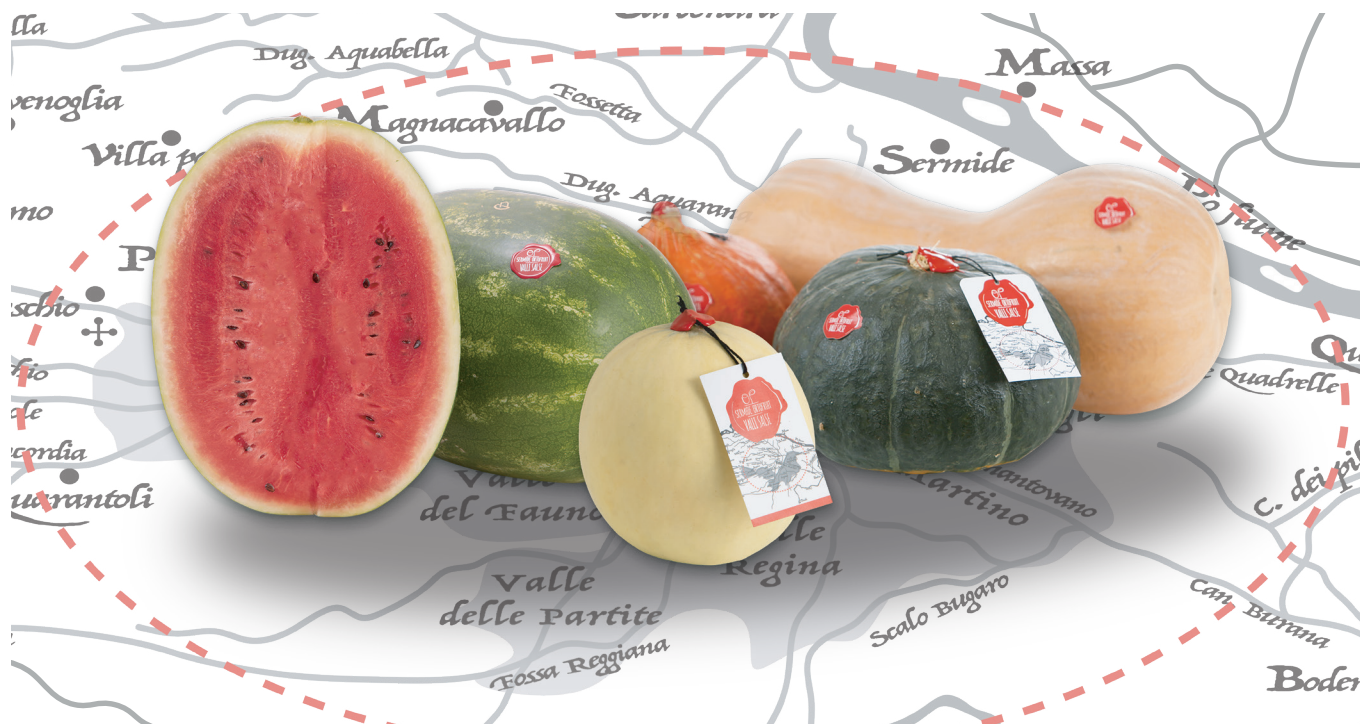




Spesa finanziata con l'aiuto finanziario dell'Unione Europea
(Art. 34 del Reg. UE n. 1308/2013 e Art. 50 del Reg. UE n. 2021/2115)



OPEN DAY DELL'O.P. SERMIDE



COSA ASPETTARSI DALL'OPEN DAY

L'O.P. Sermide Ortofruit aprirà le proprie porte agli studenti e ai docenti dell' I.S. Pietro Antonio Strozzi. Inoltre è prevista la presenza di una delegazione del Comune di Sermide e Felonica e della Associazioni del territorio.

