

DALIVAL

www.dalival.com

N°41

aprile 2026

DALIVAL scope



EDITORIALE

Cari partner e cari clienti, Bruno ed io siamo in pensione dalla fine di marzo 2026. Ci siamo congedati con tante emozioni, ricordi, passioni, esperienze, momenti condivisi, legami di amicizia, momenti a volte difficili e, soprattutto, grandi successi.

Siamo felici di lasciare il posto a Emmanuel de Lapparent e Jean-René Gourdon. Con rispettivamente 26 e 19 anni di anzianità, le loro competenze e qualità contribuiranno a rafforzare e sviluppare Dalival. Spinti dalle nostre passioni, abbiamo sempre creato, sviluppato, cercato di progredire e migliorarci. Emmanuel e Jean-René, grazie alla loro complementarità, lavorano già da più di un anno per essere pronti a prendere il testimone.

Il passaggio di consegne è avvenuto in modo molto naturale il 31 marzo a mezzanotte. Noi, Bruno ed io, vogliamo ringraziarvi per la vostra fiducia durante questi ultimi 35/40 anni. Non dimenticheremo mai che senza di voi Dalival non esisterebbe e non avremmo potuto vivere questi anni straordinari insieme a voi.

Grazie a voi!

Grazie anche a tutto il nostro team che, sul campo e negli uffici, lavora quotidianamente per offrirvi il meglio.

Cordiali saluti,
**Thierry LIGONNIÈRE e
Bruno ESSNER**

UN ADDIO CHE LAScerà IL SEGNO IN DALIVAL: THIERRY LIGONNIÈRE E BRUNO ESSNER SONO ANDATI IN PENSIONE

Thierry Ligonnière e Bruno Essner sono andati in pensione il 31 marzo 2026. La loro competenza, il loro lavoro e il loro impatto sul settore ortofrutticolo sono unanimemente riconosciuti e lasceranno una solida eredità per il futuro dell'azienda. Scoprite la loro intervista di addio al settore a pagina 2.



ATTUALITÀ

Intervista a Thierry Ligonnière e Bruno Essner

ZOOM

Novità nel settore della drupacee

NOTIZIA

3 nuovi portainnesti per melo

NUOVE VARIETÀ

La pera Kiara® e la mela Cristal

I VOSTRI CONTATTI



THIERRY LIGONNIÈRE E BRUNO ESSNER SONO ANDATI IN PENSIONE

Thierry Ligonnière e Bruno Essner sono andati in pensione il 31 marzo 2026. La loro competenza, il loro lavoro e il loro contributo al settore ortofrutticolo sono unanimemente riconosciuti e lasceranno un'eredità solida per il futuro dell'azienda. Scoprite la loro intervista d'addio al settore:

Per chi non vi conosce, potete raccontarci il vostro percorso professionale?

Thierry :

Ho iniziato nel 1987 e ho continuato a dedicarmi a questo mestiere, che è una vera passione, fino ad oggi. La società DL Davodeau-Ligonnière è stata fondata da mio padre negli anni '50 e poi sviluppata da Guy, mio fratello maggiore. Ho lavorato con mio fratello fino al 2011 e, quando se n'è andato, ho assunto le sue funzioni. Il mio percorso è stato caratterizzato soprattutto da tappe commerciali e di sviluppo varietale. Parallelamente al mercato francese, ci siamo stabiliti in modo duraturo nei paesi vicini. Negli anni '90 e 2000, abbiamo creato delle filiali e messo in piedi una rete di partner internazionali. Nel 2000, il gruppo Terrena è entrato nel nostro capitale e, nel 2004, insieme alle Pèpinières du Valois, abbiamo creato IFO, la nostra struttura di ricerca e sviluppo. Nel 2012, DL si è fusa con le Pèpinières du Valois per creare Dalival. Abbiamo continuato a crescere, in particolare con la creazione di filiali in Cina e in India e anche con il lancio di numerose varietà. Questa fusione è un grande successo umano e imprenditoriale.

Bruno :

Al termine dei miei studi a Tolosa nel 1984, dovevo entrare a far parte di un gruppo familiare di produzione ortofrutticola del Sud-Ovest in cui avevo svolto il mio tirocinio di fine studi. Fu allora che il signor Charles André, fondatore delle Pèpinières du Valois, mi chiese di lavorare per lui. Dopo un indimenticabile soggiorno di 15 mesi in Inghilterra e negli Stati Uniti, mi ritrovai quindi in Piccardia, una regione che non conoscevo affatto. Lì ho incontrato mia moglie Géraldine e, 40 anni dopo, ci vivo ancora. All'interno del vivaio ho imparato tutti i mestieri fino ad assumerne la direzione nel 1991, in seguito alla morte improvvisa di Charles André, al quale devo molto, come tutti coloro che hanno lavorato con lui. Dopo un periodo di consolidamento, abbiamo ampliato il nostro raggio d'azione acquisendo partecipazioni in diversi vivai in Francia e in Europa.

