

FRAGOLE

MIRTILLI



ENTRA NEL MONDO
DEI PICCOLI FRUTTI
DEL MONTE:
DA 130 ANNI SIMBOLO
DI QUALITÀ ED ECCELLENZA

MORE

LAMPONI



www.delmonteeurope.it o
gbertelli@freshdelmonte.com

3^o SIMPOSIO FRAGOLA E PICCOLI FRUTTI



11 LUGLIO 2024 - MARSALA (TP)



I protagonisti della fragola e dei berries
si incontrano a Marsala

Un evento



ospitato da



main sponsor



sponsor



Simposio di Marsala 2024, una giornata dedicata alla fragola e ai piccoli frutti

gli operatori del settore si sono riuniti per un momento di formazione tra convegno, visita alla serra sperimentale, relazioni scientifiche e presentazioni di nuovi prodotti per il settore - Del Monte Italia presenta il progetto di produzione a proprio marchio in Sicilia

di
Fabio Cammisa

Tre edizioni in tre anni. Basterebbe questo valore per comprendere l'importanza attribuita dalla nostra rivista e dal centro Ricerche ISVAM al comparto della fragola e dei piccoli frutti in Sicilia. Un lavoro di preparazione durato mesi e che con le due edizioni passate ha raggiunto con l'evento 2024, il suo apice in termini di relazioni, visitatori, aziende che hanno partecipato



panoramica della sala

per supportare l'evento e la realizzazione di una area espositiva. Proprio questo mix di attività convegnistica, visita in campo e dimostrazioni nella serra sperimentale ha permesso di offrire un incontro di tutto interesse per gli operatori del settore. Tantissime le novità presentate durante il 3° Simposio sulla Fragola e i Piccoli Frutti dello scorso 11 luglio a Marsala. Ad ospitare l'iniziativa, per la seconda volta, è stata l'azienda

"A... Piccoli Frutti" di Vito Gambina. Una realtà innovativa e ben radicata nel territorio che produce piccoli frutti per la Gdo regionale e fornitore, a livello nazionale, di blasonati marchi di distribuzione. Tanti, dicevamo, i supporter della manifestazione con il marchio **Planasa**, leader nel Marsalese nell'offerta vivaistica per fragolicoltori, quale *main sponsor* dell'iniziativa. Così come tanti gli argomenti e le novità presentate al simposio andando dal precision farming con la **Lualtek** e la **X-Farm**, per passare alle varietà di piccoli frutti con i **Vivai Battistini**, e ancora, le soluzioni fuorisuolo con **SIS** e **Klasmann**, i teli ombreggianti della **Innovagri**, per poi passare alle micorrize della **CCS Aosta**. Presenti e relatori anche **Agrorete**, **Agribios**, **Meristem** e **Mugavero** per la concimazione e biostimolazione delle piante. Packaging innovativi presentati, infine, dalla **Mustang Paper Tray**. La manifestazione è stata il palcoscenico ideale per la presentazione del piano di investimenti della multinazionale storica del settore della frutta fresca e lavorata **Del Monte Italia**. Proprio



Gianluigi Bertelli di Del Monte Italia

la scelta di Del Monte di investire in Sicilia per la produzione e commercializzazione di piccoli frutti, a proprio marchio, ha ottenuto forte consenso e interesse da parte dei produttori locali intervenuti al simposio di Marsala. Collettore della rete di produttori sarà Vito Gambina con la propria azienda impegnata in prima linea nella produzione di qualità e nel packaging del prodotto. Un laboratorio, quello della "A... Piccoli Frutti" che può già contare sulle certificazioni internazionali indispensabili per lavorare e commercializzare un prodotto di qualità. L'evento di Marsala targato 2024 ha visto la realizzazione



Stefano Cattapan di CCS Aosta

di una serra espositiva al cui interno erano presenti le attrezzature fornite dal nostro sponsor per meglio essere presentate ai partecipanti: centraline meteo e App per gestire le piante a distanza, soluzioni per il fuorisuolo, varietà di mirtilli resistenti alle temperature meridionali e teli ombreggianti. La serra sperimentale, a margine dello spazio convegnistico è stata visitata dai partecipanti al Simposio durante il break dei lavori di presentazione delle relazioni scientifiche e delle proposte commerciali. Momento clou della manifestazione è stata, come dicevamo, la presentazione del progetto Del Monte per la produzione di piccoli frutti in Sicilia da commercializzare a proprio marchio. Il big mondiale della frutta fresca a livello internazionale ha infatti deciso di investire nel Marsalese per la produzione e vendita e lo farà grazie ad una rete di piccoli produttori conferitori. Tante le aspettative che i pro-




