Prodotti, storie e sapori delle Marche | n.4 | Prodotti ortofrutticoli

territori.COOP

Dai campi delle Marche

Freschi, sostenibili
e di stagione: i prodotti
ortofrutticoli della tua terra

Naturalmente dolci

Solo i frutti migliori sugli alberi di Eleuteri

Sapore di sole

Energie pulite nelle colline di Fano

Dal 21 luglio

Mangia le Marche che ti fanno bene

SUPERMERCATI coop
ipercoop

LE MARCHE DANNO BUONI FRUTTI

Coop lavora per assicurare filiera corta, prezzi convenienti e sapore di un tempo: un impegno che premia i prodotti e i fornitori locali.

I prodotti ortofrutticoli delle Marche sono freschi, rigorosamente controllati e rispettano la terra. Ma è solo grazie alla creazione di **circuiti virtuosi** tra produttori, trasformatori e distribuzione che frutta e verdura trovano riconoscimento sul mercato e producono valore per l'economia della regione. Da fornitori con ragione sociale nelle Marche si acquistano in un anno più di **8 milioni di euro di prodotti ortofrutticoli** destinati ai punti vendita di Coop Adriatica, Coop Casarsa, Coop Consumatori Nordest, Coop Estense, Coop Eridana, Coop Reno, Coop Veneto, Ipercoop Sicilia e ai Superstore di Trento e Rovereto. In questo modo Coop aiuta a garantire lavoro e **continuità produttiva a 9 aziende del territorio**, tra piccole società agricole, organizzazioni di produttori e grandi consorzi cooperativi. Il livello di associazionismo dei singoli produttori è premiante per realizzare efficienze economiche, integrare cicli produttivi e stagionali ed ottenere equa remunerazione: nei territori presidiati dalle Coop elencate, infatti, **cooperative e consorzi agricoli consentono a oltre 22.000 aziende associate di fare impresa.**

Nel settore agricolo Coop ha scelto di agire come un partner attivo nella promozione e nella vendita dei **prodotti italiani**: lo dimostra il fatto che l'83% dell'ortofrutta venduta nei punti vendita Coop della regione è di produzione italiana. Merito anche della ricerca di sinergie fra la produzione agroalimentare e la distribuzione cooperativa, che produce reciproci benefici e porta alla condivisione dei medesimi obiettivi: valorizzazione del territorio e delle sue tipicità, qualità e salubrità garantite fin dal campo, tracciabilità, freschezza, trasparenza dei costi, razionalizzazione dei trasporti, degli imballi e della logistica... La realizzazione di queste **buone pratiche** – come i progetti di filiera corta cooperativa o gli accordi a livello nazionale con i produttori che favoriscono l'uso completo del raccolto a un prezzo **remunerativo per gli agricoltori** e conveniente per i consumatori – è tutta a vantaggio dell'ambiente e dei consumi. L'impatto di Coop sul territorio va oltre il dato economico: i prodotti ortofrutticoli a marchio Coop - che da soli costituiscono **il 40% del venduto** nei reparti ortofrutta dei punti vendita della regione - sono sicuri, buoni, ecocompatibili, eticamente garantiti e convenienti. Si pensi infatti alla promozione dell'**agricoltura integrata o biologica** e alle politiche per sostenere le piccole aziende e le produzioni di qualità. O ancora all'abbattimento dei pesticidi nei prodotti a marchio, alla valorizzazione delle varietà locali, oppure all'impegno per frutta e verdura più buone, oltre che sicure. Coop può infatti vantare un **controllo rigoroso di tutta la filiera** dell'ortofrutta, ovvero la conoscenza di ogni passaggio dal campo alla vendita nel supermercato. Un'attenzione particolare è rivolta ai **diritti dei lavoratori**: una questione spesso spinosa sul terreno dell'ortofrutta. Dal 1989 e per prima in Italia, Coop è certificata SA8000 e garantisce il rispetto dei diritti umani e dei lavoratori, la tutela contro lo sfruttamento dei minori e le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro.

LA TUA REGIONE STAGIONE PER STAGIONE

C'è un tempo per seminare, uno per acquistare. Scopri quando le Marche esprimono il meglio di sé.

FRUTTA	Primavera	Estate	Autunno	Inverno
Meloni		●		
Cocomere		●		
Pesche Gialle locali		●		
Mele Rosa Monti Sibillini			●	●
Pere			●	
VERDURA	**Primavera**	**Estate**	**Autunno**	**Inverno**
Insalate, Radicchi		●	●	●
Cavoli, Cavolfiori, Verza			●	●
Carciofi			●	●
Cetrioli, Zucchine		●	●	

A RACCOLTA
Foto di gruppo durante la raccolta delle pesche Saturnia presso Civitanova

territori.COOP

Prodotti, storie e sapori delle Marche

N.4 - Prodotti Ortofrutticoli
Distribuito gratuitamente

Una pubblicazione a cura di:
Coop Adriatica.

Con la collaborazione di:
Codma O.P. Soc. Coop. Agr., Eleuteri Frutta, Maffco, Az. Agr. Montecastello, Az. Agr. Baronciani Marino, F.lli Tempera, Az. Agr. Tenti Mario, La Bona Usanza, Az. Agricola Rosina.