Da sempre ho una passione particolare per la ricerca e la creazione di nuove varietà, e mi ci sono dedicato fin dall'inizio della mia carriera. La creazione di IFO nel 2004, attraverso la fusione delle attività di ricerca e sviluppo di DL e Pèpinières du Valois, è stata quindi una tappa fondamentale. Otto anni dopo, le due aziende hanno operato una fusione totale. Oltre all'interesse strategico, per me è stato il modo per garantire la trasmissione dell'azienda, un tema che mi ha sempre preoccupato sin dalla morte improvvisa di Monsieur André nel 1991.

Di cosa va più fiero oggi?

Thierry :

A prima vista, citerei la creazione di un team straordinario, appassionato e di rara competenza; una rete di partner commerciali, produttori, distributori, ibridatori e tecnici; la fondazione di Dalival; la posizione di IFO nel mondo; le varietà Chouquette® Dalinette, Jazz® Scifresh, Tonik... ; i lanci di Ifores con il suo marchio Kissabel® (mele a polpa rossa) e di Sambod® (le nostre tre varietà brasiliane), ... e ne dimentico altre!

Bruno :

Questi 40 anni sono stati estremamente ricchi di incontri ed eventi e ho vissuto momenti davvero bellissimi. Quando ho terminato gli studi, non immaginavo che fosse possibile, nell'ambito di una vita professionale, incontrare così tante persone qualificate, interessanti, aperte, piacevoli, e questo in tutto il mondo. Quanti scambi appassionati! Questo ha trasformato la mia vita. L'arboricoltura è una grande famiglia nel mondo.

Quali sono state le sfide più importanti della tua carriera?

Thierry :

Ce ne sono state molte e per fortuna, perché ritengo che le sfide siano occasioni per crescere, rimettersi in discussione e andare avanti. L'ultima, molto significativa, è stata la crisi post-Covid, al momento dello scoppio della guerra in Ucraina. È stata, e diciamo, è ancora devastante a tutti i livelli della filiera. Il vivaio e i produttori ne hanno risentito fortemente, con conseguenze durature. Ne siamo usciti, ma è stato doloroso e lascerà il segno.

Bruno :

Potete naturalmente immaginare che nella mia vita professionale ho dovuto affrontare una serie di sfide ed è difficile individuarne una o due. Tra le principali sfide che ho dovuto affrontare, senza classificarle in un ordine particolare, ci sono state la ripresa delle Pèpinières du Valois a 30 anni, il successo dei progetti di crescita esterna, gli investimenti in grandi progetti di creazione varietale e, più recentemente, la trasmissione delle Pèpinières du Valois. Una delle ultime sfide è stata indubbiamente la fusione e ringrazio Thierry Ligonnière per la sua fiducia. Abbiamo formato un'ottima coppia.

Quali cambiamenti nel settore l'hanno colpiti di più?

Thierry :

Senza stabilire una gerarchia, direi:

- il raggruppamento dei distributori, diventati più professionali e internazionali, con maggiori interazioni;
- l'aumento della competenza tecnica dei produttori e la qualità dei loro prodotti;
- il boom delle nuove varietà e la crescita di alcune varietà "commercializzate";
- e una maggiore esigenza dei clienti per quanto riguarda le varietà, il materiale vegetale ma anche i servizi.

Bruno :

Quando ripenso agli inizi della mia carriera, ho l'impressione che una differenza notevole risieda nei riferimenti spaziali e temporali. Quarant'anni fa, la nostra quotidianità dipendeva maggiormente da noi. La nostra area di attività (compresa quella commerciale) si limitava alla Francia e ad alcuni paesi confinanti. Oggi, i confini della nostra attività si espandono ogni giorno di più. Lo stesso vale per i nostri clienti. La produzione, che era il fulcro dell'attività, oggi convive con molte altre preoccupazioni sicuramente legittime. Il mondo si espande ogni giorno e siamo molto interdipendenti gli uni dagli altri. La creazione varietale, che mi ha molto impegnato, si è notevolmente professionalizzata ed è forse alle soglie di nuove sfide tecnologiche.



Thierry Ligonnière e Bruno Essner (al centro), affiancati dai loro successori alla guida di Dalival, Jean-René Gourdon, a sinistra, ed Emmanuel de Lapparent, a destra

Come vede il futuro dell'arboricoltura e dei mercati?