Giuseppe Bagnara di X-Farm durante l'intervento dimostrativo

duttori ripongono in questo accordo di produzione e di conferimento. Al momento, infatti, la produzione di piccoli frutti è una delle colture più remunerative a metro quadro. Da svolgersi in ambiente protetto dove more e lamponi sono le varietà più gettonate dai produttori siciliani. La tanta esperienza maturata in generazioni di addetti alla coltivazione di fragola, che a Marsala ha sempre visto un business notevole grazie alla precocità della propria produzione, può adesso riversarsi sulla produzione dei piccoli frutti che consentono margini di profitto più ampi in un quadro commerciale caratterizzato da una notevole crescita. Sempre più richiesti sono infatti, allo scaffale del supermercato, i piccoli frutti considerati come "super-food" per via delle proprie caratteristiche salutistiche. Un trend che non sembra destinato, almeno per il momento, a conoscere una battuta di arresto. In



Gianluca Di Vita di Innovagri durante la dimostrazione in serra

questo contesto globale di crescita dei consumi la Sicilia dei nuovi imprenditori agricoli, giovani e motivati, può davvero fare la differenza. 



Luca Antoniazzi di Klasmann durante il suo intervento

Del Monte a fianco dei produttori siciliani: obiettivo coltivare l'eccellenza dei piccoli frutti

Chi siamo

Siamo uno dei principali produttori, distributori e distributori verticalmente integrati al mondo di frutta e verdura fresca e di IV gamma da 130 anni, particolarmente noti per essere produttori numero uno al mondo di ananas fresco e impegnati nella produzione di banane. I nostri prodotti, però, includono anche frutta e verdura pronta, succhi, bevande, snack, che sono venduti in più di 80 paesi in tutto il mondo.

La nostra missione: vogliamo ispirare uno stile di vita salutare fornendo prodotti sani e convenienti a tutti, ovunque. Crediamo che la bontà e il sapore dei prodotti dipenda dal modo in cui vengono coltivati: più cura e cuore mettiamo nei nostri raccolti, più deliziosi saranno.

La nostra passione nel soddisfare i più alti standard di qualità in tutto ciò che facciamo, dai nostri prodotti al modo in cui ci prendiamo cura delle nostre persone e del pia-

neta, fa sì che da noi puoi sempre aspettarti il meglio, dalla piantagione al punto vendita.

Dati chiave

- 40.000 ettari in produzione
- 40.000 membri del team a livello globale
- Il 28% dei terreni di proprietà viene accantonato per preservare la biodiversità e proteggere la fauna selvatica
- 21 paesi in cui operiamo
- 80+ paesi in cui i prodotti sono disponibili
- Oltre 6.700 aziende agricole in tutto il mondo

Intervento di Gianluigi Bertelli, Senior Sales Manager di Del Monte Italia

La Sicilia non è solo rinomata per la sua bellezza paesaggistica, ma anche per il suo clima favorevole e la sua ricca tradizione agricola. È un luogo dove la passione per la terra si intreccia con



la dedizione all'agricoltura di qualità. Negli ultimi anni, Del Monte ha osservato con ammirazione la crescente e prospera industria dei piccoli frutti in questa regione, una testimonianza della sua fertile terra e della capacità imprenditoriale dei suoi abitanti. È con grande entusiasmo che ci avviciniamo a questa realtà, desiderosi di collaborare con i produttori siciliani di piccoli frutti per portare i loro prodotti sul mercato globale. Siamo impegnati a garantire che ogni prodotto che portiamo sul mercato sia coltivato con cura e rispetto per l'ambiente, riflettendo i valori di sostenibilità e responsabilità che sono al centro della nostra filosofia aziendale. Con Del Monte, non si tratta solo di vendere prodotti, ma di costruire partnership durature basate sulla fiducia e sulla reciproca crescita.



Vaschetta in carta Mustang: un must del packaging per il fresco

Il packaging in carta è molto più di un semplice involucro: è un gesto concreto di amore per il nostro pianeta. MustangPack nasce proprio con l'obiettivo di combattere l'impatto negativo che anche gli imballaggi hanno sull'ambiente, contribuendo a ridurre l'uso eccessivo di plastica nella vita di tutti i giorni.