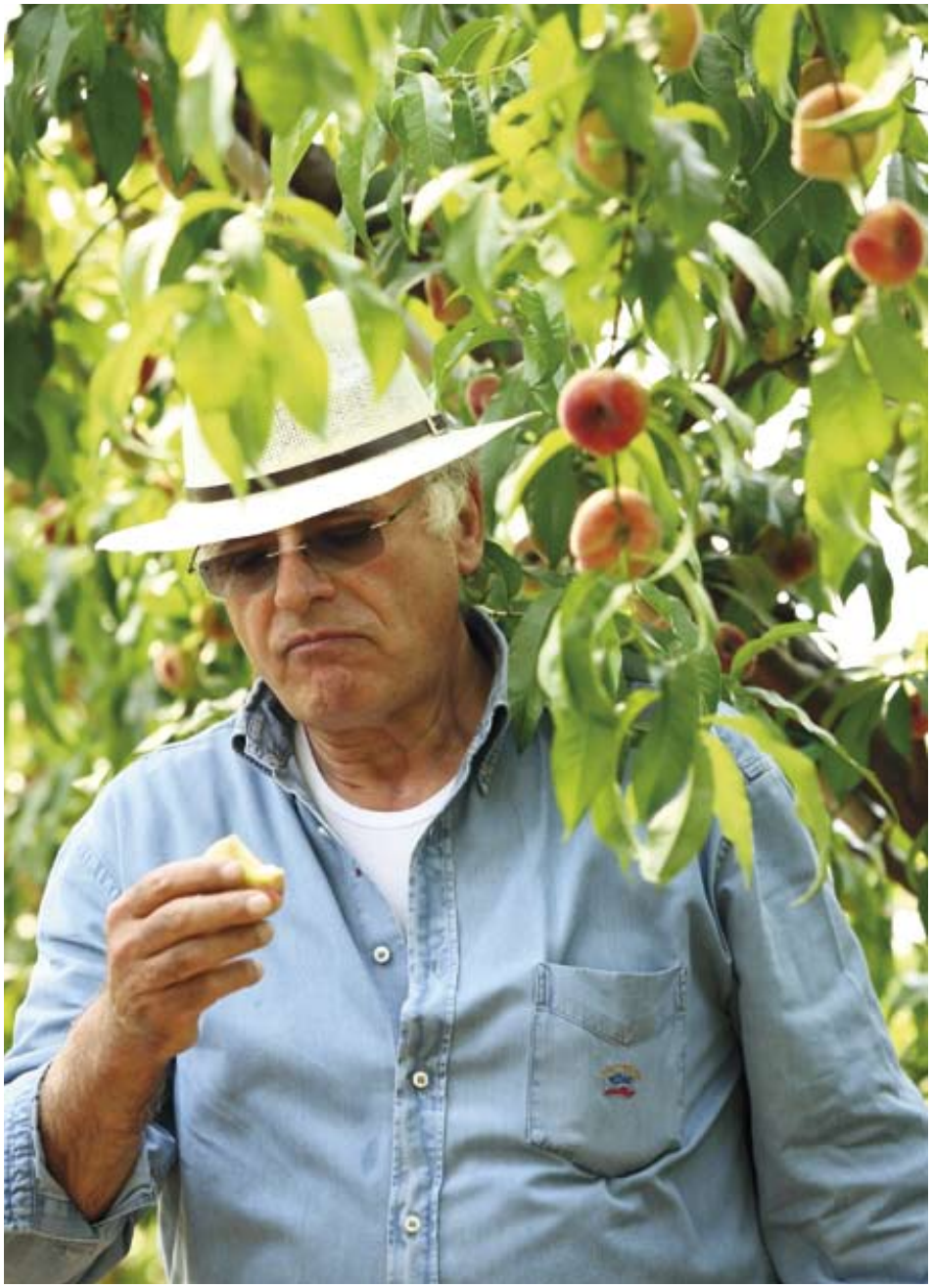
BACKSTAGE
La troupe di "Territori.Coop" durante l'intervista a Riccardo Pazzaglia di CODMA O.P.

Concept, progetto grafico, interviste, redazione dei testi e impaginazione a cura di **hic**adv

Foto: Ivano Di Maria, Fabio Fantini, Jacopo Niccoli

Stampa: Coptip Industrie Grafiche

Stampa su carta premiata con etichetta ambientale Blue Angel - n. reg. RAL - UZ72, fornita da UPM



IL SIGNORE DELLE PESCHE

Lascia crescere sull'albero solo le pesche migliori. Eleuteri punta sulla qualità più che sui numeri e fa della Pesca Saturnia un frutto d'eccellenza, marchigiano puro.

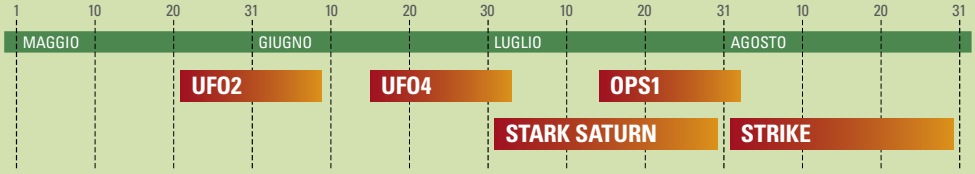
Giorgio Eleuteri dirada le pesche con mano esperta e veloce. Gli basta toccarle leggermente per capire quali cresceranno più forti e quali vanno scartate. "Tanti contadini direbbero che sono un pazzo a buttare via così i tre quarti delle mie pesche", dice il proprietario dell'azienda agricola di Civitanova che porta il suo nome, "ma questo è il prezzo della qualità: **preferisco avere meno pesche, ma più buone".**

È così fin dagli anni '80, quando Eleuteri ha deciso di dedicarsi esclusivamente alla coltivazione della pesca. Non accontentandosi di una pesca qualsiasi, ha selezionato una varietà tutta marchigiana, che trova il suo habitat ideale sulle **colline soleggiate della Valle del Chienti.** La Pesca Sa-

Sfoglia la galleria fotografica di questo articolo su www.territori.coop.it

TEMPO AL TEMPO

LA SATURNIA SUL CALENDARIO



turnia, marchio registrato dall'azienda, è presente da 20 anni sugli scaffali di Coop. Molti la confondono con la cosiddetta "tabacchiera", ma la Saturnia ha un colore più vivace e un gusto più intenso, sebbene appartengano alla stessa famiglia (la platicarpa) e siano accomunate dalla caratteristica forma schiacciata.