I partecipanti vivranno un'esperienza completa del ciclo del prodotto melone e zucca, 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. SERMIDE

Il nome della società consortile è SERMIDE ORTOFRUIT e si rifà al nome del paese situato nella bassa mantovana rinomato a livello nazionale per la coltivazione di meloni e angurie di alta qualità, dove il fiume Po rappresenta lo spartiacque naturale del confine tra Lombardia, Emilia Romagna e Veneto. La scelta di mantenere il nome del paese è stata proprio legata al livello qualitativo dei prodotti ortofrutticoli che vengono qui coltivati, così da rappresentare una gamma premium per tutti i prodotti e produttori che nel tempo si sono associati alla nostra realtà. Costituita nel 2009 dalla volontà di 9 imprenditori agricoli di Sermide (MN) con lo scopo di aggregarsi per valorizzare le produzioni di qualità sul mercato, nel tempo la base associativa si è ampliata a 36 soci, tutti caratterizzati da un forte legame con la TERRA e le proprie coltivazioni.

I soci produttori dell'OP. Sermide Ortofruit coltivano una superficie di circa 1.600 ettari dislocata nelle Province di Mantova, Ferrara, Verona, Rovigo, Reggio Emilia, Venezia che garantiscono una produzione media annuale di circa 32.000 tonnellate per un fatturato sempre in crescita. Il prodotto di punta dell'OP è il melone.

A seguire l'anguria, la mela, la pera, la zucca, l'albicocca, il kiwi, la ciliegia.



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. SERMIDE



IL MARCHIO “VALLI SALSE” ED IL SUO TERRITORIO

DALLE VALLI SALSE L'ORTOFRUTTA PIÙ DOLCE: Quest'area di 1500 ettari situata tra i comuni di Poggio Rusco, Magnacavallo, Sermide e Felonica, Mirandola e Bondeno, presenta una natura geologica stratificata, dove l'antico fondale del mare che ricopriva la pianura padana è stato ricoperto di masse di terreno discese dagli Appennini con le alluvioni e infine è diventato il paleoalveo del Po, oggi completamente bonificato e ideale per la coltivazione ortofrutticola in quanto dotato anche di sostanza organica. Dall'altro lato, i depositi fossili di acque “salse” (cioè ricche di sale e quindi ad alta conducibilità) sono intrappolati sotto terra e sono il lascito delle acque marine che in remote epoche geologiche hanno occupato e trasformato questa parte di territorio. I sali minerali che sono presenti nelle acque delle falde usate per irrigare e anche nei terreni, sono un mix tale da rendere unica questo territorio e di conseguenza anche le produzioni orticole se ne avvantaggiano in qualità per fragranza e dolcezza.

IL CONSORZIO DEL MELONE MANTOVANO IGP

Op Sermide Ortofruit aderisce al Consorzio di Valorizzazione e Tutela del Melone Mantovano che risulta essere l'organismo che rappresenta produttori e trasformatori del Melone Mantovano I.G.P. e che si prefigge di:

- tutelare, promuovere e valorizzare il Melone Mantovano IGP
- informare il consumatore
- vigilare sulla produzione del melone a marchio
- salvaguardare il prodotto da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni ed uso improprio della denominazione
- in generale, gestire il prodotto a denominazione geografica protetto.

IL RISPETTO E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Elemento fondamentale nel processo produttivo di Sermide Ortofruit è la qualità e la tutela dell'ambiente. Particolare attenzione viene posta sulla scelta varietale, preferendo le varietà culturali, 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.

Nel 2023 è inoltre partito un progetto di ricerca dal titolo “MELONE GLIFOSATE FREE” che si concluderà nel 2024. Obiettivi di tale progetto risultano essere:

- Individuare una o più metodologie di gestione delle erbe infestanti nella coltura del MELONE che escludano l'utilizzo della sostanza attiva Glifosate (protocolli di coltivazione)
- Definire i costi economici dei protocolli di coltivazione individuati in comparazione a quello praticato mediante l'uso della sostanza attiva Glifosate
- Innovazione dei metodi di produzione per rispondere alle attuali e future “domande” del mercato e dei consumatori



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