



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 DI PONTINATURA



COSTRUIAMO PONTI DALLA BUONA TERRA ALLA TAVOLA NATURALMENTE

COSA ASPETTARSI DALL'OPEN DAY

Il 22 ottobre 2025 l'O.P. PONTINATURA aprirà le porte delle sue unità produttive a scolaresche, autorità locali e a chiunque sia interessato. L'invito è rivolto a tutti coloro vogliano vivere l'esperienza di un'agricoltura sostenibile!

La visita consisterà in una breve presentazione della cooperativa e del ciclo produttivo delle insalatine.

Si spazierà dalla preparazione del terreno fino alla successiva spedizione ai clienti, passando per le fasi della semina, delle tecniche di coltivazione, raccolta tracciabilità e raffreddamento del raccolto.

La visita in campo sarà parte integrante della presentazione.

Non mancherà una dimostrazione pratica di applicazione di nuove tecnologie alle operazioni colturali anche con l'ausilio di tecnologie di Intelligenza Artificiale.

La giornata terminerà con una visita ai magazzini di lavorazione e spedizione della materia prima.

LA COOPERATIVA ED IL GRUPPO

La Pontinatura Soc. Coop. Agricola viene fondata nel 2008. L'obiettivo principale è quello di garantire ai clienti qualità di prodotto e qualità di servizio con continuità: i nostri servizi e la gamma dei prodotti coltivati sono infatti disponibili 12 mesi all'anno.

I soci fondatori, grazie all'esperienza trentennale maturata in tutte le fasi del processo agricolo/industriale della IV°gamma, conoscono le esigenze dei clienti: per questa ragione si vogliono fornire prodotti freschi, sicuri e coltivati secondo i disciplinari di lotta integrata.

La Cooperativa si avvale del supporto di aziende agricole socie, ubicate nel cuore dell'Agro Pontino. A queste, nel periodo invernale, si affiancano aziende agricole non socie. Le prime forniscono quotidianamente materia prima alla Cooperativa, e apportano mediamente la stragrande maggioranza del prodotto che annualmente viene commercializzato. Le seconde sono da supporto "stagionale" per lo più durante il periodo invernale, e permettono di colmare il fisiologico deficit di prodotto e di garantire regolarità nelle forniture.

Pontinatura volge il proprio sguardo non solo ad aziende di IV gamma, ma più in generale a tutte quelle aziende, italiane o estere, interessate all'acquisto di insalatine da taglio: attualmente serviamo clienti in tutta Italia e nei principali Paesi europei.

LA GAMMA DEI PRODOTTI

La Cooperativa Pontinatura è specializzata nella commercializzazione e nella gestione delle baby leaf principali. Tutti i prodotti possono essere venduti in diversi tipi di imballaggio, variabile a seconda delle esigenze del cliente: vengono normalmente gestite casse a rendere, a perdere, IFCO di diversi formati, casse all'occorrenza fornite dal cliente e imballi in polistirolo.



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 DI PONTINATURA

IL LATO BIO DEL GRUPPO

La Cooperativa punta ad offrire una gamma di prodotti che sia completa non solo per la loro tipologia specifica ma anche per la loro natura. Incoraggiata dalle continue e crescenti richieste di mercato e degli attuali clienti, Pontinatura ha deciso di dare la giusta importanza al comparto BIO, dedicando intere aziende agricole e coprendo una superficie di circa 28 ettari.

LA COORDINAZIONE

La quotidianità di Pontinatura si basa sull'organizzazione di diversi produttori, delle loro aziende agricole, delle tante raccolte di prodotto, del lavoro di refrigerazione e di movimentazione in generale. La piattaforma principale è ubicata in provincia di Latina: il prodotto viene in tracciato, vacuumizzato e stoccato in ambiente refrigerato in attesa dell'imminente spedizione al cliente.

La gestione della tracciabilità verso monte e verso valle è uno dei tanti aspetti che in Pontinatura viene curato meticolosamente. Lo stesso dicasi per la gestione della temperatura ed il mantenimento della catena del freddo: l'impianto di refrigerazione coordinato con l'impiego di mezzi di trasporto adeguatamente attrezzati, consentono di mantenere e consegnare ai propri clienti un prodotto a basse temperature.

LE AZIENDE SOCIE: PRESENTE E FUTURO

Le aziende agricole socie sono collocate nel territorio della provincia di Latina. Tutte seguono attentamente elevati standards di qualità, disciplinari Regionali di Lotta Integrata e tutte sono certificate GlobalGAP e GRASP.

Altre, oltre a questi, hanno certificati di qualità quali Tesco Nuture e Leaf Marque. Il rispetto di questi standard produttivi è il frutto di una scelta volontaria che annualmente i produttori confermano onde poter garantire ai clienti finali un prodotto sicuro ed ecologicamente sostenibile.

Ad oggi, la superficie coperta a serre dalle aziende socie è pari a circa 80 ettari. Nell'immediato futuro questo numero è destinato quasi a raddoppiare, fino a coprire 120 ettari.

STRUTTURE E ATTREZZATURE

Multitunnels molto ampi, dotati della tecnologia più avanzata in quanto a irrigazione e arieggiamento dei lotti produttivi, sono le strutture su cui la Cooperativa basa le proprie attività produttive. Barre scorrevoli e automatizzate garantiscono un'irrigazione che soddisfa perfettamente le esigenze delle colture e, allo stesso tempo, assicurano un'ottimizzazione della risorsa idrica, evitando sprechi e potenziali inquinamenti di falde acquifere sotterranee. Serre strutturate in modo tale da favorire un arieggiamento continuo agevolano una coltivazione in ambiente salubre permettendo un impiego molto ridotto di sostanze chimiche (anticrittogamici).

Macchinari innovativi vengono impiegati nella lavorazione del terreno e nelle attività di semina: ogni pratica agronomica è volta alla minimizzazione dell'apporto di prodotti chimici e alla tutela dell'ambiente. Macchine semoventi elettriche, che non immettono gas di combustione nell'ambiente di coltivazione, vengono ormai quotidianamente impiegate.

TEAM PONTINATURA

Il Team di Pontinatura si compone di persone giovani e capaci che credono nel proprio lavoro e danno il meglio di sé per rendere la quotidianità lavorativa più fluida e funzionale possibile.

Tutto il personale è qualificato e competente per l'aspetto lavorativo specifico che cura.

Affiatamento, positività e professionalità sono le caratteristiche che il nostro Team vuole trasmettere ai clienti.



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