

# ● SOSTENIBILITÀ

**Nicodemo: Con il brand Fragola Matera® si consolida il percorso della sostenibilità'**

**Nuovo marchio di fragole all'insegna di un vero e proprio patto con la natura**

"La sostenibilità non è uno slogan, ma un percorso. Un cammino da noi avviato già 4 anni fa e al quale, anno dopo anno, abbiamo aggiunto un tassello" così ci spiega Francesco Nicodemo (nella foto in basso a destra), presidente della Frutthera Growers, organizzazione di produttori della Basilicata nata dall'esperienza trentennale del gruppo di lavoro Nicofruit.



"Con il brand Fragola Matera® - che riunisce la produzione di fragole della provincia di Matera, contraddistinte per gusto, qualità, elevato grado brix e shelf life - possiamo dire di essere arrivati a un punto importante del nostro percorso. Il momento più critico e più impattante a livello di emissioni atmosferiche in tutto il ciclo produttivo (quindi dal

campo allo scaffale) è proprio 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".



- "Tra i risultati c'è il **cestino compostabile Nicofriendly** da 500 g, che azzerava l'uso della plastica in favore di materiali che a fine vita diventano compost. Inoltre, quest'anno lanciamo sui mercati anche la nuova **soluzione "Slip Tray"** in confezione da 400 g, prodotta dalla ILIP. Trattasi del primo cestino ibrido in plastica R-Pet 100% con la parte in cartoncino che permette al consumatore finale di separare e quindi differenziare con grande facilità. Una novità che, oltre all'alleggerimento del peso del cestino, permette di valorizzare l'immagine del prodotto confezionato".

"Per noi il termine sostenibilità assume molteplici significati: si parte dalle pratiche agro-ecologiche, con l'impiego di api e bombi che

- favoriscono **l'impollinazione naturale** e con il **ricorso agli insetti utili** 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

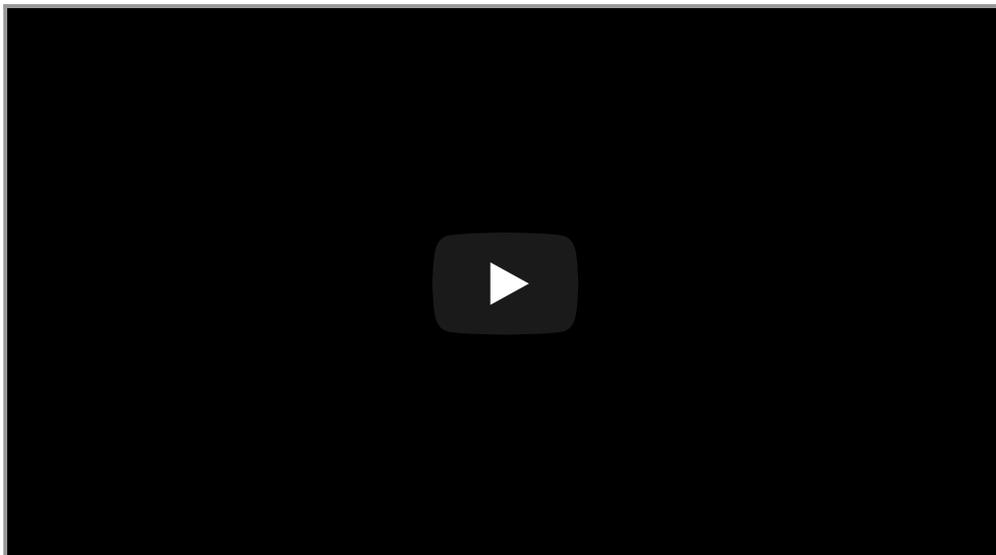
→ ELIMINARE INSETTICIDI

- 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".



*Applicazione insetti utili nei fragoleti del Metapontino.*

"In tutti questi anni, abbiamo costruito rapporti stabili con i nostri collaboratori. La raccolta delle fragole è una delle fasi più delicate: un lavoro artigianale, che oserei definire quasi sensoriale, frutto di formazione e tradizione. Oggi i figli dei nostri collaboratori lavorano fianco a fianco con i nostri figli, intere generazioni che si susseguono instaurando rapporti che vanno oltre il mero lavoro".



"Molta della manodopera che impieghiamo proviene dalla Basilicata e dalla vicina Puglia; si conta anche la presenza di collaboratori provenienti dall'Africa e da Paesi dell'Est Europa, che sono stati formati e si sono stabilmente integrati in Italia. Per noi, sostenibilità etica e sociale significa anche inclusione".



**Contatti:**

**Nicofruit Soc. Coop. Agr.**

Via Provinciale, 15

75020 Scanzano Jonico, MT

Tel.: (+39) 0835 953122

Email: [info@frutthera.it](mailto:info@frutthera.it)

Web: [nicofruit.it](http://www.nicofruit.it) (<http://www.nicofruit.it/>)

Facebook: [facebook/nicofruit.it](https://www.facebook.com/nicofruit.it/) (<https://www.facebook.com/nicofruit.it/>)

Data di pubblicazione: ven 5 feb 2021

Author: [Vincenzo Iannuzziello](#)

© [FreshPlaza.it](#)

