

## SPIRAGLI

L'agricoltura resta tra i settori più dinamici dell'agricoltura pontina



Ecco come la «Csc Lazio» e la «Mafalda srl» sono riuscite a ideare un sistema sostenibile di successo

# Ortofrutta, un settore fertile

Preservare la qualità ai tempi della globalizzazione, l'esempio di due aziende fondane

TRADIZIONE, innovazione e qualità. È grazie a questi ingredienti che l'agricoltura continua ad essere uno dei fiori all'occhiello dell'economia pontina. Uno dei pochi, se non il solo, che lascia intravedere delle prospettive di crescita e sviluppo. Ne sono una prova due realtà imprenditoriali di Fondi in vetrina alla 13ª edizione del Monitor Ortofrutta organizzato nei giorni scorsi a Milano presso la sede del quotidiano «Il Sole 24 Ore». Il titolo dell'evento era «La sostenibilità nuovo paradigma per il sistema ortofrutticolo». Ebbene «sostenibilità» è la parola d'ordine del «Csc Lazio» e la «Mafalda Srl». Due realtà che provengono dalla Piana di Fondi e rappresentano, ognuna a suo modo, delle eccellenze.

La «Csc Lazio» ad esempio ha accettato la sfida della globalizzazione senza però rinunciare a fattori come la qualità e la freschezza. Ecco allora che è stato messo su un sistema che consente una distribuzione al passo con i tempi di uno dei prodotti tipici della Piana di Fondi: la zuccina chiara con fiore. La «Csc Lazio» riesce a garantire la consegna della zuccina entro le 12 ore dalla

## IN VETRINA

Prodotti fondani protagonisti a Milano



sua raccolta, sia alle piattaforme della distribuzione moderna che ai mercati ortofrutticoli italiani. La cooperativa fondana, focalizzandosi su un pro-

dotto specifico, è riuscita a coniugare la qualità e la velocità, termini apparentemente contrastanti, andando incontro ai tempi della grande distribu-

zione sia nazionale che internazionale. Già la grande distribuzione. L'altra eccellenza della Piana presentata alla kermesse milanese, l'azienda «Mafalda srl», ha puntato sull'estremo opposto - i produttori - per il duo prodotto di punta il pomodoro «Torpedino®». Il principio di base del progetto è l'attenzione a tutti i soggetti della filiera con la corretta remunerazione degli agricoltori. Nell'estate del 2011 i produttori della Piana di Fondi-Sperlonga, entusiasti del prodotto, decidono di aderire al progetto della «Mafalda

Srl», delegandole le attività di coordinamento, confezionamento e commercializzazione. Una scelta che si è rivelata

vincente, grazie soprattutto che alla «Mafalda srl» che, forte della sua esperienza, ha deciso di investire sulla qualità del prodotto.

A discapito di una congiuntura non facile, il comparto ortofrutticolo pontino resta tra i più dinamici, tra i pochi per i quali è possibile pronunciare una parola diventata un tabù quando si parla di economia: futuro.

Pierfederico Pernarella

## PUNTI DI FORZA

Dalla distribuzione lampo della zuccina al pomodoro che valorizza i produttori

## IL SEGRETARIO DI ZONA DELLA COLDIRETTI: SERVE SINERGIA TRA TUTTI GLI ATTORI

# Conti: «la forza della filiera»

UNA vetrina importante il «Mark Up» di Milano. Al convegno hanno preso parte ospiti di riguardo come ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Mario Catania; il presidente Coldiretti, Sergio Marini; il presidente Unaproa, Ambrogio De Ponti; il presidente Consiglio di Gestione Coop Italia, Vincenzo Tassinari. «Quello che è emerso dalla giornata di studio - racconta il segretario di zona della Coldiretti, Lino Conti - è la necessità da

parte dei produttori e dei distributori di assumere un approccio multitasking, cioè lavorare in sinergia su più direzioni. Sinergia e aggregazione tra i protagonisti della filiera divengono le parole chiavi per la sostenibilità del sistema ortofrutticolo». Il presidente della Coldiretti, Sergio Marini, ha riassume il concetto di sostenibilità spiegando che «si è sostenibili quando si è in grado di farcela dal punto di vista economico, si è sostenibili quan-