La passione per questo frutto delicato e zuccherino ha portato a un'intensa attività di collaborazione con **l'Istituto sperimentale di Frutticoltura di Roma:** a partire dalla Stark Saturn, seconda generazione della platicarpa, i

DIRADAMENTO

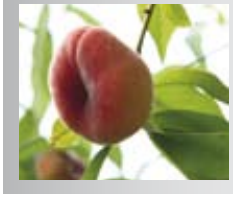
L'ORA DELLA SELEZIONE

Eliminare le pesche più deboli e meno sviluppate. Il **diradamento** è un'operazione delicata ma fondamentale, da svolgere circa un mese prima della maturazione delle pesche. **"La pianta sceglie già per conto suo"**, dice Eleuteri – "per evitare che crescano tutte attaccate e per dar modo alle più forti di svilupparsi meglio". Un sacrificio costoso in termini di quantità, poiché si eliminano circa tre quarti dei frutti. Ma a vantaggio del gusto.

LO SAPEVATE?

PESCA "SPAZIALE"

La Pesca Saturnia trae il suo nome dalla forma schiacciata, che ricorda gli anelli di Saturno (con una certa fantasia).



PESCHETI
La disposizione a "Y" delle piante (foto in alto) permette ai frutti di riceve più sole.

COOP PER LE MARCHE

"TERRITORI": LA STORIA CONTINUA, ANCHE SUL WEB

I prodotti ortofrutticoli della nostra regione si raccontano

Per "Territori.coop" è stagione di frutta e verdura. Nel viaggio attraverso le regioni italiane interessate dal progetto **abbiamo incontrato i nostri fornitori locali** e ascoltato le loro esperienze: la cooperazione fra agricoltori, le politiche per garantire freschezza e sicurezza, l'impegno per coltivazioni sostenibili… **Ogni incontro ha dato i suoi frutti,** reportage che ricostruiscono il legame fra Coop e il territorio dal punto di vista sociale, culturale ed economico.

Tutti i contenuti extra sono disponibili sul sito **www.territori.coop.it,** un portale dedicato a chi vuole conoscere cosa finisce nel piatto. Potrete ascoltare le nostre

ricercatori hanno selezionato e licenziato nuove varietà per allungare il calendario e migliorare i calibri, la colorazione della buccia e la consistenza della polpa. Negli anni '90 si è giunti così alla terza generazione con le varietà UFO 2 e UFO 4, da cui sono nate due ulteriori varietà particolarmente serbevoli, la OPS 1 e la Strike, che maturano ad agosto e rappresentano la vera e propria eccellenza della platicarpa.
Ma Eleuteri punta all'eccellenza non solo nella selezione di varietà, ma anche nelle **tecniche di coltivazione:** nei suoi 30 ettari di pescheti si pratica la potatura in verde e le piante sono disposte a Y per prendere più sole. Inoltre, per la lotta agli insetti, si utilizza la cosiddetta **"confusione sessuale"** (vedi box a pag. 11), che ne ostacola la riproduzione. "Non utilizziamo insetticidi", spiega Eleuteri. "Alle piante diamo solo calcio per fortificarle e rendere più compatto il frutto, e nitrato di potassio sul terreno come fertilizzante". Tutti accorgimenti che rispondono a un'unica esigenza: quella di una coltivazione più naturale, sana e rispettosa della salute e dell'ambiente.

storie dalla viva voce dei fornitori, carpire qualche videoconsiglio di chi è del mestiere, oppure fare zapping da un racconto fotografico all'altro. O contribuire al progetto con commenti e la segnalazione di eventi ed esperienze gastronomiche della vostra regione.
Il viaggio continua nei 394 punti vendita di Coop Adriatica, Coop Casarsa, Coop Consumatori Nordest, Coop Eridana, Coop Estense, Coop Reno, Coop Veneto, Ipercoop Sicilia e nei Superstore di Trento e Rovereto, in cui mese dopo mese potrete ritrovare i prodotti di stagione raccontati in queste pagine e acquistarli approfittando delle offerte segnalate.

IN POCHI CLICK TANTI CONTENUTI

Le icone di immediata comprensione facilitano la navigazione nel sito

STORIE DAI TERRITORI

GALLERIE FOTOGRAFICHE

VIDEO INTERVISTE

QUADRIFOGLIO QUOTIDIANO

Le garanzie sono all'ordine del giorno nei prodotti a marchio Coop. Tracciabilità, scelta dei terreni vocati e produzione integrata: così vi assicuriamo frutta e verdura gustose e salutari.

