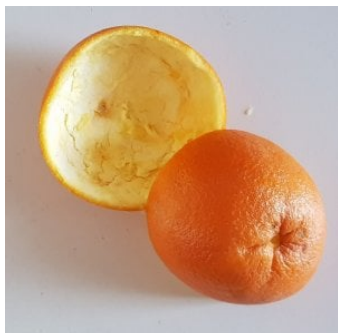
Abano Terme

- [Cittadella](#)
- [Este](#)
- [Monselice](#)
- [Tutti i comuni](#)
- [Abano Terme](#)
- [Agnà](#)
- [Albignasego](#)
- [Anguillara Veneta](#)
- [Arquà Petrarca](#)
- [Arre](#)
- [Arzergrande](#)
- [Bagnoli di Sopra](#)
- [Baone](#)
- [Barbona](#)
- [Battaglia Terme](#)
- [Boara Pisani](#)
- [Borgoricco](#)
- [Bovolenta](#)
- [Brugine](#)
- [Ca' Morosini](#)
- [Cadoneghe](#)

- Campo San Martino
- Campodarsego
- Campodoro
- Camposampiero
- Candiana
- Carceri
- Carmignano di Brenta
- Cartura
- Casale di Scodosia
- Casalserugo
- Castelbaldo
- Cervarese Santa Croce
- Cittadella
- Codevigo
- Conselve
- Correzzola
- Curtarolo
- Due Carrare
- Este
- Fontanafredda
- Fontaniva
- Galliera Veneta
- Galzignano
- Gazzo
- Grantorto
- Granze
- Legnaro
- Limena
- Loreggia
- Lozzo Atestino
- Maserà di Padova
- Masi
- Massanzago - Ca' Baglioni
- Megliadino San Vitale
- Merlara
- Mestrino
- Monselice
- Montagnana
- Montegrotto Terme
- Noventa
- Ospedaletto Euganeo
- Padova
- Pernumia
- Piacenza d'Adige
- Piazzola sul Brenta
- Piombino Dese
- Piove di Sacco
- Poverara
- Ponso
- Ponte San Nicolò
- Pontelongo
- Pozzonovo
- Rubano
- Saccolongo

- Saletto
- San Fidenzio
- San Giorgio delle Pertiche
- San Giorgio in Bosco
- San Martino di Lupari
- San Pietro Viminario
- San Pietro in Gu
- Sant'Angelo di Piove di Sacco
- Sant'Elena
- Santa Giustina in Colle
- Santa Margherita d'Adige
- Saonara
- Selvazzano Dentro
- Solesino
- Stanghella
- Terrassa Padovana
- Tombolo
- Torreglia
- Trebaseleghe
- Tribano
- Urbana
- Veggiano
- Vescovana
- Vighizzolo d'Este
- Vigodarzere
- Vigonza
- Villa Estense
- Villa del Conte
- Villafranca Padovana
- Villanova
- Vò

Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.



Con un software, arance ai raggi X.

"Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega

Pietro Riello

, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano - Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né

scalabile a livello industriale".



Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e *machine learning* per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.



La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri.

Scegliamo le arance per il succo.

Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di

provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.



Secondo i dati dell'ultimo Focus arance

di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po' sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti

quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.



Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco



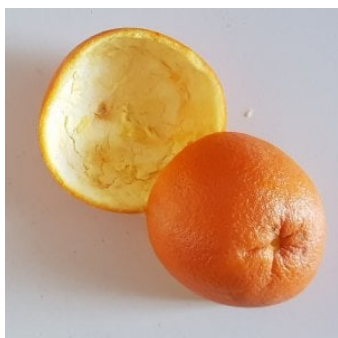
di Fabio Marzano



Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità

Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle

arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.



Con un software, arance ai raggi X.

"Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega **Pietro Riello**

, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano - Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né

scalabile a livello industriale".



Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e *machine learning* per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.



