



**■ BASF**

We create chemistry

L'agricoltore,  
il più grande  
lavoro sulla Terra

#Centrotalia



TAPPA

6



EMILIA ROMAGNA



CARATTERISTICHE

# La Pera Abate Fétel

*Pyrus communis*

Siamo nel dipartimento francese del Rodano intorno alla metà del 1800, quando il monaco botanico Fétel seleziona una nuova varietà di pera, che battezza col suo stesso nome. La bontà e la dolcezza della pera Abate Fétel non tardano a diffondersi. Tanto che, alla fine della Seconda Guerra Mondiale, la coltivazione vive un vero e proprio boom anche in Italia. Una tradizione solida e radicata che, ancora oggi, riconosce la zona compresa tra Modena, Ferrara e Bologna come il triangolo d'oro della pera in Europa.



## Aspetto

La pera Abate presenta una buccia liscia e sottile, di un color verde-giallo, che tende al ruggine. La sua polpa profumata è soda, succosa, zuccherina e aromatica. Dimensioni importanti e forma allungata, a collo di cigno, la distinguono da tutte le altre.

È un frutto che matura alla fine dell'estate. Si raccoglie in settembre e rimane disponibile fino a fine maggio.

## Proprietà

Molto digeribile e con un contenuto di acqua pari all'87%, la pera svolge un'azione diuretica, rinfrescante e lassativa. Contiene fibre, zuccheri, vitamine e microelementi indispensabili al corretto funzionamento delle nostre cellule come potassio, calcio, magnesio, ferro e rame. La pera Abate viene consumata fresca, ma è ottima anche per preparare dessert e piatti salati, come i risotti.

## Qualche numero

In termini di volumi di pere prodotti, l'Italia si colloca ben al secondo posto nel mondo, dopo la Cina. Con circa 300.000 tonnellate/anno, la pera Abate rappresenta il 35% dell'intera produzione del nostro Paese. Nel triangolo d'oro si producono l'85% delle pere della Regione ed il 65% di tutte le pere italiane. Nonostante sia difficile da coltivare, ormai da anni l'Abate Fétel viene scelta come varietà per gli impianti nuovi nel 70% dei casi, a dimostrazione dell'importanza che ricopre.







# La più amata dagli **Italiani** ha origini **francesi**

A Campogalliano, **Daniele Setti** conduce l'Azienda agricola fondata, 40 anni fa, dal nonno.

*«È un lavoro faticoso – conferma – **ma sono orgoglioso di portare avanti la tradizione di famiglia. Ho puntato sulla frutticoltura perché mi dà grandi soddisfazioni.**»*

Per il suo frutteto, che produce svariati quintali di pere Abate l'anno, Daniele sceglie la

lotta integrata. Ovvero una difesa delle colture che razionalizza l'impiego di agrofarmaci, mettendo in atto diversi accorgimenti. Ad esempio, la selezione dei prodotti sulla base del profilo ecotossicologico, l'impiego di insetti utili, i sistemi di previsione delle malattie.

**Perché un'eccellenza come l'Abate, va difesa e fatta crescere sana e sicura.**



«La pera è molto sensibile agli attacchi di insetti e funghi patogeni» conferma **Italo Malagola**, l'esperto agronomo che collabora con la famiglia Setti da più di 30 anni. «Per proteggerla fino alla maturazione, possono rendersi necessari diversi trattamenti agrochimici a stagione». Uno dei principali problemi di Italo e Daniele, infatti, è quello di riuscire a **disegnare una strategia di difesa che protegga i frutti e, contemporaneamente, contenga al massimo i residui alla raccolta. Perché questo è ciò che il**

**mercato richiede, insieme alla qualità.**

E, secondo Daniele, oggi, le Abate del modenese sono già ottime e sane. Soprattutto grazie alle irripetibili condizioni pedoclimatiche della Regione, alla passione di chi le fa crescere e a tecniche di coltivazione che non lasciano più nulla al caso.

«Il salto di qualità che ci servirebbe ora – dichiara il giovane – riguarda la commercializzazione dei frutti.»



Italo Malagola



Un sogno condiviso anche da **Albano Bergami**, titolare dell'omonima azienda, oltre che della **Società Agricola Guber**, che dichiara: «Vorrei che i 9 milioni di quintali di pere che produciamo ogni anno trovassero un unico soggetto commerciale, in grado di portare questa eccellenza in tutto il mondo, sotto un unico marchio».

Albano proviene da una famiglia di frutticoltori ferraresi. Suo nonno è stato uno dei primi a sviluppare l'attività a livello industriale, nel

dopoguerra. Suo padre ne ha proseguito il lavoro e lo ha contagiato con la passione per la campagna.

Da allora, **Albano guarda avanti, alla ricerca di spunti per innovare e far evolvere il settore.**

Conscio di come la provincia di Ferrara ospiti la combinazione perfetta fra qualità del terreno, disponibilità di acqua e clima secco-umido per permettere alla Abate Fétel di svilupparsi al meglio. Ma altrettanto consapevole di quanto contino competenza tecnica e aggiornamenti costanti.





