

AZIENDA AGRICOLA FIOREVERDE



Freschezza, qualità e genuinità nella filiera degli ortaggi

AZIENDA AGRICOLA FIOREVERDE



L'area in cui è situata l'azienda è quella di Venturina, in provincia di Livorno. Venturina Terme è una località della Val di Cornia, frazione del Comune di Campiglia Marittima, posta nell'alta Maremma, nelle vicinanze del fiume Cornia che sfocia presso Piombino. Attivo centro industriale, artigianale, agricolo, commerciale e termale, ha sviluppato l'abitato all'incrocio tra la Strada statale 1 Via Aurelia, la strada per Campiglia Marittima e la Strada statale 398 Via Val di Cornia che la collega a Piombino, a Suvereto ed a Monterotondo Marittimo

La Val di Cornia costituisce l'estremo lembo meridionale della provincia di Livorno, sul territorio della Maremma Piombinese; si estende nell'area a cavallo tra la Maremma Livornese (storicamente Maremma Pisana) e la Maremma Grossetana nei pressi della foce dell'omonimo fiume.

Il territorio risulta prevalentemente collinare nell'entroterra dove si insinua verso le ultime propaggini sud-occidentali delle Colline Metallifere e si inoltra nella parte meridionale della provincia di Pisa lambendo la Val di Cecina; è pianeggiante invece lungo la fascia costiera, fatta eccezione per il promontorio di Piombino che separa l'omonima città (che ne è capoluogo e sede del Circondario) dal Golfo di Baratti, sulla cui

sommità settentrionale sorge il borgo medievale di Populonia che si è sviluppato presso la preesistente città etrusca con le relative necropoli.

L'area include lungo la fascia costiera il territorio comunale di Piombino e quello di San Vincenzo, mentre nell'entroterra interessa i comuni di Campiglia Marittima, Suvereto, Sassetta, Monteverdi Marittimo. La zona si caratterizza per aree archeologiche di epoca etrusca, tra le quali spiccano quelle del Golfo di Baratti e di Populonia, e per i centri storici di epoca medievale. Notevole è inoltre la ricchezza del sottosuolo, sfruttato per le numerose miniere già dai tempi degli Etruschi.

Storicamente la Val di Cornia ha fatto parte in epoca medievale della Repubblica di Pisa fino al 1399, anno in cui gli Appiani fondarono la Signoria, poi Principato di Piombino, che comprendeva oltre a questo territorio anche la Val di Pecora, Val Bruna e la isole Elba, Pianosa e Montecristo. Dopo la caduta di Napoleone (il Principato era retto da Elisa Bonaparte), il territorio fu annesso al Granducato di Toscana, fino alla costituzione dello stato Italiano.

Molto conosciuti a livello nazionale e internazionale sono i vini della Val di Cornia DOC: Val di Cornia.

La zona di produzione della d.o.c. Val di Cornia è una grande area che comprende i comuni di Suvereto, Piombino, Campiglia Marittima, San Vincenzo e Sassetta in provincia di Livorno ed il comune di Monteverdi in provincia di Pisa. I vini prodotti nei territori del comune di Suvereto hanno diritto alla denominazione di sottozona "Suvereto".

PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare, un dipendente fisso, 5 stagionali nel periodo estivo e 12 nel periodo invernale

Coltivazione: ortaggi

Estensione: ha 100 in proprietà

Attività di trasformazione e confezionamento

Attività di vendita

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

L'Azienda Agricola Fioreverde nasce nel 2001 nel cuore delle campagne toscane, a Campiglia M. ma , in provincia di Livorno, per iniziativa del titolare Franco Fiorenzani, coltivatore diretto dal 1980 che da sempre si è occupato, prima all'interno dell'azienda familiare, poi nella propria, di coltivazione e commercializzazione di prodotti ortofrutticoli da lui stesso coltivati. La Fioreverde è un tipico esempio di

azienda agricola strutturata a livelli industriali, organizzata per la vendita alla grande distribuzione. Nonostante la produzione dai numeri rilevanti, non ha perso quella forte connotazione familiare e di cura alla qualità e alla gestione in proprio di tutto il ciclo produttivo.