La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri.

Scegliamo le arance per il succo.

Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.

provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.



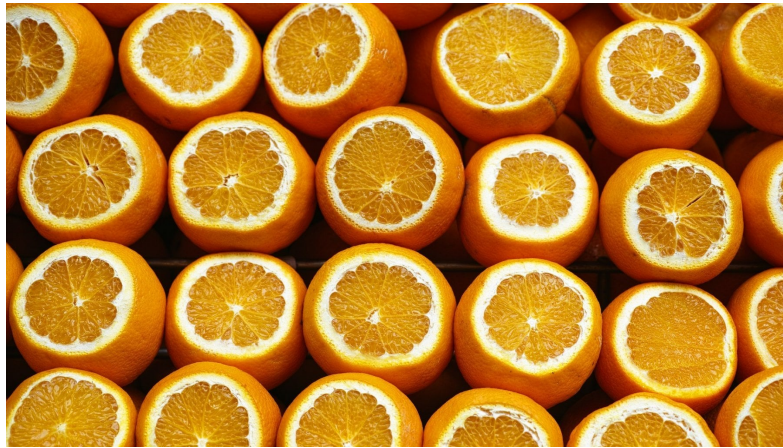
Secondo i dati dell'ultimo Focus arance

di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po' sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti

quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.



Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco



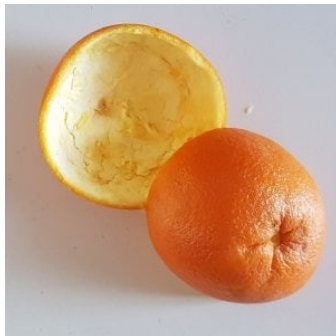
di Fabio Marzano



Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità

Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle

arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.



Con un software, arance a raggi X.

"Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega **Pietro Riello**

, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano - Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né

scalabile a livello industriale".



Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e *machine learning* per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.



La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri.

Scegliamo le arance per il succo.

Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.

provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.



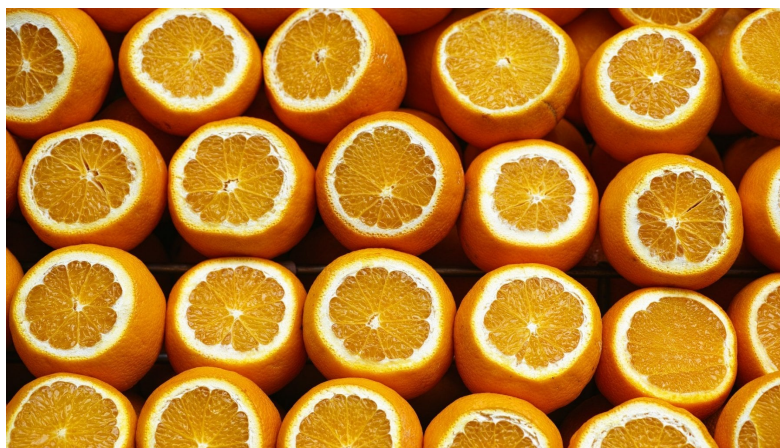
Secondo i dati dell'ultimo Focus arance

di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po' sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti

quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.



Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco



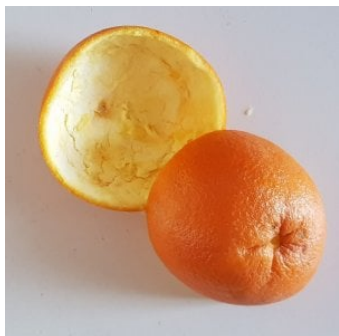
di Fabio Marzano



Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità

Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle

arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.



Con un software, arance ai raggi X.

"Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega **Pietro Riello**

, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano - Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né

scalabile a livello industriale".



Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e *machine learning* per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.



La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri.

Scegliamo le arance per il succo.

Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di

provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.