**Oggi, i pereti di Albano sono un esempio perfetto di coltivazione intensiva e lui continua a puntare sulla Abate perché sa quanto sia richiesta dal consumatore consapevole.**

Effettivamente, al giusto grado di maturazione, questa pera regala un sapore e un aroma senza pari.

«Coltivarla, però, non è facile» mette in guardia l'imprenditore. «Stiamo parlando di un frutto davvero molto esigente». Infatti, i terreni del pereto vanno

sistemati in modo corretto. Non deve mancare la disponibilità idrica. Occorre predisporre reti antigrandine, anti-insetto e poi scegliere il miglior programma di protezione. Fondamentale anche la nutrizione, che dev'essere equilibrata. E poi c'è la potatura: uno degli aspetti che maggiormente incide sul risultato finale e che va fatta, ancora, tutta a mano.

**«Guardo sempre avanti, alla ricerca di spunti per innovare e far evolvere il settore.»**

**Albano Bergami**







## «In campo, scelgo sempre le tecniche più moderne e a minor impatto ambientale.»

**Daniele Balboni**

«Sin da piccolo aiutavo mio padre nei campi» racconta. «Poi **mi sono diplomato presso l'Istituto agrario di Finale Emilia. Da allora, non ho mai smesso di aggiornarmi.** Perché voglio sempre poter applicare, in campo, le tecniche più moderne e a minor impatto ambientale». Oggi, infatti, l'azienda Balboni produce e conferisce a una grande Cooperativa locale, che lavora molto anche con l'estero. Soprattutto Germania, Francia e Paesi Scandinavi. Normalmente, la struttura premia il produttore che riesce a presentare un prodotto con le caratteristiche richieste dal mercato europeo. E Daniele è decisamente orgoglioso di riuscirci, sempre.

«**Da diversi anni** – conferma – **applico la lotta integrata e, in genere, riesco a produrre Abate belle, buone, sane e con residuo ottimizzato.**»



Proprio come accade anche nell'azienda agricola di **Carlo Alberto Roncarati**, un gentiluomo d'altri tempi, dal sorriso buono e i modi regali. Laureato in agraria e titolare della **Società Agricola Frattina**, Carlo Alberto vive a Vigarano Mainarda (FE). Nella carriera lavorativa, ha ricoperto un'eterogeneità di ruoli, che lo hanno portato a contatto con persone e sfide differenti.

**Ma il suo cuore non ha mai smesso di palpitare per l'azienda agricola: un'eredità di famiglia.** 43 ettari di frutteto e più di 40 anni di esperienza, ininterrotta. **Carlo Alberto l'ha sempre gestita con risoluto piglio imprenditoriale. Perché a lui, la voglia di sperimentare, anticipare il cambiamento**

**leggendo il contesto e operare scelte “fuori dal coro” non è mai mancata.**

*«Il lavoro del frutticoltore – commenta, infatti, l'imprenditore – prevede alta specializzazione e competenze precise. Ma, soprattutto, capacità di intuire i trend di mercato, attrezzandosi di conseguenza».* Orientata al miglioramento continuo, nel corso degli anni, **la Frattina ha sperimentato** portainnesti e forme di coltura all'avanguardia, reti antigrandine, sistemi di irrigazione a goccia. Che forniscono l'acqua necessaria per l'ingrossamento del frutto e apportano le sostanze nutritive giuste.







Scelte importanti, a volte rischiose. Ma che sembrano ripagare a dovere visto che, oggi, la volonterosa forza lavoro multietnica della Frattina raccoglie circa 300 quintali di ottime pere Abate per ettaro a stagione. **«Anche la raccolta è un momento delicato»** rimarca Carlo Alberto. **«Oggi noi sappiamo che è il grado di maturazione che il frutto presenta quando viene staccato dall'albero a determinarne bontà e conservabilità successive».**

Insomma, la variabili che possono trasformare una pera comune in un'eccellente Abate Fétel sono davvero innumerevoli. Infatti, come ricorda il signor Roncarati, *«Qui non c'è mai un punto di arrivo, raggiunto il quale dichiararsi soddisfatti: c'è sempre un traguardo successivo».*

**«Non c'è mai un punto di arrivo, raggiunto il quale dichiararsi soddisfatti: c'è sempre un traguardo successivo.»**

**Carlo Alberto Roncarati**









# Il più grande lavoro sulla Terra #Centrotalia



## **BASF Italia S.p.A. | Agricultural Solutions**

Via Marconato, 8 - 20811 Cesano Maderno (MB)  
Tel. 0362 512 1 - Fax 0362 512 065

### **Per maggiori informazioni**

[www.agro.basf.it](http://www.agro.basf.it) | [info.agroitalia@basf.com](mailto:info.agroitalia@basf.com)