Fioreverde si occupa della produzione e trasformazione di ortaggi freschi in I e IV gamma, cioè ortaggi a foglia lavorati per il confezionamento in buste pronte all'uso o per l'incassettamento di prodotto sfuso, questi prodotti sono indirizzati prevalentemente ad importanti catene di distribuzione del Nord e Centro Italia. Vengono chiamati «prodotti della quarta gamma» i prodotti ortofrutticoli pronti per il consumo. In pratica sono frutta e verdure fresche, lavate, asciugate, tagliate, confezionate in vaschette o in sacchetti di plastica e quindi pronte per essere messe in tavola. Un servizio, quello del lavaggio e del confezionamento, che è un valore aggiunto che trasforma il prodotto agricolo ad un prodotto industriale a tutti gli effetti. Si tratta di vegetali della migliore qualità, in termini di sviluppo, condizione fisiologica, aspetto e integrità.

L'azienda si estende su una superficie di circa 100 ettari di terreno interamente coltivati a filiera ed è costituita da due centri aziendali, distanti tra loro circa 5 km, il primo adibito al rimessaggio delle attrezzature agricole, il secondo alla lavorazione ed il confezionamento dei prodotti.

Fioreverde da sempre si occupa, rispettando una rigida *filiera*, della produzione della materia prima, dalla semina fino al momento della raccolta. I terreni della Val di Cornia garantiscono l'approvvigionamento della materia prima per 12 mesi all'anno. Una volta effettuato il raccolto il prodotto viene pesato e tracciato in modo da registrare questo dato sempre più importante nella produzione di qualità. La materia prima dopo essere stata portata nello stabilimento e stoccata in apposite celle dove rimane per brevi periodi, viene avviata al processo di lavorazione. In questa prima fase dalla quale dipende la qualità del prodotto finito, personale qualificato seleziona soltanto le foglie migliori. In questa fase della cernita fondamentale risulta il lavoro dell'uomo che seleziona le foglie migliori per eliminare le parti alterate o non idonee alla lavorazione (come ad esempio foglie ingiallite o imbrunite). Segue la mondatura, che consiste nell'eliminazione dall'insalata delle parti non utilizzabili il prodotto viene lavato accuratamente e privato delle impurità non necessarie, dopodichè viene asciugato ed è pronto per la fase successiva.

Nell'ultima fase del ciclo produttivo i vegetali vengono pesati e confezionati in apposite confezioni di peso predefinito. Adesso, dopo le diverse fasi di lavorazione, e senza l'aggiunta di conservanti, si è raggiunto un prodotto finito che mantiene le proprie caratteristiche naturali, avendo come valore aggiunto, quello di far risparmiare tempo al consumatore.

Seguendo il processo produttivo che avviene nello stabilimento in spazi dedicati alle varie fasi di lavorazione, si può comprendere il percorso che l'ortaggio segue prima di arrivare nelle buste che troviamo al supermercato e comprendere la storia di un prodotto molto gradito ultimamente al consumatore finale, quello già pronto all'uso. Fiorenzani ha rivolto l'attenzione alla realizzazione di un prodotto molto richiesto, che troviamo su tutti i banchi della grande distribuzione e che ha sostituito in parte quello fresco da lavare, asciugare e preparare direttamente, vuoi per la mancanza di tempo e per il cambiamento delle abitudini alimentari dei tempi moderni.

Si tratta quindi di coniugare la richiesta del cliente finale, sempre più esigente ma poco disposto a perdere tempo in quei processi necessari all'utilizzo degli ortaggi con il mantenimento della qualità che il prodotto confezionato e pronto all'uso deve avere.

