**Unifrutti riapre la tratta commerciale dell’arancia rossa siciliana verso il Giappone**

*Al via, per la prima volta dopo diversi anni, una spedizione test per via aerea in collaborazione con Nippon Express. Il frutto, che rappresenta un’eccellenza agroalimentare made in Italy, è prodotto e spedito direttamente dalla siciliana Oranfrizer, parte del Gruppo Unifrutti, e ha raggiunto il paese del sol levante.*

***26 aprile 2022*** – Il **Gruppo Unifrutti**, produttore e distributore leader nel panorama mondiale di prodotti freschi di alta qualità, in collaborazione con lo spedizioniere **Nippon Express**, riapre la **tratta commerciale dell’arancia rossa di Sicilia verso il Giappone.**

La **prima spedizione test** di 10 tonnellate per via aerea, che ha appena raggiunto il Giappone, rappresenta un passo fondamentale per la **valorizzazione delle arance rosse siciliane** attraverso l’apertura di nuove vie commerciali e opportunità di export verso l’oriente.

**L’iniziativa**, che affonda le proprie radici nell’esperienza di Unifrutti sul mercato Giapponese dove il Gruppo è presente da 25 anni, **è il risultato della stretta collaborazione tra le divisioni italiana, in particolare Oranfrizer specializzata nella produzione di agrumi in Italia, e giapponese del Gruppo,** **che hanno lavorato congiuntamente per realizzare questa prima spedizione**, gestendo l’intera catena del valore, dalla coltivazione alla lavorazione, fino all’esportazione e distribuzione nei punti vendita locali, garantendo la migliore qualità del prodotto finale.

Questa prima spedizione consente di avviare un **nuovo percorso di valorizzazione per un prodotto simbolo della Sicilia e dell’Italia** su un importante mercato estero come quello Giapponese, che apprezza il made in Italy di qualità. L’obiettivo è puntare **sull’esportazione stabile di arancia rossa a partire dalla prossima campagna agrumaria**, così come avviene da 25 anni con le spremute, sempre di arance pigmentate e di limoni.

“*La promozione delle eccellenze è un caposaldo della strategia in Italia di un Gruppo che sempre più ricerca e lavora nella direzione della loro valorizzazione. L’apertura di questa nuova tratta rappresenta un esempio di come operiamo, tutelando le specificità e assicurandone lo sviluppo domestico e internazionale, specialmente nei mercati presidiati direttamente dal Gruppo*.” sottolinea **Gianluca Defendini**, Chief Executive Officer della divisione italiana di Unifrutti, che insieme a **Nello Alba**, Amministratore Delegato della siciliana Oranfrizer, si e’ detto “*estremamente fiducioso che questo primo importante passo rappresenti l’inizio di una presenza stabile dell’arancia rossa di Sicilia in Giappone e non solo, contribuendo ulteriormente allo sviluppo e a diffondere questo eccezionale prodotto*.”

Oranfrizer, già nel 2002, aveva ospitato in qualità di partner tecnico il gruppo di ricercatori italiani, dell’Università di Catania, e giapponesi incaricati di mettere a punto **il protocollo fitosanitario di esportazione** dedicato, che ha richiesto tre anni di studi e sperimentazioni. La procedura individuata e approvata dalle autorità giapponesi prevede il trattamento dell’arancia a freddo per 14 giorni ad una temperatura inferiore a 1,2 °C al fine di eliminare il potenziale rischio di diffusione della mosca mediterranea, un insetto presente in Europa del sud.

Oggi, grazie alla collaborazione tra il team italiano e quello giapponese, lo spedizioniere, i servizi fitosanitari dei rispettivi paesi e grazie alla mediazione dell’Ambasciata italiana in Giappone è stato **possibile portare a termine tutti i controlli a distanza** **con** **procedure aggiuntive**, vista la mancata permanenza degli ispettori fitosanitari giapponesi in Italia dovuta al Covid 19.

“*Siamo orgogliosi di aver preso parte a questo progetto e del lavoro fatto negli ultimi mesi insieme a Unifrutti e Oranfrizer per assicurare il ritorno dell’arancia rossa in Giappone nonostante il complesso momento per il settore dei trasporti di prodotti freschi*” ha sottolineato a nome di Nippon Express **Daniele Rubessi**, Food & Beverage Vertical Market Manager per l’Italia, “*e di aver riportato nel mercato questo prodotto iconico, riconosciuto dai consumatori giapponesi come simbolo dell’Italia e del panorama agricolo siciliano*” ha concluso **Yojiro Sugiki**, Administration and Business Planning Director per il mercato giapponese.