Crediamo che, soprattutto nell'ortofrutta, la confezione in carta abbia un valore aggiunto e possa far risaltare il contenuto. I nostri prodotti brevettati offrono soluzioni innovative e alternative che si adattano alle diverse esigenze di confezionamento di ogni tipologia di frutta o verdura.

La vaschetta originale Mustang, adatta al termosaldato o al coperchiato, replica i più diffusi formati in plastica, risultando così utilizzabile negli esistenti macchinari di impacchettamento. Il design unico offre la massima funzionalità permettendo di raggiungere le stesse prestazioni delle vaschette in plastica nelle linee completamente automatizzate e dona un design unico al pack rendendolo subito riconoscibile ed attrattivo.



Questa soluzione in carta, studiata accuratamente nella scelta dei materiali, forme, tecniche costruttive e fori di ventilazione, garantisce la protezione e la conservazione ottimale del frutto. Con occhio di riguardo ai piccoli frutti, il nostro principale mercato di applicazione, il know-how sviluppato ci consente di offrire la migliore soluzione ad ogni esigenza, partendo dalla raccolta del prodotto fino ad arrivare al banco di vendita tenendo in considerazione logistica, impacchettamento e volumi.



Il bordo dolce senza spigoli vivi accoglie il prodotto e lo protegge delicatamente; la carta assorbe l'umidità in eccesso eliminando eventuale condensa e prevenendo la formazione di muffe; la fibra vergine resistente e senza agenti inquinanti conserva al meglio il prodotto pur mantenendo basso lo spessore del materiale. Il processo stesso di termoformatura e termosaldatura della vaschetta garantisce un contenitore particolarmente pulito; i colori, disponibili anche in versione a base organica, e l'assenza di colle aiutano ad ottenere una migliore carta riciclata nell'ottica di un'economia circolare, minimizzando infatti la presenza di inquinanti al suo interno.

Le vaschette Mustang offrono un'ampia gamma di personalizzazione e brandizzazione, dalla grafica, alla forma, alle forature: diventa così una potente leva di marketing per arrivare direttamente al consumatore finale. Mustang Paper Tray è un MUST per chi vuole differenziarsi e valorizzare il proprio prodotto!

Spazio ai piccoli frutti tropicali siciliani un'esperienza di sapori al Simposio

presentati i risultati del progetto Tinfrut per far conoscere e degustare il litchi - all'evento offerto un gelato naturale al lampone prodotto a Marsala

di

Fabio Cammisa

La frutta di colore rosso, siciliana, stagionale, a filiera corta ha avuto un suo spazio durante il simposio di Marsala.

“Abbiamo offerto un contributo - spiega **Francesca Cerami**, direttore dell'Idimed (Istituto per la promozione e valorizzazione della Dieta Mediterranea) - culturale, gastronomico e agronomico su due piccoli frutti: il lampone dell'azienda “A... Piccoli Frutti” e il litchi, piccolo frutto tropicale, rosso e siciliano. Nel corso della manifestazione abbiamo infatti gestito un corner per la promozione del materiale sulla Dieta Mediterranea e sui consigli per crescere in salute e invecchiare con successo, tra cui il consumo di 5 porzioni di frutta e verdura di stagione al giorno (secondo i dettami scientifici del *WCRF - World Cancer Research Fund*)”.

A presenziare, oltre a Francesca Cerami, anche **Antonio Palazzolo**, seconda generazione dell'azienda “L'orto di Nonno Nino” di Benedetto Palazzolo di Terrasini (Pa) e **Ilenia Tinebra**, componente dello staff di Vittorio Farina, ordinario di frutticoltura dell'Università degli Studi di Palermo. Tutti partner del progetto **Tinfrut** (tecnologie innovative di processo e di prodotto stan-



dardizzate e certificate per la filiera dei frutti tropicali). Tinfrut è stato finanziato dall'assessorato regionale dell'Agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea, a valere sulla Sottomisura 16.1 del PSR Sicilia 2014-2020, al Gruppo Operativo “Tropicali di Sicilia” che ha come capofila Agroqualità S.p.A., ed è coordinato scientificamente dal Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo. Nell'estate del 2020, il primo luglio, il GO ha sottoscritto l'Associazione Temporanea di Scopo e da allora ha avviato diverse attività sul fronte della ricerca, messa in rete, comunicazione e la promozione. Tinfrut ha trasferito il *know-how* tecnologico innovativo alle aziende ed ha realizzato nuove linee di lavorazione in grado di im-

