



Ispica e Fucino puntano sull'IGP ma tutta Italia è sinonimo di qualità

Chiara Brandi

Con oltre 500 mila tonnellate di carote raccolte ogni anno, l'Italia è al 5° posto in Europa, al 15° su scala globale e, in particolare per il livello qualitativo raggiunto, si posiziona tra i principali Paesi produttori di questo ortaggio. In termini di consumi, nel 2020, complice una domanda che ne ha premiato la lunga shelf life soprattutto in epoca di lockdown, le vendite di carote sono aumentate dell'8% rispetto all'anno precedente (fonte CSO Italy su rilevazione GFK) e il consumo pro-capite è salito a circa 37 chilogrammi. La carota, allo stato spontaneo è considerata una pianta infestante, che cresce perfino in zone aride e sassose; al contrario, per chi di mestiere coltiva carote, si tratta di un prodotto tutt'altro che semplice da gestire. Dalla semina alla raccolta fino alla lavorazione, sono tanti i fattori di cui bisogna tenere conto e altrettante le strategie da adottare per non rischiare di comprometterne la qualità finale.

L'Italia è chiamata a battere la strada della qualità, dell'innovazione e della tipicità territoriale per posizionarsi, soprattutto attraverso progetti di valorizzazione, ancora meglio sul mercato di questo ortaggio. Gli esempi migliori in questa direzione vengono dalla Sicilia (prima regione per superficie coltivata), dove sulla carota novella di Ispica si è creata un'econo-



Coltivazione di carote del Consorzio Fonteverde in provincia di Ragusa: da solo ne produce 10 mila tonnellate

mia importante, dall'Abruzzo (prima regione per tonnellate), dove la carota dell'Altopiano del Fucino esprime quasi il 30% del totale nazionale, dall'Emilia Romagna dove operano alcuni grandi specialisti. Altre zone vocate si trovano nel Lazio, in Veneto (Chioggia e Lusia) e in Puglia. La produzione bio è ancora piuttosto bassa, interessa circa 700 ettari per 2.600 tonnellate.

Come affrontano questi aspetti i principali produttori di carote del Bel Paese e come rispondono all'evolversi delle esigenze del mercato? Lo abbiamo chiesto ai diretti interessati partendo dalla Sicilia per muoverci poi in Puglia e quindi in Emilia Romagna.

Fonteverde, 10 mila tons di carote con una crescente quota export

Nato nel 2004 dalla volontà di un gruppo di agricoltori siciliani della provincia di Ragusa e riconosciuto l'anno successivo come Organizzazione di Produttori, il Consorzio Fonteverde è una realtà che riunisce 18 soci e che vanta una superficie produttiva di oltre 900 ettari tra le due province di Ragusa e Siracusa e due magazzini di lavorazione. Tra le principali colture dell'OP c'è la carota: 10 mila tonnellate raccolte ogni anno tra febbraio e maggio, gestite grazie a diverse linee di lavorazione dedicate all'interno di impianti moderni e funzionali, abbinati a macchinari tecnologicamente avanzati per la pesatura e il confezionamento in

vassoi o sacchetti. Della produzione di carote dell'OP ci parla Francesca Calabrese, direttore del Consorzio.

Quali sono i vostri mercati di riferimento? E quali i principali canali?

“Come Organizzazione di Produttori il nostro mercato di riferimento è l'Italia, in particolare le regioni del Nord e alcuni Paesi europei a cui destiniamo il 40% del nostro fatturato. In termini di canali distributivi privilegiamo la Grande Distribuzione Organizzata, che assorbe circa il 65% dei nostri volumi, mentre il restante 35% viene ripartito tra ortomercato e altri operatori. La quota di prodotto carota destinata all'ex-

port registra un trend in crescita con riscontri positivi delle vendite verso Francia, Germania, Austria, Polonia e area baltica”.

Com'è cambiato negli anni il trend di consumo di carote?

“In generale, negli anni, la domanda ha mostrato costanti segnali di crescente consapevolezza verso referenze percepite 'sicure'. La carota è un prodotto acquistato e consumato da una tipologia di consumatore che tende, e tenderà, a premiare ciò che garantisce maggiore salubrità, completa tracciabilità rispetto all'origine e trasparenza circa i metodi di coltivazione e lavorazione”.

