

Organizzazione di Produttori



Organizzati per produrre... eccellenze!







OP Consorzio Fonteverde aggrega diverse aziende agricole che operano nel territorio delle province di Ragusa e Siracusa.

Il Consorzio Fonteverde si costituisce nel 2004 per volontà di un gruppo di imprenditori siciliani, attivi nel settore degli ortofrutticoli da oltre 20 anni, che intuisce l'opportunità di aggregare alla propria Associazione di aziende agricole già esistente da diversi anni (la Fonte Verde Aziende Agricole Associate), un gruppo di produttori locali per dar vita ad una Organizzazione di Produttori.

Il Consorzio Fonteverde con D.D.S. n.14 del 14/01/2005 viene riconosciuto dalla Regione Sicilia "Organizzazione di Produttori".

La OP opera in una zona fortemente vocata alle produzioni di ortive, sia in ambiente protetto (serre tunnel) che in pieno campo, poiché caratterizzata da condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli, ubicata nel Sud-Est della Sicilia.

I prodotti coltivati dai soci e commercializzati dalla OP sono: carote, zucchine, peperoni, pomodori, patate, meloni, angurie, uva da tavola.

Il principale prodotto, in quantità e in valore, commercializzato dalla OP è la carota novella, che può fregiarsi anche del marchio "IGP carota novella di Ispica".



Il Consorzio Fonteverde si propone, nell'esclusivo interesse dei consorziati, di organizzare i produttori associati, di programmare la produzione degli stessi, di valorizzare i loro prodotti, per quantità e qualità, di commercializzare i prodotti degli associati assicurando la massima redditività.

Nello svolgimento delle sue funzioni il Consorzio contribuisce a migliorare la concentrazione dell'offerta e a controllare l'immissione sul mercato dei prodotti dei soci

Persegue, in tal modo, gli obbiettivi che la UE e l'orientamento delle politiche dell'OCM intendono raggiungere.









OP Fonteverde gestisce oltre 900 ha di terreni ubicati in due province della Sicilia sud-orientale: 55% delle superfici nel ragusano, 45% nel siracusano.

E' consuetudine dei responsabili dell'area produttiva, all'inizio di ogni annata agraria stilare, in stretta collaborazione con i responsabili dell'area commerciale, un piano produttivo che diventa l'ordinamento colturale dell'OP.

Dal piano produttivo risulta che l' OP Fonteverde investe 40 ha circa in arboree (agrumi e vigneti), 230 ha circa in orticole irrigue di pieno campo, 150 ha circa in ortive in ambiente protetto( tunnell- serre ).

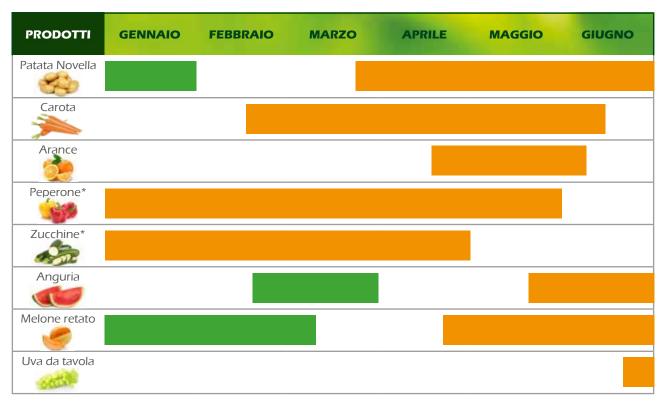
L' 80% delle superfici su cui insistono strutture coperte, 120 ha circa, è riutilizzata per la coltivazione della doppia coltura nella medesima annata agraria.



Al fine di assicurare l'avvicendamento colturale degli apprezzamenti, inoltre, il piano produttivo prevede la coltivazione di 400 ha circa di seminativi (cereali, lequminose).

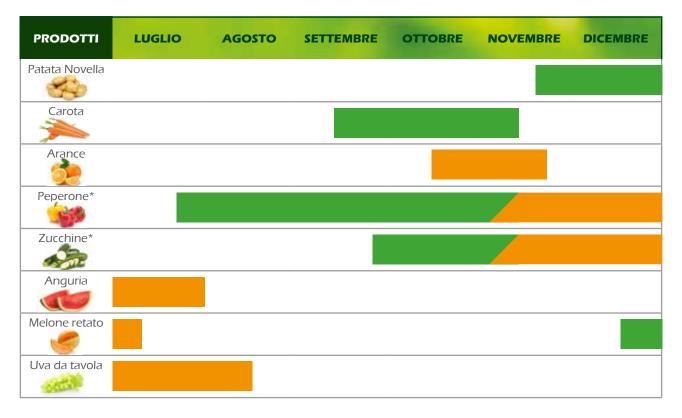


La tabella sottostante riporta il ciclo colturale dei principali prodotti coltivati dai soci e commercializzati dall'OP Fonteverde