do si preserva e si aiuta l'ambiente, ma si è sostenibili, soprattutto, quando si fa impresa in un'ottica sociale». Altro intervento significativo durante il convegno è stato quello di Ambrogio De Ponti, presidente di «Unaproa»: «La nostra gente - ha detto - è abituata a guardare prima di agire, quindi facciamo vedere gli esempi positivi che abbiamo, questo è il miglior metodo perché la gente capisca».

P.P.

## IL CONGRESSO

## Ambiente, le ricerche di Terenzio

IL ricercatore fondano Domenico Terenzio protagonista del primo convegno sui biostimolanti in agricoltura che si è tenuto nei giorni scorsi a Straburgo. «Al congresso - ha spiegato Terenzio - ho incontrato numerosissimi ricercatori di ogni nazionalità e aziende che operano nel settore agricolo, con cui ho parlato delle enormi potenzialità delle mie tecnologie». Forte è stato l'interesse dei tecnici e



Domenico Terenzio

delle aziende commerciali ed industriali operanti nel settore delle coltivazioni agricole, di ogni area del mondo. Questo perché le tecnologie ideate dal dottor Terenzio, brevettate nel 2003 e 2009, sono state negli anni testate in ogni area del pianeta (dai tropici alle aree desertiche) e sulle differenti colture, con risultati eccezionali. I biostimolanti elicitivi rappresentano sempre più il futuro della nuova agricoltura a basso impatto ambientale, altamente ecosostenibile, in grado di salvaguardare sia l'ambiente che la salute degli operatori e dei consumatori, permettendo di limitare l'impiego di agrofarmaci molto tossici e residuali, migliorando la qualità e le quantità delle produzioni agricole.

F.A.

Terracina, oggi all'itc «Bianchini»  
Prodotti della terra,  
la ricetta Slow Food

L'IMPORTANZA della dieta mediterranea per la salute delle persone. Se ne discuterà nel corso di un convegno organizzato dallo Slow Food di Terracina in occasione del Terra Madre Day che si terrà oggi presso l'Its «Bianchini». Interverranno come relatori Danilo Mastracco, fiduciario della Condotta Slow Food, Giuseppe Carrabs, specialista in ispezione e controllo degli alimenti, Vincenza Galante, nutrizionista, lo Chef Oreste Romagnolo. Al termine dei lavori, gli studenti saranno coinvolti in un'attività durante la quale le generazioni più anziane trasferiranno alle nuove quel «saper fare» legato alle tradizioni enogastronomiche del territorio.

F.A.

Terracina, questa sera la kermesse all'hotel Torre del Sole  
Il gran galà degli chef  
Piatti della tradizione: 300 cuochi all'opera

OLTRE 300 le Giacche Bianche oggi dicembre si ritroveranno all'Hotel Torre del Sole di Terracina per festeggiare «Il Natale del Cuoco». Una serata interamente dedicata ai sapori più autentici della tradizione reinterpretati per l'occasione dai migliori chef della Federazione Italiana Cuochi. Tra loro il presidente della Fic Lazio nonché autore di vari programmi gastronomici sulle reti Rai Alessandro Circiello; Pietro Cervoni e Graziella Sangemi (terzi classificati per la

sezione 'artistica' alle recenti olimpiadi di Erfut); il segretario generale del Nastro Verde d'Europa Antonio Iadanza e gli insigniti del prestigioso collare del Collegium Cocorum: un riconoscimento conferito esclusivamente ai professionisti che operano da oltre cinque lustri nell'arte culinaria con dignità e passione, onorando sempre e ovunque la millenaria tradizione della cucina italiana. Immane anche in questo importante appuntamento natalizio, la partecipazio-



ne degli istituti alberghieri di Formia e Terracina che con i propri allievi affiancheranno gli chef e i maitre nel servizio di sala e di cucina.

F.A.