IL simbolo del quadrifoglio sulle confezioni a marchio indica che i prodotti sono stati sottoposti a controlli rigorosi e costanti da parte degli ispettori di Coop Italia. Nel 2010 sono state effettuate oltre **193 verifiche ispettive** su tutta la filiera. "Sicurezza è una parola chiave per l'ortofrutta a marchio Coop", afferma Maurizio Brasina, Responsabile Qualità della filiera Ortofrutta per Coop. Significa anzitutto rintracciabilità dei prodotti, ognuno dei quali porta **un'etichetta con il codice** dell'azienda agricola di provenienza. Ma anche miglioramento qualitativo, come nel caso delle albicocche: ciascuna varietà deve superare un test (anche organolettico) prima di poter essere confezionata nella linea a marchio Coop.

I prodotti ortofrutticoli a marchio Coop – frutta e verdura fresca, secca e di quarta gamma (confezionata e pronta all'uso) – rispettano chi li produce e chi li consuma. Attraverso l'applicazione della produzione integrata, metodo di coltivazione più naturale rispetto alle produzioni convenzionali, si è riusciti ad **abbattere del 70% i residui di fitofarmaci**: per raggiungere questo risultato, solo nel 2010 Coop e i fornitori hanno effettuato ben 71.974 determinazioni analitiche. Il rispetto dei territori spinge a preferire le zone vocate, dove i prodotti crescono più gustosi e le tradizioni locali sono sostenute e valorizzate.

Gli agricoltori che adottano la produzione integrata utilizzano tutte le conoscenze a disposizione, da quelle biologiche a quelle agronomiche e varietali. Il ricorso ai fitofarmaci è effettuato come l'ultima delle soluzioni: i trattamenti sono applicati solo se strettamente

CHE FREDDO FA?

QUESTA CATENA NON SI SPEZZA

La catena del freddo costituisce un fattore determinante per il **mantenimento della qualità** dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma (alimenti confezionati e pronti all'uso), dal produttore al consumatore. Coop ha implementato da tempo **i controlli della temperatura nell'intera filiera** - dallo stabilimento di confezionamento, ai trasporti, alle piattaforme di distribuzione ai punti vendita - adottando miglioramenti nelle fasi critiche.

IN CIFRE

I numeri della produzione ortofrutticola a marchio Coop (anno 2010)

In nero i dati del comparto ortofrutta, in verde quelli riferiti ai prodotti da agricoltura biologica

TIPOLOGIA

PRODOTTI

37 34

VARIETÀ

113 68

IMPRESE COINVOLTE

FORNITORI

99 14

AZIENDE AGRICOLE

12.034
1.591

necessari e utilizzano i prodotti meno tossici per l'uomo e l'ambiente.

Per difendere i frutteti da attacchi di insetti dannosi, molti agricoltori su diverse colture applicano **un sistema biologico innovativo,** detto "confusione sessuale" (che impedisce al maschio di individuare la femmina, evitando così l'accoppiamento - vedi il box a pag. 11), oppure interventi agronomici che permettono il **deflusso delle acque** in modo da non creare ristagni favorevoli alla deposizione delle uova.

L'ortofrutta a marchio Coop, oltre ad essere sicura, è anche prodotta nel rispetto della responsabilità sociale. Coop Italia, **prima impresa in Europa** a ottenere la certificazione etica secondo lo standard SA 8000, ha richiesto il rispetto dei requisiti previsti a tutta la filiera produttiva, relativi a lavoro minorile, lavoro coatto, discriminazione, stipendi e orari di lavoro, norme per la salute e la sicurezza, condizioni dell'ambiente di lavoro e libertà di associazione.

Per Coop la qualità del lavoro è una prerogativa importante. Con la recente stesura della **"Linea guida per la sicurezza dei lavoratori nelle aziende agricole"** si sta procedendo all'implementazione dei requisiti richiesti da parte dei fornitori, in particolare per la sicurezza nelle aziende agricole.

VIVI VERDE, PIÙ BIOLOGICO PER TUTTI

Cosa rende il bio Coop così sostenibile e genuino? Quali garanzie offre a chi lo sceglie? Ne parliamo con Maurizio Brasina, Direzione Generale Qualità Coop Italia.

Terra, aria, acqua e biodiversità sono risorse fondamentali nell'agricoltura biologica. "Il biologico", ci spiega Maurizio Brasina, Responsabile Qualità Ortofrutta di Coop Italia, "è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato su questi principi: l'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di alcuni consumatori per i cibi ottenuti con sostanze e procedimenti naturali e OGM free".

La linea Vivi Verde è stata creata da Coop per condividere questo approccio con i consumatori. **Il biologico in Coop è presente dal 1992 e vuole essere accessibile a tutti,** non solo a quelli che hanno fatto del bio una scelta di vita. Nella sostanza, produrre bio significa abbracciare delle pratiche di coltivazione più sostenibili. Ad esempio abolire i pesticidi e i concimi chimici, scegliere varietà resistenti e adatte al territorio, utilizzare insetti utili per contrastare i parassiti o, nei casi più difficili, sostanze di origine naturale o minerale. Per stimolare la fertilità dei terreni vengono per lo più adottate tecniche agronomiche (rotazione delle colture, interramento di apposite piante) o fertilizzanti di origine naturale o minerale. Per favorire la biodiversità e dare rifugio a insetti o altri piccoli animali utili, si provvede alla piantumazione di siepi e alberi e si inseriscono coltivazioni sgradite ai parassiti.

