

F FOCUS PRODOTTO

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

PICCOLI FRUTTI

Residuo zero per il lampone La new entry di Sant'Orsola

Sant'Orsola lancia il lampone Residuo Zero, prodotto dalla società cooperativa agricola trentina: "È il primo in Italia ed è certificato", assicurano dall'azienda di Pergine Valsugana.

"Un gustoso frutto clean ricco di sapore, in linea con l'elevato standard di qualità tipico e tradizionale dell'azienda produttrice", aggiungono. "Il lampone RZ Sant'Orsola è totalmente italiano, ottenuto esclusivamente dalla varietà Lagorai Plus, di proprietà e brevettata ad uso esclusivo dei soci della cooperativa. È certificato **CSQA** e dunque alla raccolta non può essere rilevata la presenza di prodotti fitosanitari, nel pieno rispetto di quanto previsto dal disciplinare del **CSQA**".

Dal mese di aprile è sugli scaffali della grande distribuzione organizzata e nei migliori negozi di ortofrutta della penisola: "Sarà disponibile nel tradizionale cestino coperchiato in materiale riciclato e riciclabile, nelle pratiche confezioni da 125 grammi. Dopo il mirtillo RZ lanciato lo scorso anno, Sant'Orsola allarga ora la famiglia con il lampone, ma continuerà a proporre novità esclusive al mercato e ai consumatori". Il lampone RZ della cooperativa viene coltivato dai soci in alcuni territori particolarmente vocati del Sud, in Sicilia ed in Calabria, su una ventina di ettari dove i metodi di produzione sono totalmente rispettosi della natura e seguono rigidi protocolli di lotta integrata.

I soci sanno che difendere la natura garantisce la qualità. Concetto sviluppato dal direttore generale della società cooperativa Matteo Bortolini alla presentazione del nuovo RZ. "Questo lampone è frutto della naturale evoluzione della nostra visione com-

*Dopo 15 anni di ricerca la Cooperativa agricola trentina lancia un prodotto certificato presente da aprile sugli scaffali della GDO
"Vogliamo replicare il successo ottenuto dai mirtilli"*



La confezione della new entry di Sant'Orsola: il lampone a residuo zero

pletiva. I nostri piccoli frutti a residuo zero non sono l'unico obiettivo della società cooperativa, ma una naturale evoluzione che si sviluppa in molteplici direzioni. E rappresentano un successo indiscutibile vista l'ottima accoglienza riservata l'anno scorso al nostro primo mirtillo RZ". Il lampone RZ è il risultato di 15 anni di ricerche effettuate nel campo sperimentale aziendale attivo sull'altopiano trentino della Vigolana, i cui risultati sono trasferiti ai soci produttori che li praticano nei campi di loro proprietà.

"Produrre il lampone RZ ha richiesto la somma di molte competenze acquisite dall'intero staff di ricercatori e sperimentatori della società agricola guidati da Gianluca Savini, responsabile del gruppo assistenza, tecnica, ricerca e sviluppo. La varietà Lagorai Plus è stata scelta tra le numerosissime esistenti al mondo per-

ché prodotta e sperimentata in cooperativa, resistente e maggiormente adattabile".

"Il residuo zero è una modalità di frontiera avanzata", conclude Sant'Orsola. Garantisce la insussistenza di residui da fitofarmaci nel frutto in vendita ovvero la sua salubrità. La produzione di questo tipo di lampone rispetta quanto previsto dal DDTP 021-5 del 03/11/2016 ed è certificata da **CSQA**, ente accreditato e riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. **CSQA** esercita la leadership nazionale nel settore agricoltura ed è il primo ente italiano accreditato nel food. Certifica che il residuo di fitofarmaci nel lampone residuo zero è inferiore al limite minimo quantificabile ovvero è inferiore a 0,01 parti per milione, secondo metodi standard europei di misura praticati, riconosciuti e validati dalle autorità competenti". (e.z.)