Secondo i dati dell'ultimo Focus arance

di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po' sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi

ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.



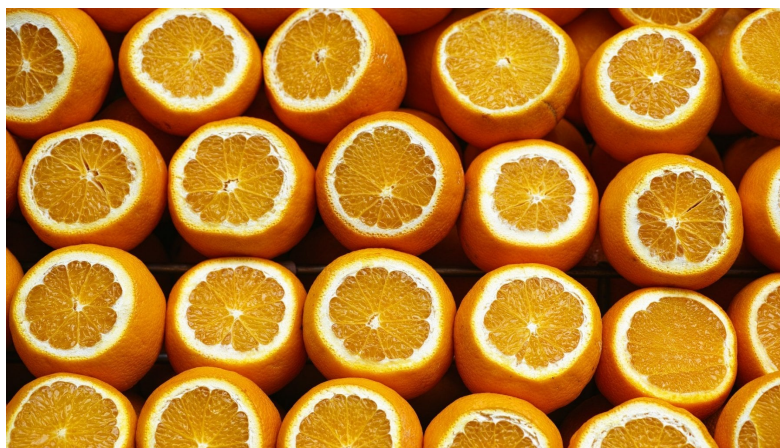
Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco



Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità. Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.



Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco



Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità. Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.

Con un software, arance a raggi X. "Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega Pietro Riello, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano - Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né scalabile a livello industriale".

Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e machine learning per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.

La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato

da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri.

Scegliamo le arance per il succo. Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.

Secondo i dati dell'ultimo Focus arance di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po'sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.



Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco



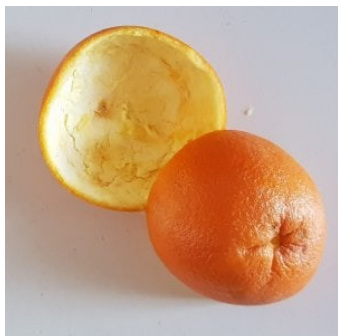
di Fabio Marzano



Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità

Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle

arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.



Con un software, arance a raggi X.

"Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega **Pietro Riello**

, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano - Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né

scalabile a livello industriale".



Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e *machine learning* per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.



La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri.

Scegliamo le arance per il succo.

Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.

provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.



Secondo i dati dell'ultimo Focus arance

di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po' sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti

quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.



Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco



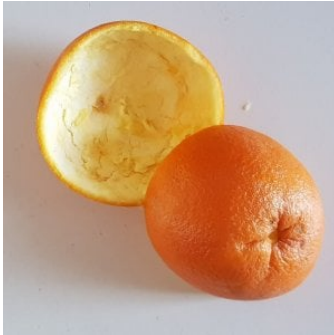
di Fabio Marzano



Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità

Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle

arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.



Con un software, arance ai raggi X.

"Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega **Pietro Riello**

, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano - Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un metodo non sostenibile, né

scalabile a livello industriale".



Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e *machine learning* per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.



La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri.

Scegliamo le arance per il succo.

Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.

provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.



Secondo i dati dell'ultimo Focus arance

di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po' sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti

quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.



Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco



La Repubblica 11 3/05/2021 • 08:17Ambiente

Un metodo sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa applica l'intelligenza artificiale alla classificazione degli agrumi grazie alla capacità di definire il valore di succosità ...

[Leggi l'articolo »](#)



