

# Fragola Matera: gusto, sostenibilità e innovazione

*Tutelare le produzioni della Basilicata dalle contraffazioni, promuovendo sviluppo, miglioramento e salvaguardia della qualità e della tipicità*

Per le sue estese piantagioni agricole, Scanzano Jonico è definita piccola "California del Sud", ma è anche un interessante riferimento balneare per coloro che, dopo avere visitato l'incantevole Matera, desiderano concedersi un soggiorno all'insegna del relax. Le acque cristalline e le spiagge "selvagge" del borgo marino rimangono nel cuore di chi ama la natura, così come non si dimenticano i sapori di una terra coltivata con passione. Qui, nel 1994, Francesco Nicodemo assieme ad altri giovani amici, hanno fondato la NicoFruit, un'azienda cresciuta nel tempo sino a diventare attualmente un'organizzazione di produttori di rilievo nel Mezzogiorno d'Italia: la Frutthera Growers. "Siamo tra le prime aziende lucane ad aver accolto la sfida della produzione integrata. Lavoriamo con l'intento

di tutelare le produzioni della fragola della Basilicata dalle contraffazioni e ci impegniamo a promuovere lo sviluppo, il miglioramento e la salvaguardia della qualità e della tipicità di produzione", racconta Nicodemo.

Nasce da qui l'idea di creare, nel 2020, il nuovo brand "Fragola Matera" per offrire al consumatore la miglior qualità di fragole in termini di gusto, sostenibilità e innovazione. Una prodotto che già dal nome rivela un forte legame con la Basilicata e la sua città simbolo. A gennaio 2021, il gruppo NicoFruit, con il suo brand "Fragola Matera", ha infatti lanciato un progetto che punta a valorizzare il territorio in cui l'azienda affonda le proprie radici: si tratta di un'iniziativa che prevede una comunicazione lunga (prevista per ora fino al 2023). Ma la NicoFruit

vuole andare oltre: la sua missione è quella di far sì che le sue fragole vengano ricollegate sia alla Basilicata che all'areale della città di Matera. In questo modo la zona diventerebbe ancora più attraente per turisti e buongustai, che già apprezzano molto questi prodotti: ne vengono venduti oltre 6 milioni di cestini ogni anno.

"Con il brand Fragola Matera siamo arrivati a un punto importante del nostro percorso ecosostenibile. Il momento più critico e più impattante a livello di emissioni atmosferiche in tutto il ciclo produttivo (quindi dal campo allo scaffale) è infatti quello del packaging. Per questo, negli anni, ci siamo concentrati in soluzioni che potessero essere a basso impatto ambientale, ma che continuassero a garantire sicurezza al prodotto e rispettassero il nostro patto con la natura",

sottolinea Nicodemo.

Tra i risultati c'è il cestino compostabile Nicofriendly da 500 grammi che azzerà l'uso della plastica in favore di materiali che a fine vita diventano compost. "Abbiamo anche lanciato la soluzione 'Ezy Split' in confezione da 400 grammi,

prodotta dalla Ilip. Trattasi del primo cestino ibrido in plastica R-Pet 100% con la parte in cartoncino che permette al consumatore di separare e quindi differenziare con facilità. Una novità che, oltre all'alleggerimento del peso del cestino, consente di valorizzare

l'immagine del prodotto confezionato", spiega Nicodemo.

Il termine "sostenibilità" assume quindi per NicoFruit molteplici significati: si parte dalle pratiche agroecologiche, con l'impiego di api e bombi che favoriscono l'impollinazione naturale e con il ricorso agli insetti (i cosiddetti "antagonisti"), capaci di annientare l'azione deleteria dei parassiti, per poi arrivare alla sostenibilità etica e sociale. "Rispettiamo l'ambiente non solo utilizzando coperture riciclabili negli impianti produttivi, ma anche usando impianti irrigui automatizzati con sonde di rilevamento dell'umidità che, assieme all'uso di speciali pacciamature, consentono di salvaguardare la preziosa risorsa idrica ed evitare gli sprechi", conclude Nicodemo.



Oltre 6 milioni di cestini di Fragola Matera venduti ogni anno