Thierry :

L'arboricoltore di domani dovrà essere ancora più creativo e professionale: organizzazione, competenza tecnica, scelta delle varietà e dei portainnesti... e orientarsi verso una genetica più resistente alle aggressioni esterne.

I distributori dovranno garantire maggiore trasparenza ai produttori: è questo il fondamento della loro ragion d'essere. Alcuni dovranno adeguare i propri processi se vogliono conquistare la fiducia dei produttori partner piuttosto che quella di semplici fornitori. Si consumerà sempre frutta: la mela e la banana rimangono due specie principali del consumo mondiale. Ma le produzioni di frutta a granelli e a nocciolo subiranno ancora dei cambiamenti: riscaldamento climatico, adattamenti fitosanitari, costi di produzione, evoluzione degli acquirenti, aspettative delle nuove generazioni (qualità, salute, ambiente)... tante sfide da affrontare, su scala planetaria.

In questo contesto, l'uomo e la genetica, con portainnesti e varietà resilienti e robuste, saranno essenziali per garantire una buona redditività e rispondere alle sfide attuali. Ho fiducia nelle generazioni che stanno arrivando per affrontare queste sfide e in Dalival, che farà parte di quegli attori che contribuiranno con la sua genetica e il suo materiale vegetale.

Bruno :

Non credo di essere qualificato per prevedere il futuro del mestiere di frutticoltore.

Ho l'impressione che la produzione continuerà a concentrarsi in aziende con un'eccellente padronanza tecnica, nei territori più adatti, a meno che le politiche pubbliche non operino scelte drastiche di indipendenza alimentare. L'innovazione continuerà a svolgere un ruolo importante per ottenere prodotti resilienti con una grande regolarità di qualità gustativa durante tutta la campagna di commercializzazione. Il consumatore continuerà ad essere sempre più esigente nella sua alimentazione. Dobbiamo dimostrarci ogni giorno che il nostro prodotto ha legittimamente un posto di rilievo nel suo consumo. E sono ottimista perché gli attori della filiera troveranno sempre il modo di adattarsi.

NOVITÀ NEL SETTORE DELLA DRUPACEE: VARIETÀ SELEZIONATE PER LE MEGLIORI PRESTAZIONI

In un contesto sempre più esigente – sia dal punto di vista agronomico che commerciale – la scelta varietale rimane una leva fondamentale per il successo. Abbiamo selezionato per voi **6 varietà promettenti**, provenienti da programmi di selezione riconosciuti, che combinano **qualità gustativa, regolarità di produzione e adattamento alle aspettative del mercato**. Tutte queste varietà sono **disponibili in vivaio, non esitate a contattarci**.

DENFER C.O.V.: SOLIDITÀ E UNIFORMITÀ

Questa varietà di ciliegia si distingue per i suoi **frutti molto sodi, scuri e di ottima qualità gustativa**. La sua lenta maturazione consente di attendere la colorazione e garantisce un'eccellente tenuta durante la conservazione. Il calibro è omogeneo (28 mm) e la produzione regolare, senza alternanza. Un punto di riferimento per i produttori alla ricerca di **una ciliegia nera, soda e affidabile**. Editore: CEP Innovation



© CEP Innovation

SCP 342 C.O.V.: SICUREZZA E PRESTAZIONI

SPC 342 combina due qualità raramente associate: un'**eccellente consistenza e un'ottima resistenza allo scoppio**. Offre inoltre un buon livello gustativo, un calibro omogeneo (28 mm) e una produzione regolare. Senza frutti doppi, anche in condizioni di caldo, costituisce **una soluzione sicura per raccolti affidabili**. Editore: SVC



JULIUS C.O.V. (richiesto): L'ALBICOCCA TARDIVA AD ALTO POTENZIALE

Julius è una varietà tardiva autofertile, che unisce **una produttività molto elevata e un calibro grande (3A)**. I suoi frutti bicolore, dall'aspetto accattivante, presentano una **polpa succosa e aromatica di ottima qualità gustativa**. Un'ottima alternativa a Farbaly con un **elevato potenziale di resa e una qualità gustativa nettamente superiore**. Editore: Newcot