Conforme a quanto previsto dalla **legge comunitaria,** Vivi Verde offre le stesse garanzie dell'ortofrutta da produzione integrata. "Per assicurare il rispetto delle regole imposte da Coop", illustra Maurizio Brasina, **"abbiamo eseguito oltre 14.000 determinazioni sui residui di fitofarmaci in collaborazione con i nostri fornitori.** Inoltre vengono condotte analisi di tipo chimico, fisico e organolettico per verificare la qualità sensoriale dei prodotti". Il tema della sicurezza, fondamentale in un settore come quello ortofrutticolo, Coop lo persegue sull'intera filiera produttiva "dal campo alla tavola", coinvolgendo aziende agricole, stabilimenti di stoccaggio, lavorazione, confezionamento, trasporti, piattaforme di distribuzione e punti vendita. **Gli stessi fornitori, prima di essere accettati, sono sottoposti a una rigorosa procedura di ingresso.**

LE VERIFICHE SUI PRODOTTI

L'ortofrutta Vivi Verde è prodotta seguendo le disposizioni del Regolamento CE 834/2007: assenza di utilizzo di prodotti chimici di sintesi (come fitofarmaci o fertilizzanti), divieto di OGM, impiego della naturale fertilità della terra e obblighi in termini di etichettatura. **L'intera filiera e i singoli prodotti** - oltre ad essere sottoposti ai controlli e alle verifiche effettuati dagli Enti ufficialmente riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - sono sottoposti a un **ulteriore sistema di controllo** effettuato direttamente da Coop.

Filiera Cooperativa: ci mettiamo la faccia

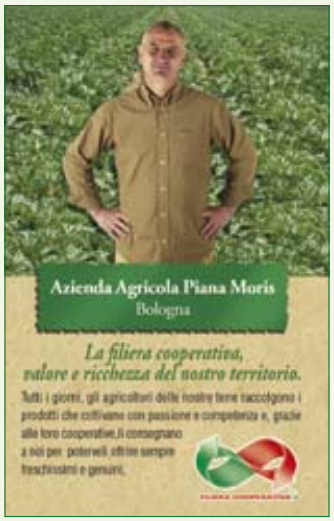
Valorizzare il rapporto con i produttori locali e offrire ai consumatori prodotti di qualità e a più basso impatto ambientale è la sfida del progetto Filiera Cooperativa, dedicato all'ortofrutta di provenienza del territorio. In un mercato difficile come quello dell'ortofrutta in Italia, il progetto nasce per **sostenere i fornitori** tramite un sistema più organizzato, che faciliti la distribuzione e le innovazioni. "Il singolo produttore rischia di non riuscire a entrare nel mercato, se non supportato", spiega Germano Fabiani, Capo Area Ortofrutta di Coop Italia.

Sono i produttori stessi a mettersi in gioco e a mostrare il loro volto come testimonial sulle confezioni di frutta e verdura. Un segnale per dire che **non esiste distanza tra chi produce e chi compra,** e che i consumatori sembrano apprezzare: nel 2010 si è vista una preferenza per i prodotti con il logo Filiera Cooperativa, nonostante lo stallo del settore.

Nei prodotti di Filiera Cooperativa il rapporto con i fornitori diventa visibile e permette così al cliente di **riconoscere le produzioni e i produttori locali,** di apprezzare la frutta e la verdura della propria terra e di sostenere le economie locali, le filiere corte e il sistema cooperativo territoriale.

Nel 2010 sono stati coinvolti **22 comuni, 9 province, 47 singole aziende agricole,** ma il progetto prevede di inglobare nuovi produttori per favorire lo sviluppo di una sensibilità sempre più diffusa a livello nazionale.

THINK LOCAL
Aziende e azioni diverse per sostenere l'ortofrutta del territorio.



IL MEGLIO DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA

LA LINEA FIOR FIORE COOP

10 E LODE
Le Mele Renette DOP della Val di Non e la Cipolla Rossa IGP di Tropea. Sono due delle 10 referenze disponibili nella linea Fior Fiore

Selezionati perché eccellenti, **legati a un territorio caratteristico o a una tradizione gastronomica** antica. I prodotti ortofrutticoli Fior Fiore vantano qualità organolettiche particolari che permettono al palato di provare sapori nuovi o particolarmente intensi. Coop li ha scelti per **renderli disponibili al grande pubblico.** Dieci prodotti, ciascuno con un gusto peculiare: la Cipolla Rossa IGP di Tropea, dal sapore dolce e molto digeribile; la Mela Renetta DOP della Val di Non, madre di tutte le mele; le Nocciole IGP di Giffoni, dalla qualità organolettiche superiori; le Noci di Sorrento, un prodotto in via di estinzione; le Pesche Percoche, tradizionalmente utilizzate per l'industria alimentare e ora riscoperte; i Pomodorini Costoluti, Datterini e Oblunghi Siciliani, che racchiudono il sapore del sole e del Mediterraneo; l'Arancia Washington Navel prodotta ad Agrigento e consumata per tradizione a Palermo, ora disponibile in tutta Italia; infine le Albicocche Pellecchiella e Portici, con frutti di dimensioni medie-piccole ma di sapore particolarmente gradevole.

SAPORE DI SOLE

Il clima delle Marche dà energia alla frutta e alla verdura, ma anche ai pannelli fotovoltaici sui tetti di Codma. Ecco una cooperativa a basso impatto ambientale, dove il valore conta più del profitto.

