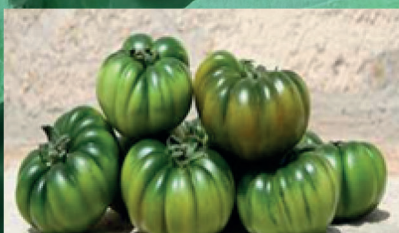




Spesa finanziata con l'aiuto finanziario dell'Unione Europea
(Art. 34 del Reg. UE n. 1308/2013 e Art. 50 del Reg. UE n. 2021/2115)

OPEN DAY DELL'OP AGRO VERDE



COSA ASPETTARSI DALL'OPEN DAY

La giornata sarà stimolante e ricca di confronti. I partecipanti potranno acquisire nuove conoscenze in merito a questa coltura che, grazie alla sua importanza e diffusione, muove tanti interessi economici nella ricerca di innovazioni e sviluppo di nuove tecnologie capaci di renderla sempre più sostenibile, nel rispetto dei nuovi canoni di sviluppo economico. Visiteremo le linee di lavorazione del magazzino, mentre viene confezionato il pomodoro cuore, grazie ad una macchina a fotocellula che seleziona i frutti per dimensione e colore.

Visiteremo un grande serra, attrezzata con un impianto di irrigazione di precisione pilotato con l'ausilio di sensori, dotata, inoltre, di un FOG SYSTEM per il controllo dell'umidità dell'aria e di estrattori e ricirculatori d'aria per un migliore controllo del clima interno.

L'OP

L'Agro Verde opera prevalentemente sui suoli litoranei sabbiosi a sud est della città di Gela, proprio sui terreni a ridosso del Golfo di Gela, in un territorio conosciuto come la fascia trasformata della Sicilia Sud-Orientale.

Il prodotto per eccellenza dell'OP Agro Verde è il pomodoro da mensa, nelle sue principali tipologie di: ramato (pomodoro rosso a grappolo), di ciliegino, datterino rosso e giallo, ovetto e insalatato Marinda e Cuore di bue.

La nostra OP è nata come Cooperativa Orto-floro-frutticola nel 1994 per mani di una ventina di giovani produttori agricoli che hanno scommesso sulla possibilità di fare agricoltura innovativa e attrattiva per le nuove generazioni in un territorio ad alta propensione industriale, basti ricordare al riguardo la presenza a Gela di uno dei più grandi stabilimenti petrolchimici d'Italia e forse di Europa.

Dal 2001 è stata riconosciuta Organizzazione di produttori e fino a qualche anno fa era l'unica OP della Provincia di Caltanissetta.

I soci aderenti all'OP Agro Verde operano in un territorio molto vocato per la produzione di pomodoro da mensa e grazie alle particolari condizioni climatiche, alla natura dei terreni e alle caratteristiche dell'acqua di irrigazione, riescono a produrre dei frutti di qualità eccellente che viene apprezzata dai mercati nazionali ed esteri.



Spesa finanziata con l'aiuto finanziario dell'Unione Europea
(Art. 34 del Reg. UE n. 1308/2013 e Art. 50 del Reg. UE n. 2021/2115)

OPEN DAY DELL'OP AGRO VERDE



PROIETTATI SEMPRE VERSO LA SPERIMENTAZIONE E L'INNOVAZIONE

La nostra organizzazione di produttori ha sempre avuto una grande propensione alla ricerca e all'innovazione e si è sempre prestata a collaborare con soggetti leader del settore senza il timore di imbattersi in sperimentazione pionieristiche per il territorio di appartenenza. A titolo di esempio si riporta la sperimentazione sulla concimazione carbonica del pomodoro in serra in collaborazione con l'ENI e una multinazionale dei gas ad uso medicale ed alimentare, AIR LIQUID.

Si potrebbe obiettare dicendo che la concimazione carbonica, ossia l'erogazione di CO₂ in serra per migliorare l'efficienza fotosintetica delle piante, è un fatto ben assodato, però, nel nostro caso, la scommessa era quella di sottrarre CO₂ ai pozzi di petrolio esausti per impedirne la sua dispersione nell'atmosfera e farla, invece, diventare "cibo buono" per la crescita delle piante.

AL SERVIZIO DEL TERRITORIO

Da sempre l'Agro Verde si è messa al servizio del territorio organizzando corsi di aggiornamento professionale non solo a favore dei propri soci, ma anche a beneficio di agricoltori non associati, sempre a titolo gratuito, realizzando di fatto azioni di marketing aziendali.

Inoltre, da quasi vent'anni l'Agro Verde ha stipulato una convenzione con la Facoltà di Agraria di Catania per lo svolgimento di tirocini in favore di studenti di quella Università.

IL RISPETTO E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

L'OP Agro Verde è impegnata sul fronte della produzione di qualità e della tutela dell'ambiente.

Le varietà scelte sono tutte rigorosamente OGM FREE e vengono preferite sulla base delle loro resistenze ai fitofagi (per lo più insetti dannosi) e patogeni (agenti di malattie delle piante) tristemente conosciute dai produttori agricoli.

Oltre alla "solarizzazione" del suolo (innalzamento naturale della temperatura del terreno a scopo disinfettante grazie alla posa di particolari film plastici), si fa molto ricorso alla rigenerazione dei terreni grazie all'inculo di microrganismi utili. L'irrigazione viene praticata a goccia e contestualmente viene eseguita la fert-irrigazione con lo scopo di minimizzare le somministrazioni di acqua e fertilizzante, in modo da ridurre le emissioni dannose ambientali.

Gli agro-farmaci sono utilizzati solo quando è strettamente necessario, con l'impegno di usare quelli più selettivi e rispettosi dell'ambiente, nonché di sostituirli il più possibile con preparati di origine biologica.

Grande risalto è dato all'impiego di insetti pronubi per l'impollinazione e insetti utili per la difesa da quelli dannosi e all'impiego di vari microrganismi utili per difendere le piante da quelli nocivi.

L'OP Agro Verde è certificata Global GAP in opzione 2



**ORTOFRUTTA
EXPERIENCE**

ITALIA ORTOFRUTTA OPENDAY

ITALIA ORTOFRUTTA – UNIONE NAZIONALE

Via Alessandria, 199/c - 00198 ROMA | Tel. 068551695 - 0685358339 | Fax. 068417810

Email segreteria: info@italiaortofrutta.it Posta certificata: italiaortofrutta@pcert.it

www.ortofruttaexperience.it | www.italiaortofrutta.it