mettere sul mercato prodotti moderni e altamente competitivi. Come prodotti ‘beverage’ a base di frutta tropicale, lievitati a base di farine di tropicali, gelati, succhi. Il progetto risponde infatti al crescente interesse da parte dei consumatori verso i frutti tropicali in genere, sia freschi che trasformati, in quanto essi vengono sempre più identificati come alimenti funzionali e nutraceutici, attribuendo loro un valore aggiunto rispetto ad altri alimenti (superfood). Numerosi studi, infatti, hanno dimostrato il loro positivo effetto sulla salute umana, specialmente per le proprietà anti infiammatorie, anti tumorali e per la capacità di contrastare l'insorgenza di malattie metaboliche, quali il diabete e l'obesità. Inoltre, nella mente del consumato-

re il concetto di esotico è ben radicato nell'immaginario collettivo, attiva associazioni e relazioni con i racconti mitici, celebrando l'incontro tra ragione ed emozione. Parallelamente a questo trend, negli ultimi anni si è registrato per l'intero comparto dell'orto-frutta una crescente richiesta relativamente ai prodotti della IV gamma ed a quelli beverage, in quanto il consumatore moderno è sempre più orientato all'acquisto di prodotti con maggior contenuto di servizio che possano soddisfare le sue esigenze in termini di sicurezza alimentare, praticità (facilità/comodità di consumo) e valore aggiunto (salutistico/dietetico).

In G.O. Tropicali di Sicilia è di fatto una rete di imprese capace di concentrare l'offerta produttiva, far incontrare le aziende agricole con le imprese di trasformazione e commercializzazione, introdurre più facilmente le innovazioni di processo e/o prodotto previste lungo l'intera filiera, incentivare la valorizzazione e commercializzazione di produzioni certificate, andando incontro alle nuove richieste del mercato regionale, nazionale ed estero. Le attività svolte, nei quasi quattro anni vita del progetto, sul fronte della promozione e diffusione, con le fiere, i talk show, i cooking show, le masterclass, ci hanno dato l'opportunità di incontrare i consumatori, i giovani, gli studenti e le famiglie, con l'unico obiettivo di far conoscere, far riflettere ed educare alla cultura della filiera corta e del “cibo locale, stagionale, sostenibile e salutare”. “Ecco perché abbiamo organizzato in chiusura - continua Cerami - una degustazione, dopocena di **succo di litchi** per raccontare il *piccolo* dei tropicali”.

Il litchi infatti è un frutto esotico chiamato anche uva del deserto oppure ciliegia cinese. Litchi (*Litchi*

chinensis Sonn., ssp. *chinensis*), è una specie subtropicale indigena della Cina meridionale, circa il 95% della sua produzione è concentrata nel Sud-Est asiatico (Cina, India, Thailandia, Vietnam, Bangladesh e Nepal). Ultimamente, la sua coltivazione si è diffusa anche in Italia, grazie al clima favorevole, e in particolare modo sulle coste tirreniche della Sicilia. Appartenente all'omonima pianta esotica dell'albero del litchi raggiunge una notevole altezza, con un fusto eretto e rami ricchi di foglie sempreverdi. Il litchi è un frutto ricco di gustosa polpa racchiusa in una piccola capsula rigida e fibrosa di colore rosso e rosa. I frutti di litchi vengono raccolti, nei nostri climi siciliani tra i mesi di luglio e settembre. La sua polpa è molto gustosa ed è ricca di vitamina C, di acqua, di fruttosio e di potassio, oltre che di fibre natu-

rali. I litchi si mangiano solitamente a fine pasto preferibilmente freschi e fanno bene alla nostra salute perché sono ricchi di polifenoli ad azione antiossidante. I polifenoli, che rappresentano un gruppo di sostanze benefiche per il metabolismo organico, sono costituiti per quasi il 90% da flavonoidi e antocianine.

La polpa del frutto contiene una significativa concentrazione di potassio, la cui presenza è davvero salutare per il sistema nervoso. In 100 grammi di polpa ci sono circa 72 mg di acido ascorbico (vitamina C), ovvero l'86% del fabbisogno giornaliero di un individuo giovane in buona salute e il consumo di nove litchi al giorno potrebbe coprire la richiesta di vitamina C per una persona adulta. Inoltre è un frutto che contiene inoltre l'80% di acqua ed è molto indicato come spuntino nei mesi estivi quando la




