



6



26



36

6 Lambrusco, il rosso che piace in tutto il mondo

26 Austria – Nell’ “alpeggio del sole” di Klein St. Paul

36 Spinaci: qualità in quantità

PRIMAVERA 2012

IL SOLCO

Alla scoperta del terreno

Qual è il ruolo dei microrganismi per la salute delle piante?



JOHN DEERE

175

SINCE 1837

Sorvegliare la coltura per l'eccellenza del prodotto

Un passaggio sul campo almeno una volta al giorno, ma anche due o tre nei momenti più critici della coltivazione. Oltre ad un rigoroso controllo nelle fasi di raccolta, trasporto, lavorazioni e confezionamento. Sono questi, secondo l'azienda Pistella, i segreti per produrre spinaci di qualità. *Maria Luisa Giordani*



- 1 Una coltivazione di spinaci dell'azienda Pistella pronta per la raccolta manuale.
- 2 Il mercato del prodotto fresco è strettamente legato alla qualità.
- 3 L'azienda Pistella dispone di strumenti per la lavorazione tecnologicamente avanzata.

Produrre spinaci da taglio non è come produrre qualsiasi altra coltura da campo aperto. La redditività di questa orticola da foglia è strettamente condizionata dalla freschezza del prodotto e dal suo aspetto esteriore. Così, piccole imperfezioni quali macchie sulle foglie, colore chiaro, parti danneggiate o deformate sono sufficienti a compromettere la redditività della coltura.

È probabilmente questo uno dei motivi più importanti perché la produzione di spinaci da consumo fresco in Italia si concentra in limitate realtà di nicchia alta-

mente specializzate. Tra queste, l'azienda Pistella a Penne di Pescara, in Abruzzo, si occupa di questa coltura da oltre 30 anni, quando, nel 1978, venne concepita dal suo titolare Adelchi Pistella.

UNA GESTIONE COMPLETA

“Cultivare spinaci è da sempre l'attività della nostra azienda”, spiega Mattia, che insieme al padre Adelchi, la madre Antonella e un corposo gruppo di collaboratori specializzati, segue oggi l'azienda. “La quasi totalità della superficie coltivata, circa 500 ettari tra terreni di proprietà ed

appezzamenti in affitto, viene dedicata a questa coltivazione, con la sola eccezione delle rotazioni indispensabili a salvaguardare la fertilità del terreno. L'intera produzione viene realizzata in campo aperto ed è il personale dell'azienda stessa ad occuparsi direttamente di tutta la gestione della coltura, dalla lavorazione del terreno, alla semina, alla raccolta, fino alla vendita del prodotto fresco pre-confezionato”.

LA QUALITÀ AL PRIMO POSTO

“Il mercato dello spinacio fresco”, continua Mattia, “è strettamente legato alla



4



5



6

4 Una fase della lavorazione dello spinacio in cespi.

5 A garanzia della massima freschezza la struttura di lavorazione è dislocata a breve distanza dalle coltivazioni.

6 Il prodotto di quarta gamma confezionato in busta pronto per la commercializzazione.

qualità ed è per questo che l'azienda ha fatto dell'aspetto qualitativo il proprio punto di forza". Ma cosa significa, sul lato pratico, produrre spinaci di qualità? "L'aspetto esteriore del prodotto", puntualizza Mattia, "è sicuramente il primo elemento che viene considerato. Il mercato privilegia foglie dal colore scuro, dallo spessore carnoso con peso specifico alto ed in totale assenza di foglie gialle e rovinate. In secondo luogo viene il sapore, che deve essere piacevole al gusto dopo la cottura". Dal lato pratico, per l'azienda produttrice, rispettare queste caratteristi-

che significa seguire con la massima attenzione la coltura in tutte le fasi colturali, a partire dal momento della nascita delle piantine.

CONTROLLO COSTANTE

A svolgere questa mansione è da sempre Adelchi, che segue le coltivazioni in modo molto scrupoloso, senza mai perderle di vista. "Da agosto fino ad aprile del successivo anno, periodo che va dalle prime semine alle ultime raccolte, mio padre sorveglia costantemente le coltivazioni, riferisce Mattia. Ogni giorno, senza mai saltarne

uno, è presente sui campi, ma nei momenti più critici i sopralluoghi giornalieri possono arrivare anche a 2 o 3. Tutto questo è indispensabile per preservare la qualità del prodotto, intervenendo prima che si verifichino danni alla coltura a causa della siccità o di eventuali attacchi di parassiti". Lo spinacio, tuttavia, è una specie piuttosto resistente, che difficilmente viene attaccata da parassiti. "Le varietà oggi in commercio", afferma Mattia, "sono tutte geneticamente molto resistenti. Per coprire tutto il periodo di produzione, scaglionando le raccolte, utilizziamo varietà con cicli di



- 1 Mattia Pistella, la nuova generazione aziendale.
- 2 I titolari dell'azienda: Adelchi Pistella e la moglie Antonietta.
- 3 Il responsabile delle coltivazioni dell'azienda Pistella Ezio De Vincentiis.

lunghezza diversa, ma in ogni caso la necessità di ricorrere a trattamenti fitosanitari è molto rara”.

