



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. EUROCIRCE



COSA ASPETTARSI DALL'OPEN DAY

L'O.P. Eurocirce il giorno 22 maggio 2024 aprirà le proprie porte agli studenti e ai docenti dell'istituto omnicomprensivo Giulio Cesare presso "Rita Levi Montalcini". I partecipanti vivranno un'esperienza completa del ciclo del prodotto anguria, dalla produzione in campo fino alla lavorazione in magazzino, dove il prodotto prende il via per finire sulle nostre tavole.

La giornata sarà ricca di confronti, consigli per la scelta di un prodotto di eccellente qualità, ma anche di degustazioni e di curiosità.

L'O.P. EUROCIRCE

I soci produttori dell'OP. Eurocirce coltivano una superficie di circa 500 ettari tutta dislocata in pieno Agro pontino più precisamente nei comuni di Terracina, San Felice Circeo e Sabaudia che garantiscono una produzione media annuale di circa 35.000 tonnellate per un fatturato sempre in crescita. Il prodotto di punta dell'OP è lo **zucchini e i suoi fiori**.

A seguire l'anguria, la carota, la rapa, il cavolo rapa, il ravanello, il peperone, il cetriolo, il pomodoro, il fagiolo, il cavolo cinese, la melanzana, la radice di prezzemolo, la barbabietola, il melone, la zucca, il cavolo.

LE ECCELLENZE DELL'O.P

I soci produttori dell'OP. Eurocirce coltivano una superficie di circa 500 ettari tutta dislocata in pieno Agro pontino più precisamente nei comuni di Terracina, San Felice Circeo e Sabaudia che garantiscono una produzione media annuale di circa 35.000 tonnellate per un fatturato sempre in crescita. Il prodotto di punta dell'OP è lo **zucchini e i suoi fiori**.

A seguire l'anguria, la carota, la rapa, il cavolo rapa, il ravanello, il peperone, il cetriolo, il pomodoro, il fagiolo, il cavolo cinese, la melanzana, la radice di prezzemolo, la barbabietola, il melone, la zucca, il cavolo.



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. EUROCIRCE

IL TERRITORIO

L'**Agro Pontino** è una vasta area che tradizionalmente è sempre stata dedicata all'agricoltura, ed è caratterizzata da un clima favorevole molto mite, da terreni sabbiosi che si adattano bene alla coltivazione e da una ricchezza di acque di falda utilizzabili per l'irrigazione.

Il territorio è ricco di storia legata alla tradizione agricola, infatti, da ritrovamenti sembrerebbe che la floridezza del territorio sia dovuta al primo sistema di drenaggio inventato dai Volsci ben 5 secoli prima della nascita di Cristo.

L'ITER DEL PRODOTTO

Il prodotto viene conferito dai soci nell'impianto di confezionamento e stoccaggio dove è possibile iniziare subito la lavorazione, il confezionamento e la catena del freddo.

Successivamente viene distribuito su mercati italiani e esteri in 24 massimo 48 ore.

LE CERTIFICAZIONI

Tutto il processo produttivo è sottoposto all'autocontrollo secondo i criteri HACCP e le sue produzioni sono certificate GLOBALGAP e IFS (international food standard vs 5), BRC, GRASP e ISO 22005.

IL RISPETTO E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Elemento fondamentale nel processo produttivo dell'Eurocirce è la qualità e la tutela dell'ambiente. Dal 1992 l'Eurocirce segue le direttive della Regione Lazio per la lotta integrata applicando il Disciplinare di Produzione Integrata regionale che consiste in un uso razionale e limitato di concimi chimici e fitofarmaci.

Particolare attenzione viene posta sulla scelta varietale, preferendo le varietà colturali, rigorosamente NO OGM, che hanno una maggiore resistenza alle fitopatologie tipiche del territorio, alla rotazione colturale sul medesimo terreno di produzione, a particolari lavorazioni del terreno che ne garantiscono l'ossigenazione e la rigenerazione, alla "solarizzazione" per la disinfezione naturale del suolo, alla microirrigazione e fertirrigazione localizzata che garantiscono un minor consumo di acqua e un minor utilizzo di concimi, alla sostituzione dei fitofarmaci con l'utilizzo di rimedi o di preparati di origine biologica, all'utilizzo di insetti pronubi per l'impollinazione e insetti utili per la lotta agli organismi patogeni nocivi.

Tutto il processo di produzione dalla semina sino alla raccolta è seguito dal Servizio agronomico interno al fine di coadiuvare gli agricoltori nell'applicazione del Disciplinare di produzione.

I controlli sulle produzioni vengono eseguiti in maniera sistematica su tutto il ciclo produttivo per tutelare sia l'ambiente che la salute dei consumatori e degli operatori.



**ORTOFRUTTA
EXPERIENCE**

ITALIAORTOFRUTTA 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