Il piano colturale dell'OP prevede anche la produzione delle colture pomodoro e carciofo. Modeste tuttavia le quantità conferite dai soci, quindi

poco significativi i volumi per tali prodotti commercializzati dall'OP.







o stabilimento a servizio del Consorzio Fonteverde che si sviluppa in un'area di circa 38.000 mq a breve distanza della città di Ispica, è composto da un corpo prin-

cipale esteso 4.500 mq, che costituisce il magazzino per il lavaggio, la lavorazione, il confezionamento e la spedizione dei prodotti ortofrutticoli.

All'interno troviamo spazi riservati a celle frigorifere, a linee dedicate alla lavorazione del prodotto carote, impianti moderni e funzionali abbinati a sistemi tecnologicamente avanzati per la pesatura, il controllo peso e il confezionamento delle carote nelle diverse tipologie (vassoi/vaschette, sacchetti).

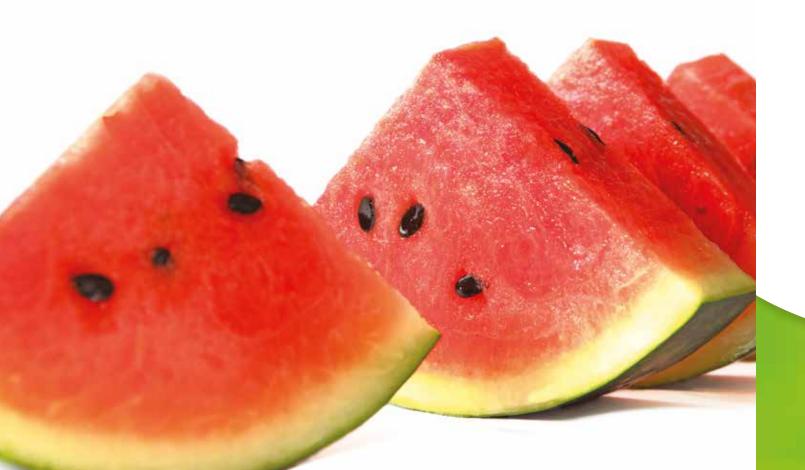
Funzionali anche le due linee per la lavorazione delle patate lavate e/o grezze, confezionate in cartoni, sacchi, retine. Altre linee sono dedicate alla lavorazione di frutta e ortaggi quali cocomeri, carciofi, pomodori, uva da tavola, mentre per la lavorazione dei prodotti melone, zucchine e peperoni si dispone di specifici impianti altamente specializzati per il settore ortofrutticolo.



Il magazzino di lavorazione ben organizzato, strutturato e dotato di impianti, macchinari e attrezzature all'avanguardia, è in grado di soddisfare ampiamente le specifiche esigenze della clientela.



## Occhio alla provenienza scegli Fonteverde





a procedura di identificazione e rintracciabilità del prodotto sia pplica a tutte le fasi del processo produttivo aziendale, dalla scelta del terreno, alla semina, alla

raccolta, alla lavorazione fino al cliente destinatario, mediante il numero di lotto che identifica l'appezzamento di provenienza della merce.

La definizione di regole precise sulle metodiche di produzione si ritiene oggi di primaria importanza al fine di garantire prodotti di qualità sul mercato.

Il disciplinare di produzione è uno strumento di trasparenza che descrive analiticamente i metodi di coltivazione scelti.

Tutti i prodotti *Fonteverde* sono coltivati con metodi a lotta integrata, grazie ad esperti agricoltori e al clima mite e soleggiato della Sicilia.

L'ortofrutta Fonteverde si differenzia dalle altre per freschezza e genuinità, perchè non subisce mai trattamenti per la conservazione, ma dopo la raccolta arriva subito nei punti vendita.

Il Consorzio Fonteverde OP può contare su una rete di vendita efficiente che copre l'intero territorio nazionale.

La OP destina oltre il 40% della PLV al mercato estero. Le vendite export registrano un trend in forte crescita. Rintracciabilità & Commercializzazione





## www.fonteverde.com

## O.P. Consorzio Fonteverde Società Consortile Agricola a.r.l.

Sede: C.da Fontanazza c.p. 69 - 97014 ISPICA (RG) - Italy - Tel. 0932 951484 - Fax 0932 951200
Partita IVA 01276630884 - C.C.I.A.A. RG n. 107387
Riconoscimento con D.D.S. n. 14 del 14.01.2005 art. 11 Reg. CE 2200/96
Iscritta al n. 64 del Registro delle Organizzazioni di Produttori della Regione Sicilia
e-mail: ortofrutta@fonteverde.com