La caratteristica di questa azienda è di aver posto in essere un procedimento che lascia inalterate le proprietà e le caratteristiche del prodotto appena colto nella busta di confezionamento. La coltivazione nei terreni familiari, la raccolta che avviene direttamente senza avvalersi di conto terzi, le varie fasi di selezione e lavaggio e tutto il lavoro svolto con cura, garantiscono un'elevata qualità degli ortaggi. Per queste produzioni assume rilevanza il processo produttivo e l'innovazione che i mezzi a disposizione dello stabilimento hanno, in quanto è proprio quest'ultima a far sì che il prodotto mantenga le sue peculiarità e possa considerarsi di elevata qualità.

L'azienda di Fiorenzani, ha effettuato investimenti in questo settore per essere sempre più competitiva e organizzata. Da anni la rete commerciale utilizzata da questa realtà è quella della grande distribuzione, nei marchi speciali della qualità e per questo motivo deve continuamente innovarsi ed essere qualitativamente superiore.

L'esperienza di quest'uomo nel settore e l'impegno dell'intera famiglia nell'azienda hanno fatto crescere l'attività e le hanno fatto conseguire un posto di rilievo nella vendita di settore.





INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR "AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE"

TOTALE INVESTIMENTO € 305.000,00 CONTRIBUTO € 91.500,00

INTERVENTI EFFETTUATI: Acquisto della linea per il lavaggio, l'asciugatura, la pesatura ed il confezionamento degli spinaci. Acquisto macchinari e realizzazione impianti per il funzionamento della catena produttiva.

















OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a dotare l'azienda di quelle attrezzature necessarie a completare il processo produttivo richiesto nell'ambito della IV gamma.

L'acquisto della linea di lavaggio, asciugatura, pesatura e confezionamento ha consentito all'azienda di potersi inserire in questa fetta di mercato, di essere competitiva con il proprio prodotto coltivato e raccolto secondo i metodi agricoli tradizionali.

Questa linea ha potenziato l'organizzazione produttiva garantendo la massima qualità del prodotto, nel rispetto dei parametri richiesti per l'inserimento dello stesso sugli scaffali della grande distribuzione.

PUNTI DI FORZA

Coltivazione tradizionale

Innovazione nel processo produttivo

Maggiore competitività

Razionalizzazione dei tempi di lavoro

Tracciabilità

Realizzazione dell'intera filiera produttiva. Coltivazione, trasformazione e vendita

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è l'organizzazione della stessa verso la quarta gamma, ovvero la lavorazione degli ortaggi freschi confezionati in buste pronte all'uso. L'azienda oltre a questo tipo di mercato si rivolge a quello all'ingrosso con il prodotto incassettato sfuso. I metodi di coltivazione e raccolta, la selezione diretta ed attenta del prodotto migliore conferiscono qualità e le caratteristiche tipiche dell'azienda condotta a dimensioni familiari. La particolarità di quest'ultima è proprio quella di aver abbinato la tradizione agricola, con i suoi metodi e ritmi all'organizzazione del processo produttivo industriale. Lo stabilimento presenta tutte le caratteristiche della catena di montaggio rivolta alle varie fasi del processo, dove il lavoro manuale riveste ancora un'importanza rilevante nella selezione e nella cura del prodotto. Gli occhi e le mani dell'uomo non possono sostituire nessuna innovazione e nessun macchinario per garantire la vera qualità: questo lo spirito di questa piccola realtà che è riuscita a inserirsi nei grandi numeri della distribuzione.

I macchinari acquistati hanno fatto sì che l'azienda potesse rispondere alle richieste della rete commerciale rispettando i tempi di consegna e riducendo i turni di lavoro. Ciò ha garantito il mantenimento del prezzo del prodotto ed una maggiore competitività dello stesso.

Questa struttura aziendale garantisce al tempo stesso la tracciabilità del prodotto e il compimento dell'intera filiera conferendo al prodotto freschezza, genuinità e alta qualità.

Per il futuro l'obiettivo è quello di consolidare un mercato già attivo e di inserirsi in altre fasce della grande distribuzione.

Riferimenti:

AZIENDA AGRICOLA FIOREVERDE

Via di Montioncello, 20/F
Venturina (LIVORNO)
Tel. 338.1159113
Fax 0565.85.70.38

info@fioreverde.it

www.fioreverde.it