2000 mq di pannelli solari. Tutt'intorno, il dolce paesaggio delle colline della zona di Fano. **Siamo sul tetto** di Codma O.P. (Cooperativa Ortofrutticola del Medio Adriatico), che da 20 anni rifornisce Coop con i prodotti della costa marchigiana. In questa zona particolarmente vocata all'agricoltura il sole favorisce le colture e alimenta gli impianti di lavorazione di chi ha scelto di utilizzarlo in tutte le fasi della produzione. "Abbiamo investito 500.000 euro per realizzare nel 2009 un primo impianto di pannelli a falda della potenza di 100 kWp", racconta Riccardo Pazzaglia, Responsabile commerciale, "per poi proseguire con un secondo impianto di pannelli a cavalletto (altri 100 kWp) inaugurato lo scorso maggio, costato 300.000

FILIERA COOPERATIVA

Anche CODMA O.P. aderisce al progetto "Filiera Cooperativa".
> Leggi l'articolo a pag. 8

euro". L'energia prodotta **alimenta le celle frigorifere e il magazzino** con le sue sofisticate macchine di lavorazione, tra cui le flow-paccatrici – atte a creare un microclima nella confezione delle verdure per conservarle meglio e più a lungo – e le calibratrici a NIR che misurano il grado zuccherino della frutta.

Codma produce verdura e frutta per ogni periodo dell'anno: si comincia in inverno con cavolfiori, scarola, broccoli, verza, porro, spinacio, cavolo cappuccio e carciofi, per continuare in primavera con asparagi e fave, fino ad arrivare alla frutta estiva (cocomeri, meloni, pesche, albicocche e susine). Tra i prodotti spiccano alcune **eccellenze marchigiane,** come il cavolfiore bianco – il famoso "tardivo di Fano" –

IL FOTOVOLTAICO DI CODMA

800.000 euro	Investimento in pannelli fotovoltaici
2.000 mq	Superficie dei pannelli sui tetti
100 kWp	Potenza massima generata
114.669 kWh	Energia prodotta nel primo anno

ECOLOGIA… IN CASSETTA
Coop richiede a tutti i fornitori di **ridurre gli imballaggi** utilizzando le cassette ecologiche del Consorzio CPR System (a cui Codma è associato) lungo tutta la filiera logistica, dal produttore fino al punto vendita. Dopo la consegna, i contenitori standard vengono ritirati dal consorzio, lavati, sanificati e rimessi in circolo per essere riutilizzati. **Le cassette riducono l'impatto ambientale e sono vantaggiose anche sotto il profilo economico**. Dotate di sponde abbattibili, occupano pochissimo spazio e incidono meno sui costi di trasporto. Anche il prezzo non ha paragoni: in media 30 centesimi compresi lavaggio e riutilizzo, contro circa 80 delle cassette in cartone usa e getta.

e le pesche della Val d'Aso e di Montelabbate. Alle pesche della Val d'Aso è stato riconosciuto tra l'altro il marchio QM (Qualità Garantita dalle Marche), ulteriore garanzia di tracciabilità e rispetto dei disciplinari di produzione. **Bandito l'utilizzo di OGM** in favore di coltivazioni a basso impatto ambientale e orientate alla **riduzione di pesticidi e fitofarmaci** attraverso tecniche specifiche, come per esempio la "confusione sessuale" degli insetti.
Il suolo è fertile, ma i costi rimangono alti e i profitti limitati. Offrire prodotti sani, genuini e privi di residui è una bella sfida per gli agricoltori. Per Codma e Coop la soluzione è investire sul territorio e **dare visibilità all'economia sana:** in diversi punti vendita sono state create aree dedicate all'ortofrutta marchigiana, con pannelli e totem che riproducono le immagini delle coltivazioni, nome e foto dei produttori. Il progetto "Il produttore ci mette la faccia" valorizza le tipicità, razionalizza i costi e garantisce una più equa remunerazione agli agricoltori. "La nostra missione è di interporci tra produttori e grande distribuzione e farli lavorare bene insieme", spiega Pazzaglia. "Prima ancora che fare profitto, cooperare significa creare valore e sostegno per la comunità".

Sfoglia la galleria fotografica di questo articolo su www.territori.coop.it

VIA GLI INSETTI CON LA "CONFUSIONE SESSUALE"

Come spiega Francesco Renzoni, Responsabile tecnico e della qualità della cooperativa, la cosiddetta "confusione sessuale" è un metodo di **lotta biologica agli insetti**, sempre più diffuso in un'agricoltura orientata a ridurre l'utilizzo di agrofarmaci. Questa tecnica consiste nel rilasciare tra le piante, attraverso appositi diffusori, elevate concentrazioni di un feromone che simula quello emesso dall'insetto femmina come richiamo per l'accoppiamento. In questo modo il maschio non riesce a localizzare la femmina (da qui la "confusione") e si evita la riproduzione degli insetti dannosi.

BASTA UN POCO DI ZUCCHERO

Il grado Brix (o grado zuccherino) misura la quantità di zuccheri presenti nella frutta. Più è elevato, più dolce sarà la frutta. Per misurare il grado Brix, **Codma utilizza una calibratrice elettronica** con un analizzatore a tecnologia NIR, che **rileva in tempo reale la riflettenza della luce** all'interno del frutto associandovi il rispettivo contenuto zuccherino. In sostanza la macchina fa **una sorta di "lastra" alla frutta,** scartando in modo automatico i prodotti che non rientrano negli standard fissati da Coop.

LE MELE RITROVATE

Nelle piccole aziende agricole ai piedi dei Monti Sibillini le coltivazioni tipiche hanno la priorità, ancora oggi. E i prodotti dimenticati ritrovano una nuova vita.