© Newcot

ALEGORIA C.O.V.: NECTARINA BIANCA TARDIVA E AROMATICA

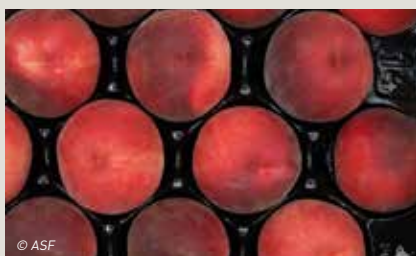
Alegoria è una nettarina a polpa bianca che conquista per la sua **fioritura e il suo germogliamento tardivi**, che garantiscono protezione dal gelo. I suoi frutti rotondi, di calibro A/AA, offrono una **polpa succosa, dolce, aromatica e priva di acidità**. Molto produttiva, si inserisce perfettamente nel calendario di raccolta dopo la Tiffany C.O.V. Editore: PSB Producción Vegetal



© PSB Producción Vegetal

SWEET PINKIE C.O.V.: MODERNITÀ E QUALITÀ GUSTATIVA

Sweet Pinkie offre un frutto molto brillante, con **buccia sottile**, in linea con le attuali aspettative dei consumatori. La sua polpa bianca è **sottile, succosa e molto aromatica**, con un'eccellente qualità gustativa. L'albero, vigoroso e facile da coltivare, ne fa una **moderna alternativa a Tonicsweet® Sweetreine C.O.V.** Editore: ASF



© ASF

HONEY CRISP®: PRUGNA GIALLO TARDIVA E DISTINTIVA

Honey Crisp® si distingue per la sua **consistenza croccante, la sua eccezionale consistenza e i suoi aromi intensi e dolci**. Poco sensibile ai difetti della buccia, offre frutti lucidi e attraenti (calibro 50/55). La sua maturazione tardiva permette di **ampliare l'offerta di prugne gialle con una varietà di alta qualità**. Editore: IPS



© IPS

NOTIZIA

IFO: UN PUNTO SULLA SITUAZIONE DI 3 NUOVI PORTAINNESTI PER MELI

Il portainnesto M9 ha perso la sua posizione di monopolio. Negli ultimi 15 anni, Dalival ha lanciato il Geneva® G11 C.O.V., seguito dall'M200 C.O.V., per rispondere alle problematiche di vigore, reimpianto e produttività incontrate dai frutticoltori.

Esistono altri portainnesti sperimentali, che stanno iniziando a essere valutati nelle stazioni di ricerca e a essere oggetto di pubblicazioni. Ecco cosa possiamo dire su 3 di questi numeri*:

- **Geneva 935:** questo portainnesto presenta una vigoria simile a quella dell'M26. È molto produttivo ed entra in produzione molto rapidamente, con una produzione significativa già dal secondo anno. Questo portainnesto può quindi talvolta risultare troppo vigoroso. Come tutti i Geneva, il G935 è tollerante alle malattie da reimpianto, alla phytophthora e al fuoco batterico. È tuttavia sensibile all'afide lanigero e ad alcuni complessi virali, motivo per cui è necessario innestare su questo portainnesto solo materiale esente da virus. Il G935 sembra molto promettente, ma abbiamo ancora bisogno di maggiore esperienza prima di avviare la produzione commerciale di alberi.

- **Geneva 969:** più vigoroso del precedente, presenta un vigore simile all'M106. L'Università di Cornell lo descrive come molto produttivo, tollerante al reimpianto, alla phytophthora, al fuoco batterico e all'afide lanigero. È tuttavia particolarmente sensibile alle condizioni del terreno, che influenzano fortemente il suo vigore: ciò significa che in alcuni frutteti il portainnesto ha il vigore dell'M9, in altri quello dell'M106. Secondo l'esperienza americana, potrebbe essere un buon portainnesto per le varietà sensibili alla ticchiolatura, ma in Europa abbiamo pochissima esperienza.

- **Geneva 214:** questo portainnesto ha un vigore compreso tra l'M9 e il Geneva® G11 e un'elevata produttività (simile al G11 secondo le nostre prime osservazioni). Sembra interessante, ma abbiamo anche rilevato che il calibro dei frutti era leggermente più piccolo. È inoltre tollerante al reimpianto, alla phytophthora, al fuoco batterico e all'afide lanigero.

Attualmente commercializziamo le nostre varietà sui portainnesti M9, Geneva® G11 e M20. Gli altri portainnesti citati in questo articolo sono ancora in fase di osservazione.

*Informazioni basate sui dati e sulle osservazioni raccolti fino al 2025. A seconda dei risultati ancora da ottenere, le informazioni potrebbero variare.