Tutto il succo che c'è: lo misura l'algoritmo salvando le arance dallo spreco



inSocietà

by **Federica Ciotola** 3 Maggio 2021, 14:16

Salviamo le arance: quintali di agrumi vengono sprecati ogni anno ancora prima di arrivare sul banco per sapere l'esatta concentrazione di succo nel frutto. Sembra un dettaglio ma è un numero che fa la differenza. Secondo il regolamento europeo sulla commercializzazione della frutta arance, limoni e mandarini per poter essere venduti devono dimostrare di avere una quantità minima di succo. Per le arance varia dal 30% al 45%, mentre per limoni e mandarini si passa dal 20% al 40%. Se non superano l'esame possono tornare a bordo del tir. Per le aziende che lavorano nel settore l'unica tecnica che si è rivelata efficace per conoscere la quantità esatta presente in un certo lotto è piuttosto empirica: bisogna spremere centinaia. Ora grazie a un brevetto sviluppato dall'Università Ca' Foscari Venezia in collaborazione con Agricola Luisa sarà sufficiente chiedere a un software che applica l'intelligenza artificiale alla classificazione delle arance. Il programma, ospitato in un dispositivo che si integra nei comuni macchinari per la selezione della frutta, permette di definire il valore di succosità di ogni singola arancia a partire da un numero esiguo di campioni.

Packaging

"Dalla buccia d'arancia il nostro film biodegradabile che fa durare il prosciutto"

di

Daniele Di Stefano

23 Dicembre 2020

Con un software, arance ai raggi X. "Il metodo che abbiamo sviluppato può prevedere la percentuale e il peso del succo di ciascun frutto utilizzando un numero molto limitato di arance. – spiega **Pietro Riello**, tra gli autori del brevetto e docente del Dipartimento di Scienze molecolari e nanosistemi dell'ateneo veneziano – Finora nessuno studio aveva collegato la quantità di succo con le caratteristiche fisiche e varietali dell'agrume ed era quindi necessario distruggere una grande quantità di frutti per poterlo scoprire: un

metodo non sostenibile, né scalabile a livello industriale”.

La Fao: “Ogni anno oltre la metà di frutta e ortaggi sprecati nel mondo”

07 Novembre 2018

Grazie a una serie di prove di spremitura e di misure volumetriche i ricercatori hanno elaborato un modello di succosità definito in base a varietà, origine e grado di maturazione del lotto. Questi profili vengono poi trasferiti sul software di riconoscimento. Il brevetto applica metodi matematici e *machine learning* per sostituire la brutale prova empirica con una classificazione statistica che limita i danni collaterali.

Riciclo

Orange Fiber, le cravatte dalle bucce d'arancia

di

Serena Gasparoni

18 Marzo 2021

La Fao ha stimato che ogni anno metà dei raccolti di frutta e verdura sono persi o sprecati spesso ancora prima di arrivare nel carrello della spesa. Il brevetto sviluppato da Ca' Foscari ha richiesto sei anni di ricerca e l'analisi di oltre 5 mila arance di varie origini per tracciare una carta di identità delle diverse cultivar e definire parametri oggettivi e verificabili anche sui grandi numeri.

La Fao: “Ogni anno oltre la metà di frutta e ortaggi sprecati nel mondo”

07 Novembre 2018

Scegliamo le arance per il succo. Secondo una recente indagine di Coltura&Cultura in Italia il livello di succosità delle arance è il fattore X che può orientare le scelte dei consumatori, ancora più dell'area di provenienza o del grado di dolcezza del frutto. E questo vale sia per le varietà da consumo che per quelle da spremuta.

Economia circolare

Succhi di frutta e snack più sani con gli scarti alimentari. E il resto rigenera il terreno

di

Marco Angelillo

15 Marzo 2021

Secondo i dati dell'ultimo Focus arance di Ismea, che ha fotografato l'andamento dell'ultima campagna delle arance italiane, le vendite sono aumentate di oltre il 10% negli ultimi mesi, un po' sull'onda lunga del boom delle richieste di agrumi registrata durante il primo lockdown nel marzo scorso. A fare da contraltare a questi dati incoraggianti sugli acquisti delle famiglie c'è il parziale blocco della ristorazione che rappresenta circa il 20% delle vendite. In questo scenario l'industria dei succhi ha ruolo determinante perché ritira e lavora ingenti quantitativi di arance, soprattutto frutti medio-piccoli.