Sulle morbide colline dell'entroterra marchigiano i terreni agricoli hanno tutti la caratteristica conformazione "a fazzoletto": su una piccola porzione di terra ogni produttore coltiva olivi, viti, grano e alberi da frutto. Anche Il Fienile, l'azienda agricola di Graziella Traini a Montedinove, è specializzata in queste colture. Con un qualcosa in più: dieci anni fa l'azienda è entrata a far parte di Slow Food, grazie agli otto ettari di terreno dedicati alla coltivazione della Mela Rosa dei Monti Sibillini, una **varietà antica tipica delle Marche** per molto tempo a rischio di estinzione.

Il recupero è iniziato nel 1994, con piante già esistenti fino ad allora impiegate per sorreggere i filari delle viti. Poi sono arrivati il presidio Slow Food e diverse edizioni del Salone del Gusto di Torino. Soggetto ad alternanza, il meleto del Fienile attualmente produce

dai 70 ai 100 quintali di mele nelle annate di carica (contro i 10 delle annate di riposo). Una produzione **piccola ma preziosa,** che in 15 anni è riuscita a far riscoprire questo frutto dimenticato.

Accanto alle Mele Rosa, l'azienda agricola è specializzata in altri prodotti tipici del territorio marchigiano, come le olive ascolane, l'uva Rosso Piceno – in parte destinata all'autoproduzione di vino, in parte conferita alle cantine sociali – e il pecorino bianco DOP.

INVERNO LUNGO

ROSA DI MONTAGNA

Piccole, piatte e dalla **forma irregolare,** le Mele Rosa dei Monti Sibillini sono un'antica varietà con un gusto intenso e una tempra molto resistente al freddo, anche **sotto la neve.** Frutti tipicamente invernali, queste mele croccanti e saporite si raccolgono da fine agosto a fine ottobre, maturano naturalmente anche dopo la raccolta e si mantengono all'aperto fino alla primavera successiva **senza alcun bisogno di refrigerazione.**

PRESIDIO CONTINUO

SLOW FOOD, ALLEANZA COL TERRITORIO

Slowfood è un presidio di **salvaguardia dei prodotti locali** che ha come obiettivo la difesa della biodiversità, del sapere produttivo tradizionale e del territorio, oltre alla promozione di azioni di **pratiche sostenibili ed etiche** nei processi di produzione. Nel 2008, Slow Food Italia ha creato e assegnato un "contrassegno" di identificazione da apporre sulle confezioni dei prodotti che rispettano il disciplinare e le linee generali del prodotto.

Presidio Slow Food®

PRESTIGIOSO
Il contrassegno del presidio

ORTOFRUTTA EXPRESS

**24 ore dall'ordine alla vendita.
Consegna veloce per salvaguardare freschezza e bontà.
Da Reggio Emilia a Forlì fino a San Vito e Rutigliano,
queste sono le regole di Coop Centrale Adriatica.**

Nella piattaforma di Forlì la vita è frenetica, perché **il tempo è un alleato importante** per conservare al meglio le proprietà organolettiche dei prodotti. Nel reparto ortofrutta, dove la temperatura è tenuta costantemente sotto controllo per un corretto mantenimento della freschezza dei prodotti, gli addetti operano immersi nel proprio lavoro. Davide Mingozzi è il responsabile della struttura deperibili, mentre Elisabetta Gozzoli coordina le attività di Controllo Qualità della merce in entrata. Ogni giorno, i due responsabili condividono i criteri di scelta e valutazione dei prodotti destinati ai punti vendita Coop da loro serviti.

"La piattaforma di Forlì gestisce la logistica di 11 ipermercati e 102 supermercati dislocati da Bologna all'Abruzzo", spiega Davide Mingozzi. Serve una grande **capacità di coordinamento** per garantire la sinergia fra i diversi processi e gestire i flussi delle merci provenienti dai fornitori e destinate ai punti vendita: entro le 8.30 del mattino i punti vendita devono inviare l'ordine alla piattaforma, che richiede ai fornitori di evaderlo entro il pomeriggio del giorno stesso. All'arrivo delle merci iniziano i **controlli qualitativi,** le attività amministrative e di movimentazione di tutti i prodotti, che nel corso della notte vengono caricati sugli automezzi refrigerati per essere consegnati ai punti vendita la mattina successiva. **In meno di 24 ore** la merce giunge dal magazzino ai banchi dei punti vendita. Nella sede di Forlì transitano quotidianamente circa **400 tipologie diverse di frutta e verdura** lavorate in differenti modi (prodotti sfusi o confezionati), e diversi prodotti "pronti all'uso", come le insalate in busta. Frutta e verdura provengono prevalentemente dal mercato italiano, ma quando non sono disponibili prodotti nazionali (per questioni di stagionalità o tipologia di prodotto), ci si approvvigiona presso i mercati esteri. Ad esempio le banane provengono

470.864 Controlli qualità effettuati da Centrale Adriatica nel 2010

AGGIORNAMENTO

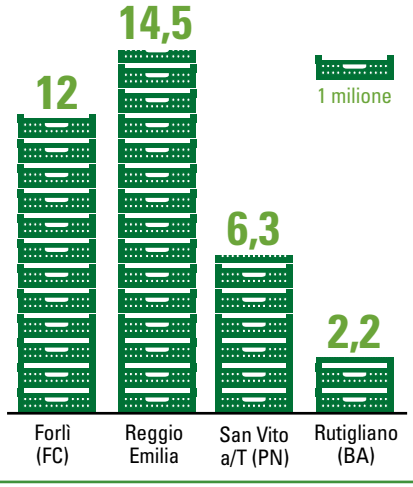
FORMATI SULL'ORTOFRUTTA

PIATTAFORMA
Momenti di verifica e controllo sui prodotti pervenuti

Gli addetti al Controllo Qualità delle piattaforme Coop di Reggio Emilia, Forlì, San Vito al Tagliamento e Rutigliano seguono **corsi di formazione periodici** per l'aggiornamento sulla normativa vigente e per migliorare le **capacità di riconoscimento** della bontà e qualità dei prodotti. La formazione degli addetti al Controllo Qualità è fondamentale per il miglioramento continuo del servizio e per garantire frutta e verdura più gustose.

