



Confagricoltura
Marche



COPAGRI



Progetto finanziato con
il sostegno del FEASR
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale
2014-2020

REGIONE
MARCHE



MINISTERO POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

OPEN DAY PICCOLI FRUTTI

COOP. SANT'ORSOLA DI PERGINE VALSUGANA (TN)

14 DICEMBRE 2016



Programma della giornata

Ore 6.00 – Partenza dalla sede ASSAM di Osimo

Ore 11.30 – Arrivo alla Cooperativa Sant'Orsola

Ore 16.00 – Confronto tra partecipanti ed esperti

Ore 17.00 – Rientro

Secondo Open Day organizzato dal Team Innovamarche ed in questo caso abbiamo preso in considerazione la tematica della coltivazione dei **piccoli frutti**, argomento sempre più attuale nei consumatori e nel mondo produttivo.

In quest'ultimo, gli aspetti inerenti la coltivazione, la trasformazione, il packaging e la commercializzazione dei piccoli frutti sono più volte emersi durante gli Info Days. Pertanto Innovamarche ha ritenuto opportuno organizzare una visita studio presso la cooperativa Sant'Orsola di Pergine Valsugana (TN) che rappresenta oggi la realtà italiana di riferimento per questo tipo di coltivazione. Cooperativa di oltre 600 soci che rappresenta attualmente il 70% del mercato nazionale e che si prefigge di espandere le proprie produzioni anche in regioni fino ad ora poco considerate quali anche le Marche.

La visita ha coinvolto 25 utenti appartenenti al settore agricolo che avevano manifestato il loro interesse per questa tematica nella pagina dedicata del sito www.innovamarche.it. Tale rappresentanza era composta principalmente da aziende agricole che vedevano in questa iniziativa una possibilità di prendere spunto per una potenziale innovazione nella gamma produttiva aziendale. Ma oltre a tali figure erano presenti anche aziende agrituristiche, rappresentanti di organizzazioni sindacali oltre ad un assessore all'agricoltura di un comune marchigiano.

Durante il viaggio di andata ognuno dei partecipanti ha avuto la possibilità di presentarsi esponendo la propria esperienza aziendale oltre alle aspettative in termini di innovazione. Il nostro contatto ed accompagnatore presso la cooperativa è stato l'agronomo marchigiano Gianluca Savini, responsabile tecnico per Sant'Orsola.

La visita è iniziata con la visita nei campi di coltivazione dei piccoli frutti affrontando gli aspetti agronomici e fitosanitari ponendo maggior attenzione agli aspetti innovativi messi in atto dalla cooperativa sulle tecniche adottate per l'impianto, sulla scelta varietale e sulla gestione agronomica al fine di ottenere prodotti di elevata qualità.

In particolare sono stati visitati campi di mirtillo, di ciliegio e di fragole fuori suolo. Sono state messe in luce alcune criticità delle singole colture e dei diversi sistemi di allevamento e sono state proposte soluzioni di adattamento per l'eventuale coltivazione negli ambienti marchigiani. Quest'ultimo punto ha suscitato un notevole interesse da parte dei visitatori che hanno accertato la possibilità concreta di poter adattare tali coltivazioni nelle proprie aziende.

La giornata è proseguita con la visita al centro operativo della cooperativa, dove il prodotto viene conferito, valutato, lavorato e confezionato per la vendita al dettaglio. Impressionante l'organizzazione aziendale che riesce a garantire il prodotto per buona parte dell'anno garantendo un elevatissimo standard qualitativo. Probabilmente tale organizzazione ha sbalordito i visitatori ed è stato probabilmente l'elemento innovativo che ha destato maggiore interesse. Tale sistema si presenta estremamente efficiente e presuppone un coordinamento efficace tra la parte produttiva, tecnica e commerciale che riesce a portare sul mercato un prodotto estremamente deperibile in uno strettissimo arco temporale.

La cooperativa fornisce un'assistenza a 360 gradi all'azienda agricola socia che ha l'obbligo di conferire tutta la produzione. Oltre all'assistenza tecnica in campo la cooperativa fornisce gli elementi strutturali per l'impianto, le piante da vivaio, i mezzi tecnici, oltre a garantire il ritiro di tutta la produzione. Questo sistema così organizzato è fondamentale per garantire un elevato standard qualitativo su prodotti estremamente delicati e con limitatissima shelf life.

Terminata la visita all'interno dei locali dove venivano lavorati e confezionati i piccoli frutti abbiamo avuto la possibilità di conoscere la storia della cooperativa attraverso un'interessante presentazione ed è stato possibile approfondire alcuni aspetti attraverso un fattivo dibattito dove è stato approfondito anche l'elemento essenziale della sostenibilità economica per tale tipo di coltivazione.

Certamente per l'areale marchigiano, dotato in maggioranza di terreni tendenzialmente alcalini, alcuni piccoli frutti avrebbero difficoltà ad avere un idoneo sviluppo vegetativo e produttivo. In particolar modo è stata approfondita l'argomentazione sulla possibilità di coltivare il mirtillo "fuori suolo", tecnica già testata dalla stessa cooperativa con ottimi risultati qualitativi e quantitativi. E' in particolare su questa coltura che la cooperativa pone la sua attenzione in quanto non è completamente autosufficiente per alcuni periodi dell'anno essendo costretta ad approvvigionarsene fuori dai confini nazionali. Nessun problema di coltivazione dei mirtilli "a terra" negli areali montani e pedemontani, con pH del terreno molto acido, di cui la regione Marche è comunque dotata. Proprio per questi territori tale coltivazione potrebbe rappresentare un'occasione per recuperare zone agricole tendenzialmente svantaggiate.