



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. SAN LIDANO



### COSA ASPETTARSI DALL'OPEN DAY

L'O.P. San Lidano aprirà le proprie porte agli studenti e ai docenti dell'istituto San Benedetto Inaudi Mattei di Latina in Via Mario Siciliano 4 Borgo Piave (LT).

I partecipanti vivranno un'esperienza completa del ciclo produttivo delle insalatine a taglio (rucola e lattughino) dalla produzione in campo, alla lavorazione in magazzino, fino all'imbustamento, dove il prodotto prende il via per arrivare il giorno dopo al consumatore finale.

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. SAN LIDANO

Nata nel 1997, San Lidano è un'Organizzazione di Produttori riconosciuta dalla UE, rappresentata dal suo Presidente Luciano Di Pastina. Grazie ai suoi oltre 50 Soci, ubicati nelle principali aree di produzione nazionali, da nord a sud, San Lidano coltiva direttamente le proprie materie prime su circa 1000 ettari di superficie, di cui oltre 200 coperti da moderne serre, garantendo così l'approvvigionamento tutto l'anno con una filiera corta e controllata. Grazie al controllo diretto della produzione, San Lidano è in grado di proporre ai suoi clienti un ampio assortimento, frutto dell'unicità del territorio, a un ottimo rapporto qualità/prezzo: dalle verdure, sia di I<sup>a</sup> gamma che di IV<sup>a</sup> gamma, alle 50.000 tonnellate di angurie, tradizionali e senza semi, che fanno di San Lidano un leader nazionale.



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. SAN LIDANO

### IL TERRITORIO

L'Agro Pontino è una vasta area che tradizionalmente è sempre stata dedita 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

San Lidano pone la gestione della supply-chain, una 'filiera corta' per natura, data la vicinanza con la produzione, al centro delle sue strategie di pianificazione. Dal 2011, il Sistema di Rintracciabilità della filiera agroalimentare San Lidano, a partire dai Soci, alla Cooperativa fino a San Lidano Group, è certificato in conformità alla norma ISO 22005, con l'obiettivo di fornire a clienti e consumatori la garanzia di origine delle materie prime attraverso una filiera tracciata e controllata. Con la sottoscrizione di specifici Accordi di filiera, i produttori si impegnano ad applicare i Disciplinari di Produzione Integrata per l'ottenimento di prodotti di qualità e con il minimo utilizzo di apporti chimici. Per soddisfare i requisiti delle Buone Pratiche Agricole, viene richiesta la certificazione GlobalGAP dei soci/fornitori.

Gli Agronomi San Lidano forniscono il necessario supporto tecnico specialistico e organizzano i controlli e audit programmati. Gli stabilimenti di stoccaggio o lavorazione inclusi nella Filiera San Lidano sono tutti certificati in conformità a standard internazionali riconosciuti da GFSI, che garantiscono la massima sicurezza alimentare. Dal 2020, tutti i prodotti a marchio dei distributori forniti da San Lidano sono gestiti nell'ambito della Filiera certificata. In tal modo, viene garantita una gestione trasparente dei requisiti contrattuali sottoscritti da San Lidano Group con i propri clienti della GDO (riduzione di limiti di residui, certificazioni aggiuntive, audit, ecc.). Sempre nell'ambito della filiera certificata, San Lidano contraddistingue con il proprio marchio "ORTI LAZIALI" i prodotti delle aziende ubicate nel territorio pontino

### IL RISPETTO E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Negli ultimi anni, San Lidano ha fortemente orientato i propri investimenti tecnologici anche sul fronte ambientale, sia per la riduzione dei consumi di energia, grazie all'impianto fotovoltaico nello stabilimento di Sezze e sistemi di ottimizzazione della distribuzione di energia sulle linee, sia con interventi tecnici per la regolazione dei consumi di acqua nel processo di IV<sup>a</sup> gamma. 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**

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](http://www.ortofruttaexperience.it) | [www.italiaortofrutta.it](http://www.italiaortofrutta.it)