CERTIFICAZIONI GLOBALGAP E QS

Da pochi anni, l'azienda Pistella ha raggiunto anche nuovi obiettivi, fra cui le certificazioni Globalgap e QS e CPQ (Conad Percorso Qualità), ottenute dall'ente certificatore CMI. Questo grazie alla scrupolosità, al rispetto delle normative europee riguardanti le buone pratiche agricole, al rinnovo dei magazzini, alla puntualità nelle consegne e all'assenza completa di residui antiparassitari. Secondo gli stessi standard europei l'azienda, che dispone di macchine agricole di ultima generazione, effettua inoltre tutte le lavorazioni in campo nel pieno ed assoluto rispetto delle norme delle buone pratiche agricole, controllando ogni singolo lotto di terreno mediante schede di lavorazione seguite ed aggiornate da personale qualificato. Ma il rispetto del prodotto riguarda anche le fasi successive: raccolta, trasporto, lavorazioni e confezionamento. “La raccolta dei nostri prodotti”, riferisce Mattia, “avviene manualmente, affinché la merce non ven-

» L'importante è che tutto il processo di lavorazione avvenga nei tempi più veloci possibili.«

Mattia Pistella

ga maltrattata da apparecchiature meccaniche, a garanzia di un prodotto di qualità superiore”.

Nel pieno della stagione di raccolta, in inverno, presso l'azienda Pistella lavorano circa un centinaio di persone, delle quali la maggior parte è occupata proprio nella raccolta. La prassi è quella di tagliare le piante e di eseguire una prima pulizia grossolana del prodotto direttamente sul campo. Il prodotto viene poi trasportato nel giro di breve in magazzino dove viene immediatamente lavorato al fine di preservarne la freschezza. Qui, a seconda della destinazione, viene gestito in modo diverso. Nel caso dello spinacio in cespo è sufficiente procedere al lavaggio e al confezionamento in cassette. Nel caso

della quarta gamma viene invece eliminata la radice, per poi procedere al lavaggio, alla cernita ed al confezionamento in sacchetti da 500 grammi per poi procedere immediatamente alla spedizione.

LA VELOCITÀ È FONDAMENTALE

“L'importante”, spiega Mattia, “è che tutto il processo di lavorazione avvenga nei tempi più veloci possibile”. Per questo tutti i terreni coltivati sono dislocati a breve distanza dal centro aziendale, in modo tale che i tempi di trasporto siano minimi. Inoltre, anche le lavorazioni post raccolta sono estremamente rapide, in modo che nell'arco di poche ore il prodotto sia pronto per la commercializzazione. “La produzione”, afferma Mattia, “viene confezionata e spedita a destinazione nel giro di 24 ore per l'Italia e al massimo 48 ore per l'estero”.

In ogni caso il prodotto è molto richiesto per la sua qualità dai principali mercati ortofrutticoli e dalla grande distribuzione, che rappresentano i maggiori canali di distribuzione degli spinaci Pistella. “Fino ad oggi”, conclude Mattia, “le richieste del mercato hanno privilegiato maggiormente lo spinacio in cespo, ma attualmente la tendenza è quella di un netto incremento della domanda di prodotto per quarta gamma. Questa per noi è un'importante soddisfazione, perché significa che la qualità del nostro prodotto viene apprezzata. Del resto il nostro motto è da sempre: Preferiamo la qualità alla quantità... e per i nostri clienti qualità in quantità”. ■



ABRUZZO

L'agricoltura ha un grosso peso sull'economia dell'Abruzzo anche se il terreno e il clima non consentono molte colture in questa regione. Tuttavia l'Abruzzo ha il primato nella produzione di fichi, carote e uva da tavola, a cui si affiancano frutta e ortaggi. Liquerizia e zafferano sono prodotti tipici di questa area, mentre per quanto riguarda gli allevamenti sono diffusi soprattutto gli ovini, con una graduale crescita di bovini.



PER SAPERNE DI PIÙ

www.aziendapistella.com