

MARK UP

New Business Media srl
via Eritrea, 21 - 20157 Milano
Anno XXII **SUPPLEMENTO N.1**
DI NOVEMBRE 2015 - N.244

I.P.



FRUTTA E VERDURA 2015 Focus Made in Italy Al cuore dell'internazionalizzazione

16° RAPPORTO

a cura di **Roberto Della Casa**
in collaborazione con

ITALIAFRUIT

IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA

NEWS

MARK UP FRUTTA & VERDURA 2015

novembre
2015

Al cuore dell'internazionalizzazione

Selenella: la sfida dell'italianità nella patata

→ Italianità, qualità, genuinità, sicurezza, sostenibilità, sono i valori che contraddistinguono il marchio Selenella, patata coltivata e garantita dal Consorzio Patata Italiana di Qualità in tutto il processo produttivo, con rigorosi sistemi di certificazione pre e post raccolta.

>320
i soci
produttori

Il Consorzio dimostra come si possa creare valore intorno ad un prodotto della tradizione agricola italiana puntando all'eccellenza, con coesione, innovazione e impegno costanti. La realtà consorziale è un'intuizione dei produttori emiliano romagnoli aderenti alle Organizzazioni di Produttori Assopa e Appe, che l'hanno creata insieme al mondo cooperativo e commerciale privato per valorizzare, con Selenella, un patrimonio di esperienze di un territorio che sin dal '700 si era contraddistinto per la qualità e l'eccellenza nella coltivazione della patata. Il sodalizio fa della sostenibilità ambientale e della salvaguardia della biodiversità agraria uno degli elementi fondamentali della propria missione, grazie a produzione integra-

Selenella

UN TESORO DI PATATA

ta, concimazione organica, rotazione dei terreni e tecniche di irrigazione controllata. Così come è cruciale anche la sostenibilità sociale ed economica, attraverso la condivisione del valore di Selenella tra tutti gli attori della filiera, garantendo la miglior remunerazione possibile della produzione. La patata Selenella viene prodotta principalmente in un ter-



ritorio ad alta vocazionalità come quello bolognese. La Regione Emilia Romagna ha conferito a Selenella il marchio QC-Qualità Controllata, che disciplina tutto il processo produttivo e fornisce un riconoscimento istituzionale all'attività svolta dal Consorzio nella tutela del territorio e del consumatore. Selenella è disponibile dodici mesi l'anno grazie alla produzione precoce in Sicilia, gestita e controllata dal Consorzio stesso. Il Consorzio assicura inoltre l'italianità di Selenella attraverso tracciabilità e certificazione di filiera che riguardano ogni patata dalla nascita fino alla tavola dei consumatori, grazie ad un rigoroso disciplinare di produzione. ←

NespaK porta le sue esperienze internazionali per valorizzare l'ortofrutta Made in Italy

→ Gli attuali imballaggi primari per ortofrutta soddisfano realmente le esigenze del moderno consumatore? O il settore è ancora legato troppo spesso a vecchi stereotipi come il cestino da 1 kg? Forse i consumatori preferirebbero fare acquisti porzionati per sprecare meno, con imballaggi a minor impatto ambientale e con nuove logiche di esposizione nei reparti ortofrutta della distribuzione moderna. Lo propo-

ne alla filiera ortofrutticola NespaK, società del gruppo francese Guillin, leader europeo nella produzione d'imballi in plastica monouso. L'azienda crede fortemente che una delle strategie più efficaci per ridurre gli sprechi sia miglio-



0,99€
il prezzo
di 4 frutti

rare e incrementare la catena del freddo anche nei supermercati. E, in tale scenario, l'utilizzo di imballaggi primari in maniera saggia e funzionale è la via che i produttori e i retailer italiani ed europei dovrebbero seguire con enfasi per stimolare ulteriormente le vendite di ortofrutta. Lo sa bene la catena spagnola di grandi magazzini El Corte Inglés, che pratica la vendita di ortaggi con prezzatura predeterminata espressa a confezione e non al chilogrammo: una soluzio-