



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'O.P. FONTEVERDE

GIOVANI E AGRICOLTURA: IL CONFRONTO È IL SEME DEL FUTURO

COSA ASPETTARSI DALL'OPEN DAY

L'O.P. Fonteverde il giorno 5 novembre 2025 aprirà le proprie porte agli studenti dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore G. Curcio di Ispica e ai loro insegnanti. L'invito sarà esteso a giornalisti esperti di comunicazione che favoriranno una maggiore interazione con gli studenti.

I partecipanti vivranno un'esperienza completa del ciclo produttivo, dalla coltivazione in campo fino alla lavorazione in magazzino, dove i prodotti prendono il via per finire sui banchi del supermercato e poi sulle nostre tavole.

La giornata sarà caratterizzata dal confronto con le giovani generazioni, offrendo un momento di conoscenza e dialogo, in cui la visita ai campi sarà preceduta da un momento di scoperta della O.P. partendo dalla sua storia e i suoi valori, per poi raccontare il valore dell'innovazione come driver per il futuro dell'azienda (processi, sviluppo economico, governance, risorse umane).

L'O.P. FONTEVERDE

I soci produttori dell'OP Fonteverde gestiscono una superficie di circa 900 ettari dislocati in due province della Sicilia sud-orientale: Ragusa e Siracusa. Registrano una produzione media annuale di circa 22.600 tonnellate per un fatturato in continua crescita.

I prodotti di punta dell'O.P. sono le Carote Novelle IGP e le Zucchine.

LE ECCELLENZE DELL' O.P.

Le Carote Novelle IGP di Ispica rappresentano un'eccellenza del territorio siciliano, caratterizzate da un colore arancione intenso, una consistenza croccante e un sapore dolce e delicato. La certificazione IGP (Indicazione Geografica Protetta) garantisce l'origine del prodotto e il rispetto di rigidi disciplinari di produzione. Le zucchine coltivate da Fonteverde si distinguono per freschezza, consistenza ed elevata qualità, risultato di tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente e della tradizione agricola locale. A seguire peperoni, patate, pomodori, anguria, melone, uva da tavola, arance.





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'O.P. FONTEVERDE

IL TERRITORIO

Il territorio di Ispica, in provincia di Ragusa, in modo particolare è un'area che tradizionalmente è sempre stata dedita all'agricoltura ed è caratterizzata da un clima mediterraneo favorevole, con inverni miti ed estati calde, da terreni fertili che si adattano perfettamente alla coltivazione di ortaggi di qualità e da una ricchezza di risorse idriche utilizzabili per l'irrigazione. La zona è rinomata per la coltivazione di carote, che trovano in questi terreni, di medio impasto tendenti all'argilloso, le condizioni ideali per sviluppare le caratteristiche organolettiche, quali dolcezza, croccantezza, colorazione intensa (arancio vivo), cuore tenero, che le rendono uniche e apprezzate sui mercati nazionali e internazionali.

L'ITER DEL PRODOTTO

Il prodotto viene conferito dai soci, lavorato e confezionato nei magazzini e spedito in giornata al cliente destinatario. L'ortofrutta Fonteverde non subisce mai trattamenti per la conservazione, dopo la raccolta giunge nei punti vendita quale prodotto fresco.

LE CERTIFICAZIONI

Tutto il processo produttivo è sottoposto all'autocontrollo secondo i criteri HACCP e le produzioni sono certificate secondo i più rigorosi standard internazionali:

La GLOBALG.A.P. (Good Agricultural Practice), assicura la sicurezza alimentare, la sostenibilità ambientale, la salute e la sicurezza dei lavoratori.

La GRASP (GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice) attesta l'impegno di Fonteverde verso pratiche sociali etiche e responsabili, confermando che l'azienda rispetta i diritti dei lavoratori e le buone condizioni di lavoro.

L'IFS Food è uno standard che certifica che i processi di lavorazione e confezionamento degli ortaggi di Fonteverde soddisfano i più elevati requisiti di qualità e sicurezza alimentare, garantendo trasparenza in tutta la catena di fornitura. In corso l'iter di certificazione SPRING - Il Programma sostenibile per l'irrigazione e l'uso delle acque di falda (SPRING) che comprova la protezione e l'utilizzo responsabile delle acque da parte dell'azienda.

IL RISPETTO E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Elemento fondamentale nel processo produttivo di Fonteverde è la qualità, la tracciabilità e la tutela dell'ambiente. L'OP segue rigorosi disciplinari di produzione elaborati dagli agronomi aziendali, che descrivono analiticamente i metodi di coltivazione applicati e rappresentano uno strumento di trasparenza verso i consumatori. Il clima mite e il sole della Sicilia, oltre a consentire l'ottenimento di prodotti di eccezionale qualità, ha permesso a Fonteverde di investire significativamente in fonti di energia alternativa, in particolare l'energia solare. L'azienda ha installato importanti impianti fotovoltaici a copertura degli stabilimenti di lavorazione, riducendo notevolmente l'impatto ambientale delle proprie attività e contenendo gli alti costi energetici.

L'azienda ha avviato un percorso di "transizione green" introducendo macchinari con selezione e calibratura automatica dei prodotti ortofrutticoli che riducono notevolmente il consumo energetico.

Controllo delle risorse idriche, tutela del suolo e della biodiversità, riduzione delle emissioni di CO2 mediante utilizzo di trasporto combinato "gomma-nave", attenzione ai cambiamenti climatici, sono tutti temi chiave di questa realtà.



**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