IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Italia tropicale, avocado, mango e guiava avanzano nelle campagne

Articolo di Paolo Falcioni pubblicato sabato 5 luglio sul settimanale economico Moneta allegato a Libero., Il Tempo e Il Giornale

Tutti pazzi per la frutta esotica, soprattutto se Made in Italy. Dal cambiamento climatico non solo danni ma anche nuove opportunità per l'agricoltura nazionale. La frutta tropicale italiana, con un balzo del 39 % in valore delle esportazioni, è forse il settore del Made in Italy a tavola che ha fatto registrare la migliore performance all'estero e sono ben oltre 5 milioni i chili solo di avocado, mango e guiava, coltivati sul territorio nazionale che nel 2024 hanno raggiunto le tavole straniere.

Una crescita che sembra non fermarsi con l'export in valore che è aumentato del 17% nel primo trimestre del 2025 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, nonostante la difficile congiuntura internazionale, secondo l'analisi dell'Osservatorio Coldiretti su dati Istat. E se per l'avocado tricolore le destinazioni principali sono la Francia, la Spagna e la Grecia per mango e guiava nazionale importanti buyer sono anche la Slovenia e la Croazia. Si tratta del risultato di un trend positivo iniziato, solo all'inizio del secolo, con l'arrivo nelle campagne del Mezzogiorno delle prime coltivazioni "esotiche" a fini commerciali. Naturalmente l'Italia resta di gran lunga ancora un Paese fortemente deficitario, con le importazioni che sono tuttora oltre dieci volte superiori alle esportazioni, ma il flusso verso l'estero sta a dimostrare che il prodotto tropicale tricolore è competitivo per prezzi e qualità ma anche che esistono ancora enormi spazi di mercato da coprire, a livello nazionale ed internazionale. A confermarlo sono le analisi dei trend di acquisto monitorati tramite il consumer panel delle rilevazioni di NielsenIQ. Confrontando la composizione del carrello nel 2024 con quella del 2019, si evidenzia come gli italiani abbiano aumentato del 317% gli acquisti di avocado, alla crescente ricerca di prodotti considerati importanti per il benessere. Secondo gli ultimi dati dell'Osservatorio Immagino GS1 Italy le vendite di avocado nel Belpaese sono cresciute in valore del 12,6% nel 2024 e del 33,5% nel 2023 rispetto agli anni precedenti. Un boom che ha riguardato anche il mango che fa registrare incrementi delle vendite del 12,6% nel 2024 e del 24% nel 2023. Secondo gli ultimi dati sui consumi pro capite annuale in Europa, la Francia è leader con 2,31 chili seguita dal Regno Unito con 1,71 chili, dalla Germania con 1,48 kg ma l'Italia con 0,81 chili a testa si classifica nella top four. La domanda cresce dunque a doppia cifra e spinge ad incrementare i raccolti di frutta tropicale sul territorio nazionale. In controtendenza al drastico ridimensionamento delle produzioni tradizionali del frutteto Italia, le coltivazioni di avocado, mango, guiava, banane and company, da curiosità confinata a pochi ettari nel secolo scorso, sono diventate ora un vero e proprio fenomeno di mercato. Le superfici coltivate sono arrivate a superare i 1200 ettari concentrati soprattutto tra Sicilia, Puglia e Calabria, secondo l'ultimo studio dell'Osservatorio Coldiretti. A fare la parte del leone è la Sicilia con coltivazioni di avocado e mango di diverse varietà diffuse soprattutto nelle campagne tra Messina, l'Etna e Acireale, ma si pianta anche frutto della passione, zapote nero (simile al cachi, di origine messicana), sapodilla (dal quale si ottiene anche lattice) e litchi, il piccolo frutto cinese che ricorda l'uva moscato. Il tutto grazie soprattutto all'impegno di giovani agricoltori aperti alle novità che hanno scelto questo tipo di