Molto soddisfatto anche **Marcello Vigori**, responsabile Italia del vettore aereo Nippon Cargo Airlines: *“Tutte le operazioni di carico sono avvenute regolarmente. Le arance sono appena giunte a Tokyo in perfetto orario”.*

**La cultivar scelta per questa nuova esportazione si chiama Meli, una varietà tardiva di arancia rossa Tarocco** selezionata dal Centro di Ricerca di Acireale, oggi CREA.

**Informazioni sul Gruppo Unifrutti**

Il Gruppo Unifrutti è uno dei protagonisti principali nell’industria mondiale della frutta fresca, verticalmente integrato nella produzione, commercializzazione e distribuzione, con più di 14.000 ettari di terreno in Cile, Filippine, Sud Africa, Italia, Spagna e Argentina. Il Gruppo gestisce l'intera catena di produzione e grazie alla proprietà diretta di terreni situati in diverse zone climatiche del mondo, è in grado di servire più di 50 paesi tutto l'anno, distribuendo circa 560.000 tonnellate di frutta fresca a oltre 500 clienti.

Fondata nel 1948 da Guido de Nadai, Unifrutti impiega oggi più di 11.000 persone nella sua sede centrale e nelle sedi operative in Giappone, Cile, Sud Africa, Filippine, Italia, Spagna, Argentina, Uruguay, Turchia, Medio Oriente, Cina e India.

Entrata a far parte della divisione italiana del Gruppo nel 2020, Oranfrizer è una realtà leader in Italia per la coltivazione e la distribuzione di agrumi e spremute, radicata in Sicilia dal 1962. Il suo core business è, da sempre, l’arancia rossa coltivata principalmente nella Piana dell’Etna (nella provincia di Catania), tramite una filiera corta e attenta. Oranfrizer è una realtà globale e le sue attività di esportazione sono in continua evoluzione, i suoi frutti freschi e trasformati sono un’eccellenza del made in Italy e viaggiano verso i paesi d’Europa ed oltre i suoi confini.

**APPROFONDIMENTI**

***Le arance rosse italiane Tarocco Meli.***

I consumatori giapponesi nutrono una speciale attenzione per la frutta di altissima qualità, la desiderano particolarmente e l’acquistano anche a costi alti. I frutti di valore di solito vengono confezionati singolarmente, venduti come se fossero frutti gioiello e spesso come regali. Già in passato le arance rosse italiane in Giappone sono state molto apprezzate grazie all’ elevato appeal sviluppato dalla loro origine italiana e da tutte le loro speciali qualità: il colore rosso brillante, il gusto unico, l’apporto nutrizionale in termini di Antocianine (antiossidanti) e Vitamina C. Questi ultimi aspetti nutrizionali incidono moltissimo sulle attuali tendenze di consumo a livello internazionale (anche a causa del Covid19) le arance rosse sono “finalmente” percepite come un frutto di altissimo valore, diventando ancora più interessanti, desiderabili, di tendenza anche per i consumatori giapponesi.

Le arance rosse esportate in Giappone sono state raccolte da Oranfrizer nella **Piana di Catania (Sicilia – Italia)**. Le distese di agrumeti sempreverdi proliferano in un luogo unico e inimitabile, sovrastato dal vulcano **Etna** (3.357 metri), il più attivo più alto d'Europa, che rende questo territorio particolarmente fertile.

Le zone di coltivazione dell’arancia rossa sono soggette ad **escursione termica**, con temperature che variano di 15-20 gradi fra il giorno e la notte. Lo stress termico fa sviluppare nei frutti le antocianine, soprattutto quando le temperature scendono fino a raggiungere pochi gradi sopra lo 0° C. Le **antocianine** sono antiossidanti naturali con molteplici proprietà benefiche per l’organismo. La presenza di questi pigmenti è responsabile anche della tipica colorazione delle arance rosse. Il contenuto medio stagionale di antocianine nelle arance rosse è di circa 40 mg in ogni 100 g di parte edibile.

