



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)



società cooperativa agricola
Agrinatura
O.P. ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI

OPEN DAY DELL'A.O.P. AGRINATURA



COSA ASPETTARSI DALL'OPEN DAY

L'O.P. Agrinatura il giorno 15 maggio 2025 aprirà le proprie porte agli studenti e ai docenti dell'istituto di istruzione superiore San Benedetto - Einaudi Mattei di Latina alle classi 4° e 5°.

I partecipanti vivranno un'esperienza completa su cosa c'è dietro un ordine della G.d.o., dalla produzione alle certificazioni che si devono avere per essere fornitori dei supermercati. La giornata sarà ricca di confronti e curiosità e consigli per la scelta di un prodotto di eccellente Qualità.

L'O.P.

I soci produttori dell'OP. Agrinatura coltivano una supercie di circa 100 ettari tutta dislocata in pieno Agro pontino più precisamente nei comuni di Terracina, San Felice Circeo, Latina e Sabaudia che garantiscono una produzione media annuale di circa 8.000 tonnellate per un fatturato sempre in crescita. I prodotti di punta dell'OP è lo zucchino, l'anguria, la carota, la rapa e il ravenello.



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)



società cooperativa agricola
Agrinatura
O.P. ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI

OPEN DAY DELL'A.O.P. AGRINATURA

IL TERRITORIO

L'Agro Pontino è una vasta area che tradizionalmente è sempre stata dedicata all'agricoltura, ed è caratterizzata da un **clima favorevole molto mite**, da **terreni sabbiosi** che si adattano bene alla coltivazione e da una ricchezza di **acque di falda** utilizzabili per l'irrigazione.

Il territorio è ricco di storia legata alla tradizione agricola, infatti, da ritrovamenti sembrerebbe che la fioritura del territorio sia dovuta al primo sistema di drenaggio inventato dai **Volsci** ben 5 secoli prima della nascita di Cristo.

ITER DEL PRODOTTO

Il prodotto viene conferito dai soci nell'impianto di confezionamento e stoccaggio dove è possibile iniziare subito la lavorazione, il confezionamento e la catena del freddo. Successivamente viene distribuito su mercati italiani e esteri in 24 massimo 48 ore.

LE CERTIFICAZIONI

Tutto il processo produttivo è sottoposto all'autocontrollo secondo i criteri HACCP e le sue produzioni sono certificate GLOBALGAP, GRASP, SPRING, COC e IFS FOOD.

IL RISPETTO E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Elemento fondamentale nel processo produttivo dell'Agrinatura è la qualità e la tutela dell'ambiente.

Dal 2006 l'Agrinatura segue le direttive della Regione Lazio per la lotta integrata applicando il **Disciplinare di Produzione Integrata regionale** che consiste in un uso razionale e limitato di concimi chimici e fitofarmaci, oltre al disciplinare della regione si rispettano le specifiche delle G.d.o. molto più restrittive per limiti dei LMR e del numero di fitofarmaci registrati.

Particolare attenzione viene posta sulla **scelta varietale**, preferendo le varietà colturali, rigorosamente **NO OGM**, che hanno una maggiore resistenza alle fitopatologie tipiche del territorio, alla rotazione colturale, a lavorazioni del terreno che ne garantiscono l'ossigenazione e la rigenerazione, alla "solarizzazione" per la disinfezione naturale del suolo, alla fertirrigazione localizzata che garantiscono un minor consumo di acqua e un minor utilizzo di concimi, alla sostituzione dei fitofarmaci con l'utilizzo di preparati di origine biologica, all'utilizzo di insetti pronubi per l'impollinazione e insetti utili per la lotta agli organismi patogeni nocivi.

Tutto il processo di produzione dalla semina sino alla raccolta è seguito dal **Servizio agronomico** e con la collaborazione degli agricoltori si fa in modo da applicare il **Disciplinare di produzione**. I controlli sulle produzioni vengono eseguiti in maniera sistematica su tutto il ciclo produttivo per tutelare sia l'ambiente che la salute dei consumatori e degli operatori.

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