DUE VARIETÀ LANCLATE NEL 2025: CRISTAL C.O.V. (IN FASE DI RICHIESTA) PERFORMANTE IN FRUTTETO, BRILLANTE SUL MERCATO



Cristal C.O.V., attualmente in fase di sviluppo, è una nuova varietà derivata dal programma IFO, che presenta le seguenti caratteristiche:

- Un aspetto particolarmente attraente, con belle striature a "pennellata" che la renderanno facilmente riconoscibile dal consumatore
- Un gusto molto gradevole, una consistenza leggera e succosa, un **alto tenore di zucchero combinato con una bella acidità**
- Una data di raccolta nella fascia Jonagold
- Una produttività buona e regolare
- Una buona tolleranza alla **ticchiolatura e all'oidio**
- Una **fioritura tardiva**, una settimana dopo l'Elstar

La sua fioritura tardiva, la buona tolleranza alle malattie e il suo profilo gustativo ne fanno una varietà ben adatta ai frutteti dell'Europa settentrionale.

Cristal è proposta in **accesso libero** a tutti i produttori e sono in corso le prime piantagioni pilota.

LA PERA CHE UNISCE PRESTAZIONI E DOLCEZZA

Ottenuta dall'INRAE e lanciata da **CEP Innovation**, la nuova varietà di pera **Kiara**® è una varietà libera, accessibile a tutti i frutticoltori.

I punti di forza della varietà:

- Una colorazione ramata con alcune sfaccettature rosse e un bell'aspetto dopo la maturazione
- Una polpa fine e succosa, con un elevato contenuto di zucchero
- **Eccellente resistenza al fuoco batterico e bassa sensibilità alla caduta delle foglie causata dal caldo o dalla disidratazione.**

Le sue caratteristiche agronomiche:

- Maturità simile alla Williams
- Buon livello di produttività
- **Buona capacità di produrre frutti partenocarpici**
- **Ottima capacità di conservazione**

Vantaggi per il mercato e la produzione:

- **Un gusto che mette tutti d'accordo**
- Una doppia opportunità di mercato, sia come pera estiva che invernale, grazie alla possibilità di consumarla subito dopo la raccolta e all'ottima capacità di conservazione che ne consente una commercializzazione più tardiva
- **Risultati molto incoraggianti nei test di tenuta alla trasformazione**



Facile da produrre, facile da conservare, facile da mangiare, **KIARA**® ha ricevuto il **Sival d'Or 2026**, categoria Innovazione varietale, al concorso SIVAL Innovation.

I VOSTRI CONTATTI

DALIVAL

UFFICIO COMMERCIALE ANGERS: +33(0)2 41 43 77 77

UFFICIO COMMERCIALE VILLERS: +33(0)3 23 96 56 56

dalival@dalival.com



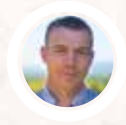
Direzione commerciale
Thomas PIOUS
+33(0)7 57 68 93 36
tpiou@dalival.com



Christophe MEUNIER
Nord della Francia: pomacee
Europa: sidro / portainnesti
+33(0)6 98 65 72 26
cmeunier@dalival.com



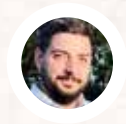
Antoine BEAUJEAN
Sud della Francia: pomacee
+33(0)77 85 86 29 32
abeaujean@dalival.com



Olivier NAUDOT
Europa: drupacee
+33(0)7 62 41 51 62
onaudot@dalival.com



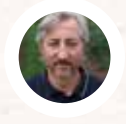
Jean-Marc MULLER
Agente commerciale
Alsazia-Lorena
+33(0)6 60 04 39 20
jm.muller@cac68.fr



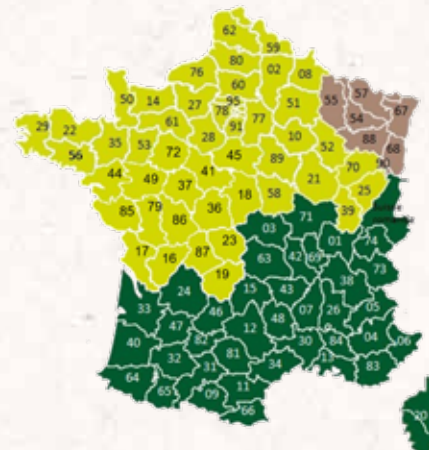
Aurélien DE REYNAL
Spagna, Portogallo
Europa centrale e esportazioni
internazionali
+33(0)7 57 60 87 83
adereynal@dalival.com



Frédéric MICHAUD
Esportazioni internazionali
+33(0)6 88 20 10 77
fmichaud@dalival.com



Miroslaw SZYSZKOWSKI
Polonia ed Europa dell'Est
+48 604 500 834
mirek@dalival.com



Al di fuori della Francia, per l'Europa e il Maghreb, contattate i nostri agenti commerciali o dalival@dalival.com