FIATO SUI COLLI

Ogni anno, le piattaforme di Coop lavorano ben 35 milioni di colli



dall'Ecuador e dalla Costa Rica, la cicoria Witloof dal Belgio... Tutti i prodotti sono accompagnati da un'etichetta in cui è indicato il fornitore, la provenienza, la categoria commerciale, il numero del lotto e la data di confezionamento, in modo da assicurare **una corretta tracciabilità** delle merci e rendere visibile la freschezza dei prodotti.

Qualità, sicurezza e bontà sono elementi irrinunciabili e Coop non abbassa mai la guardia. "Frutta e verdura devono rispettare non solo i parametri dettati dalla normativa, ma anche quelli più restrittivi di Coop", spiega Elisabetta, Responsabile del Controllo Qualità della piattaforma. I prodotti in ingresso sono **sottoposti ad analisi accurate e anche a un controllo visivo** (per verificare l'assenza di guasto o muffa, l'assenza di parassiti o di danni da essi causati, la correttezza dell'etichetta, la conformità di calibro e categoria, ecc.). Dal 2008 è inoltre operativo il progetto "Frutta Saporita", che prevede per tutta la frutta in commercio alcuni **test supplementari:** analisi per valutare il grado zuccherino, la durezza, il colore, il grado di acidità, la percentuale di succo e, soprattutto, il sapore. Tutta la frutta viene infatti assaggiata mediante panel test dagli operatori del Controllo Qualità. "Se non sono conformi a tutti i parametri", continua Elisabetta, "frutta e verdura **vengono rispedite al fornitore** e non possono essere commercializzate sui banchi Coop".

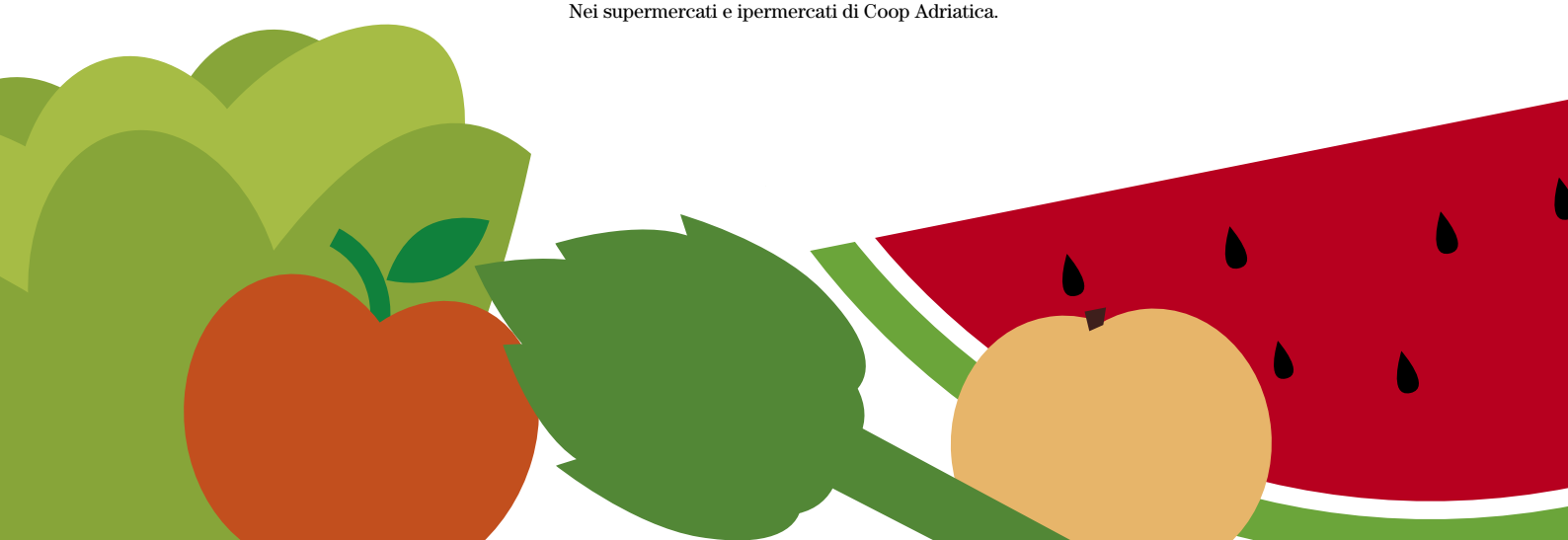
hicadv.it

Mangia le Marche che ti fanno bene

Sono fresche, rigorosamente controllate e rispettano la terra.
Dal 21 luglio vanno in scena la frutta e la verdura delle Marche:
stagione per stagione, scopri quando la tua regione esprime il meglio di sé.

Storie di prodotti e produttori su www.territori.coop.it

Frutta e verdura di stagione delle Marche
Vicina, buona, tipica, nostra.

ipercoop SUPERMERCATI coop

Nei supermercati e ipermercati di Coop Adriatica.