Puglia i tropicali sono ormai una realtà consolidata spinta dagli effetti della siccità e si registra una impennata delle coltivazioni di avocado, mango e bacche di Goji Made in Puglia insieme a tante altre produzioni esotiche come le bacche di aronia, le banane e il lime. Tropicali italiani anche in Calabria dove alle coltivazioni di mango, avocado e frutto della passione si aggiungono melanzana thay (variante thailandese della nostra melanzana) e noci di macadamia (frutta secca a metà tra mandorla e nocciola), mentre l'annona, altro frutto tipico dei paesi del Sudamerica, è ormai diffuso lungo le coste tanto da essere usato anche per produrre marmellata. La rapida crescita dei frutti tropicali nella Penisola è una conferma del dinamismo presente in agricoltura che ha saputo trasformare gli effetti drammatici del cambiamento climatico in nuove occasioni di investimento. In Italia infatti la classifica degli anni più roventi negli ultimi due secoli si concentra proprio nell'ultimo decennio e comprende nell'ordine il 2024, 2023, 2022 il 2018, il 2015, il 2014, il 2019, il 2020 mentre anche il 2025 si classifica fino ad ora (gennaio-aprile) come l'anno più caldo mai registrato sul territorio nazionale con una temperatura di 1,47 gradi superiore alla media storica secondo le elaborazioni su dell'Osservatorio Coldiretti su dati Isac Cnr. Ma la capacità imprenditoriale ha colto anche questa sfida. Un impegno per l'innovazione che vede protagonisti molti giovani come Francesco Bilardi, 31 anni, delegato regionale Coldiretti Giovani Impresa della Calabria, che ha studiato agraria ed è titolare di una azienda vicino a Reggio Calabria dove produce frutti tropicali che qui trovano una perfetta condizione microclimatica e pedoclimatica. Francesco conduce l'azienda insieme ai suoi due fratelli Paolo e Fabrizio, che con amore e passione coltivano annona, mango, avocado, passion fruit, lichi e carambola. Ha iniziato a coltivare annona nel 1988 nell'azienda di famiglia per poi allargare la gamma dei prodotti offerti creando una rete sul territorio con il coinvolgimento delle aziende circostanti. Corsi all'estero, contatto con vivai e aziende straniere e con altri imprenditori aiutano ad per affrontare i problemi come l'arrivo di nuove malattie. La richiesta è elevata e riesce a vendere direttamente il 70% della propria produzione anche attraverso la spedizione di box in tutta Italia ma prevede presto di entrare nei mercati contadini di Campagna Amica. Ha ricevuto tante richieste dall'estero (Svizzera e Austria soprattutto) ma non ha ancora sufficiente prodotto per rispondere alla domanda. E' soddisfatto dei risultati ottenuti e a preoccuparlo è solo la concorrenza sleale di prodotto che viene dall'estero, durante tutto l'anno, che non ha le stesse caratteristiche qualitative e rischia di essere spacciato come Made in Italy. "La nostra azienda è specializzata nella produzione e distribuzione di microgreen, fiori e foglie eduli, considerati ormai da moltissimi i 'vegetali del futuro' in quanto ricchissimi di proprietà benefiche, originali nell'aspetto e rivoluzionari nel gusto, molto ricercati dai ristoranti in tutta Italia. Coltiviamo contemporaneamente sino a 50 varietà di piante differenti, attraverso le più avanzate tecniche di coltivazione orticola, curando ogni passaggio nei metodi di produzione", spiega Carlo Mininni, agronomo e fondatore dell'azienda agricola Ortogourmet a Mola di Bari. E tra i vegetali del futuro ci sono anche i tropicali, come l'origano cubano, la Lippia, lo zucchero azteco, l'amaranto rosso, l'aglio orientale, le begonie da fiore commestibile, l'Ibisco da foglia, il Tagete, il basilico giapponese, la Toona, una pianta asiatica. 'L'azienda ha deciso di implementare i suoi piani colturali – aggiunge Mininni - con queste specie nuove per il panorama colturale italiano, sia per motivi climatici che culturali e sociali. Le varietà tropicali diventano sempre più presenti in affiancamento alle produzioni classiche per la possibilità di ampliare la stagione colturale, perché il caldo ormai persiste da aprile e fino alla fine di ottobre con temperature molto alte anche di notte che permettono di coltivare con maggiore qualità senza l'utilizzo del riscaldamento. Un altro motivo è la richiesta legata al maggiore consumo da parte degli immigrati che le consumano regolarmente sia per la continua richiesta di novità da parte del settore ristorativo". Tra i pionieri dei tropicali in Sicilia c'è sicuramente Andrea Passanisi, classe 1984, nato e cresciuto in provincia di Catania, che scopre la frutta tropicale durante un viaggio in Brasile e qualche tempo dopo convince la famiglia ad investire alcuni lotti di terreno su un settore innovativo che in breve ha avuto una forte crescita. La Sicilia si conferma un territorio vocato per le piante tropicale, per il clima e i terreni, e la produzione aumenta. Nel 2003 nasce il brand "Sicilia Avocado" che accompagna il prodotto in

scientifiche sulle proprietà benefiche del frutto. L’avocado è infatti ricco di grassi monoinsaturi, vitamine e antiossidanti, contiene tra l’altro le vitamine B, C ed E ma anche ingenti quantità di sali minerali, in particolare potassio, magnesio e da molti viene considerato “superfood“. Una popolarità che spinge il consumo nelle case, nei pub e nei ristoranti, dove anche grandi chef si cimentano in nuove ricette lungo tutta la Penisola. A decretare il crescente apprezzamento dei consumatori per la frutta tropicale l’inserimento nel paniere Istat, dal 2018, dell’avocado e del mango.