sudorazione contribuisce a disidratare l'organismo e inoltre per il suo elevato contenuto in potassio è il frutto ideale per ripristinare l'equilibrio idrico-salino del corpo. È un frutto indicato e consigliato per ogni tipo di regime alimentare, un vero e proprio stabilizzatore della glicemia. Nonostante il suo elevato contenuto di zuccheri, infatti, il litchi contrasta i picchi glicemici. Inoltre è un potente antiossidante nei confronti dei radicali liberi, limita gli effetti dell'invecchiamento cellulare e supporta il sistema immunitario. E grazie alla presenza di alcune vitamine del complesso B, aiuta ad abbassare la pressione in modo naturale anche grazie alla presenza di potassio. Poverissimo di grassi e sodio, fornisce invece rame, fosforo e potassio all'organismo rendendo tonico il cuore e l'apparato circolatorio. Insomma un



nuovo e interessante frutto da portare a tavola e servire a fine pasto seguendo il consiglio dei cinesi che lo consumano come frutto 'caldo' per aiutare la digestione. Questo frutto tropicale, infatti, secondo le storie tramandate, ha assorbito tutto il calore del sole, e lo restituisce a chi lo consuma.

Uno spazio speciale è stato dedicato, all'inter-

no del Simposio, alla descrizione e promozione degli aspetti artigianali del gelato alla frutta e del valore nutraceutico e salutistico dei frutti rossi a cura del **maestro gelatiere Isidoro Stellino** che ha preparato e far degustare il **gelato ai lamponi** in quanto ricchi serbatoi di minerali, zuccheri, acidi organici, carotenoidi, fenoli e acidi grassi, vitamine A ed E. (vedi box in pagina). 

il gelato ai lamponi di Isidoro Stellino

fatto riposare per 24 ore a 5°C. La maturazione serve per la "pre cristallizzazione" dei grassi e la lenta idratazione delle proteine ed ha la funzione di far esprimere al massimo il gusto originario della frutta. Dopo tale riposo il composto viene lavorato nella macchina del gelato e portato ad una temperatura di mantecazione di -10°C con un'integrazione di aria del max 8%. Il composto viene conservato in carapina e privato dalla luce solare per evitare l'ossidazione. Naturalmente la cura è maggiore poiché essendo un gelato naturale rischia di danneggiarsi se esposto in vetrina.

Il gelato ai lamponi non è stato privato volutamente dei semi dei lamponi che hanno assicurato un valore aggiunto, sia in termini di gusto che di salute, essendo ricco di fibre e di acidi grassi polinsaturi come l'acido linoleico.

Un gelato gluten free, vegano e nutraceutico con valori nutrizionali straordinari, infatti su 100 grammi abbiamo solo 86 Kcal e 1,63 grassi totali di cui saturi 0,0009; solo 21,7 carboidrati di cui zuccheri 20 e 1,9 fibre, 0,3 proteine e 0,54 milligrammi di sodio.

Questa eccellenza di gusto e salute può essere degustata presso la Bottega del Cioccolato di Isidoro Stellino ad Alcamo.

La lavorazione artigianale assicura un prodotto in linea con la filosofia della "golosità ragionata" poiché non prevede l'uso di coloranti, additivi, aromi e addensanti artificiali e vieta esplicitamente l'uso di masse grasse idrogenate. Isidoro Stellino ha utilizzato infatti solo ingredienti naturali mixando chimica, tecnologica, arte e buon senso per rispettare il giusto compromesso di zuccheri e avere il perfetto equilibrio di gusto. Il processo è partito dal 22,4% di lamponi freschi che sono stati prima abbattuti a -40°C e poi aggiunti ad un composto di 58% di acqua e 19% di zucchero con solo lo 0,4 di farina di semi di carrube e guar portati ad ebollizione fino ad 80°C. Il composto è stato fruttato e poi abbassato di temperatura al raggiungere i 5°C, quindi sigillato in un contenitore privo di ossigeno e



coltiva con te

FIBRA DI COCCO: SOLO VANTAGGI

- + **Migliore controllo** dei patogeni/parassiti della parte radicale della pianta;
- + **Migliore qualità** delle produzioni: maggiore consistenza, conservabilità, grado brix;
- + **Standardizzazione** delle produzioni;
- + **Migliore gestione** della nutrizione della pianta;
- + **Minor utilizzo** di prodotti chimici;
- + **Riduzione dei tempi** morti fra i vari cicli di coltivazione (per lavorazioni, preparazione, concimazione di fondo, fumigazione del terreno);



SIS Spa c.da Piombo

97100 Ragusa Sicilia | Tel. +39. 0932.914011