Quali strategie deve rispettare un produttore di carote



produttori per eccellenza



CONSORZIO FONTEVERDE C.da Fontanazza
 CP.69, 97014 ISPICA (RG) - tel. +39 0932 951484 - fax +39 0932 951200 - ortofrutta@fonteverde.com

per soddisfare le richieste del mercato e della GDO?

“Per soddisfare il consumatore finale è necessario offrire un prodotto con caratteristiche organolettiche di elevata qualità, oltre che ‘salubre’ nelle sue proprietà intrinseche e nei processi produttivi. In particolare, per diventare fornitore accreditato della GDO bisogna perseguire obiettivi legati alla sostenibilità ambientale ed etica oltre che al welfare aziendale. Per farlo bisogna prestare attenzione al benessere dei propri dipendenti, investire in innovazione tecnologica, orientandosi per esempio verso packaging sempre più ecosostenibili e basare le proprie scelte secondo i criteri alla base dell'economia circolare. Tutto questo però da solo non basta. Un'azienda produttrice di carote per affrontare e gestire le richieste del mercato deve aderire ad un'Organizzazione di



Produttori che abbia una rete di vendita ben strutturata e consolidata”.

Quali sono le attività intraprese per valorizzare il prodotto ed evitare il rischio di banalizzazione?

“Stiamo cercando di puntare su una collaborazione più efficace e razionale con la GDO attraverso politiche di segmentazione e atti-

vità di marketing mirate a rendere più riconoscibili i prodotti a più alto valore aggiunto, IGP e DOP. La carota novella di Ispica IGP è un marchio riconosciuto e apprezzato. La differenza tra le carote conservate e le novelle freschissime e di pregiata qualità, come le nostre, è ormai riconosciuta dal mercato e premiata dal consumatore”. (c.b.)

PEF, la forza dell'organizzazione tra Sicilia, Veneto e mercati esteri

Nata nel 1980 da un'idea imprenditoriale delle famiglie Pavan e Peviani, PEF è una realtà leader a livello europeo nella produzione, lavorazione e commercializzazione di ortaggi. Il core business aziendale è la carota, a cui si affiancano radicchio, pan di zucchero, pomodoro, zucchine, angurie e altri prodotti. La capacità di fornitura di carote per 12 mesi all'anno è garantita dai due moderni stabilimenti presenti nelle due principali aree di produzione in Italia: uno a Chioggia (in provincia di Venezia), dove si producono carote nel periodo che va da maggio ad agosto e da settembre a febbraio, mentre l'altro a Ispica (provincia di Ragusa), dove la raccolta è da febbraio a giugno. Per avere un quadro completo, abbiamo rivolto alcune domande

Una realtà di livello internazionale con stabilimenti a Chioggia e Ispica che garantisce la fornitura di carote per 12 mesi all'anno. Il 70% dei volumi è destinato alle più importanti catene europee

al socio amministratore Roberto Pavan.

Può parlarci della produzione di carote di PEF?

“Con un fatturato di quasi 20 milioni di euro, PEF lavora circa 25 mila tonnellate all'anno, esporta in 27 Paesi e fornisce le principali realtà dell'agroindustria, un segmento per noi sempre più rilevante poiché trainato da una crescita della domanda di prodotti ad elevato contenuto di servizio. Nel DNA di PEF è radicata una forte predisposizione all'export tanto che circa il 70% dei volumi di carote raccolti è destinato alle più

importanti catene distributive europee. L'esperienza acquisita negli anni, la spiccata specializzazione e la grande capacità produttiva, oltre al servizio vendita e logistico rendono PEF il partner italiano ideale per il comparto delle carote, in grado raggiungere tutta Europa customizzando l'offerta in base alle esigenze di ogni cliente”.
Cosa può dirci in riferimento alla stagione attuale?

“La produzione 2021 in Sicilia si presenta molto buona: siamo partiti con un paio di settimane di anticipo, con la raccolta della carota novella di Ispica IGP. L'inverno è