Le arance rosse siciliane presentano una speciale **pigmentazione** che le rende molto attraenti, è accentuata in piena stagione, è più lieve nelle varietà precoci e tardive. Hanno tutte un **sapore unico**, caratterizzato da un piacevole contrasto agrodolce, sono ricche naturalmente di **Vitamina C**, e ne custodiscono una quantità maggiore rispetto agli altri agrumi a polpa bionda (comunemente più diffusi in tutti i mercati del mondo). Il contenuto medio stagionale di Vitamina C nelle arance rosse è di circa 60 mg per ogni 100 g di parte edibile.

La varietà **Tarocco**, in termini di quantità di terreni coltivati e di volumi di arance rosse raccolte in Sicilia, è la più grande delle tre principali varietà di arance rosse (Tarocco, Moro e Sanguinello). Esistono diverse cultivar di arance rosse Tarocco, maturano una dopo l’altra da Dicembre a Maggio.

La **cultivar Tarocco Meli**, esportata per questo test dall’Italia in Giappone, è una delle più recenti introdotte sui mercati, la sua raccolta è tardiva, avviene ad aprile e maggio.

***Export arance rosse dall’Italia al Giappone, fasi di evoluzione del protocollo.***

**Prima del 2005** - I servizi fitosanitari italiani e giapponesi lavorano alla definizione dei termini del protocollo che consentirà l’esportazione di arance rosse dall’Italia al Giappone; test e verifiche delle temperature e tempi del cold-treatment per azzerare i rischi determinati dalla mosca mediterranea sono stati effettuati presso Oranfrizer (Sicilia- Italia).

**2005 -** Prima approvazione del protocollo di esportazione di arance rosse dall’Italia al Giappone.

**2006** Primo test: Oranfrizer introduce da pioniera le arance rosse italiane in Giappone

**2006 - 2013** Le esportazioni sono continuate via mare e via aerea.

**Dopo il 2013 -** Si interrompono le esportazioni di arance rosse di Oranfrizer verso questo mercato.

Il Mipaaf Italiano, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, chiede una modifica del protocollo per via aerea, che rimane da quel momento sospeso. La richiesta dimodifica riguardò*,* nello specifico, la permanenza degli ispettori fitosanitari giapponesi in Italia, i cui costi erano a carico delle aziende italiane per tutto il periodo previsto dal protocollo. Tali costi diventavano molto onerosi perché sommati all’altrettanto costoso investimento per la spedizione aerea. Il Mipaaf italiano chiese che tale impegno fosse mantenuto solo per le spedizioni via mare, e non per quelle via aerea. La richiesta e il protocollo per la via aerea rimasero sospesi.

**2019 -** COVID 19. Con il protocollo via aerea sospeso, l’unico aperto era quello via mare. ll tempo di transito per esportare dall’Italia al Giappone via mare, con la crisi globale delle compagnie di trasporto sulla quale ha inciso l’avvento della pandemia Covid 19, è diventato incerto e troppo lungo (fino a 60-65 giorni).

**2020** – Unifrutti acquisisce Oranfrizer. Unifrutti Japan intende importare le arance rosse italiane di Oranfrizer. Tenendo conto dell’interesse mostrato dal Giappone verso l’Italia di importare arance rosse fresche, tenendo conto delle conseguenze del Covid, tenendo conto dei tempi proibitivi del trasporto navale, il protocollo per l’esportazione via aerea viene rimesso in discussione, dopo continui dialoghi e con l’impegno dell’Ambasciata italiana nel 2022 è stata fatta una richiesta ufficiale al Maff giapponese che a marzo del 2022 ha avuto esito positivo.

**2022** Il nuovo protocollo per via aerea con procedure aggiuntive ha escluso, a causa del Covid 19, la permanenza degli ispettori fitosanitari giapponesi in Italia. La supervisione e l’ispezione su tutti gli aspetti cruciali è avvenuto in tempo reale via internet (ispezione delle celle frigorifere dove è avvenuto il trattamento a freddo, la taratura delle sonde, l'inserimento delle sonde nei frutti). Quando la pandemia sarà finita la presenza degli ispettori giapponesi sarà di nuovo un punto stabile del protocollo, sia per il trasporto via mare che per il trasporto via aerea.

**Aprile 2022** Primo test di riattivazione dell’export di arance rosse italiane verso il Giappone via aerea.