



Gruppo D'Acquisto Solidale "Gasper"

[www.gasroma.org/gasper](http://www.gasroma.org/gasper)

[gas@gasroma.org](mailto:gas@gasroma.org)

PERCORSI DI CERTIFICAZIONE PARTECIPATA

**23 GENNAIO 2013**

***ORE 20.00***

***Secondo incontro***

***GLI AGRUMI***

***Produttore: Agricortese***

**Galleria di architettura**  
**“Come Se”**  
**Via Dei Bruzi 4/6**

### *Percorsi di certificazione partecipata*

Il Gasper con questo incontro continua il percorso intrapreso di approfondimento del rapporto con i produttori e al contempo desidera portare all'esterno questa propria ricerca per sviluppare sia un processo di condivisione con altri Gas che di diffusione del messaggio dei G.a.s. nel quartiere in cui è presente; ciò al fine di favorire la crescita del ruolo sociale dei Gas, dialogando con gli abitanti e favorendo lo scambio di esperienze e servizi.

Il Gasper con tale serie di iniziative vuole continuare un percorso più profondo e, si augura, fecondo, con i produttori, percorrendo insieme la strada, senza limitarsi al consumo dei prodotti e ad occasionali incontri.

E' una sorta di diario quello che ci ripromettiamo di creare, dove tra dati e schede tecnici, vicende quotidiane, esigenze produttive e di consumo, progetti comuni e creatività, si cerca di nutrire le forze impegnate nella realizzazione di una vita da vivere!

### *Secondo incontro: gli agrumi*

Il secondo incontro è dedicato agli agrumi, che l'azienda Agricortese porta in assaggio. È presente il titolare dell'azienda, Valerio Cortese, che ci racconta la sua esperienza e è ben lieto di rispondere alle nostre domande.

### *Scheda tecnica*

Durante l'incontro si sono gettate anche le basi per creare una bozza di scheda tecnica di certificazione partecipata ad hoc per i produttori di agrumi.

## **PRESENTAZIONE DELL'INIZIATIVA**

Il progetto di Certificazione Partecipata richiede che la conoscenza tra le parti sia onesta e trasparente. Solo in questo modo si può costruire un diverso quotidiano.

Non vige la regola del giudizio, ma della costruzione nella condivisione.

Lo sguardo non è solo: il Gas che “compra” merce e il Produttore che la “vende”.

Il Gas è aperto all'impegno costruttivo e il produttore deve mettersi in gioco, aprirsi alla definizione completa in ogni suo dettaglio della sua attività.

## PRESENTAZIONE DI SE STESSO: IL PRODUTTORE

Sono Valerio Cortese, produco arance e olio extra-vergine di oliva, a Ribera provincia di Agrigento. Ho ereditato l'azienda e ho scelto di proseguire tale attività (sono diplomato in agraria) vendendo direttamente ai consumatori. Produco l'arancia bionda di Ribera: la varietà navellina da metà novembre fino a metà dicembre massimo primi di gennaio, subito dopo la varietà Washinton Navel fino a marzo, massimo aprile, a seconda delle condizioni climatiche. Produco in quantità limitate mandarini, clementine, pompelmo e limoni. Invio una scheda al g.a.s. con i prodotti disponibili e i prodotti in esaurimento. Questo anno sto tentando di innestare delle piante per avere dei mandarini senza semi. Nelle clementine ci possono essere occasionalmente dei semi, perché nell'impollinazione può accadere un incrocio tra diverse piante (ad es. tra clementine e arance). L'azienda è in conversione biologica. La concimazione è organica. Interveniamo con gli insetti predatori (come la cocciniglia e cotonello), con diversi lanci dalla primavera in poi (fitis, che feconda l'uovo delle cocciniglie, così da produrre altri fitis, che è un insetto utile, leptomastic che si ciba delle uova dell'insetto infestante).

Tratto con la poltiglia bordolese per disinfettare la pianta quando non ci sono i frutti, nel momento della fioritura. Viene effettuata ogni anno una potatura leggera. I residui di potatura vengono dati ad una ditta che con un macchinario produce balle di legno compatte per il pellet. Da aprile a settembre di solito avviene l'irrigazione. Attraverso Facebook tutte le operazioni vengono portate a conoscenza del consumatore (c'è anche un video sul lancio degli insetti). Abbiamo partecipato ad un concorso sull'innovazione che abbiamo vinto, perché vendiamo anche direttamente tramite internet. Sull'agrumeto l'irrigazione è ogni 20 giorni, circa 1.000 litri a pianta circa, a seconda delle condizioni climatiche. L'irrigazione avviene a settore, di un tot alla volta. Ho 3.000 piante totali circa, tra agrumeto (4 ettari, circa 2000 piante) e oliveto (800 piante circa e 2 ettari di terreno), un unico appezzamento. Le arance non subiscono alcun tipo di trattamento dopo la raccolta. Vengono lavorate a mano, divise tra prima e seconda scelta (la differenza è nel calibro).

Ogni ettaro produce 400 quintali di agrumi a stagione (per circa 1600 quintali l'anno, di cui l'80% sono arance). Le arance vengono raccolte subito prima della consegna.

Per la mosca bianca (che provoca la fumaggine) abbiamo un competitore naturale, il cales. Tutti gli insetti vengono presi da Bio Fabrica Ramacca.

Ho al confine un'azienda biologica, tutto il resto dei confinanti sono terreni abbandonati.

L'impollinazione è totalmente naturale, senza arnie.

L'acqua per l'irrigazione è tramite il Consorzio di Bonifica, da una diga centrale, con dighe più piccole che vanno a coprire le necessità locali. L'acqua viene controllata a livello chimico.

Facciamo fare le marmellate da una ditta privata che ci trasforma gli agrumi (arance, limoni e mandarini).

Attualmente riusciamo a commercializzare il 50% tramite g.a.s. e vendita on-line.

Il trasporto avviene tramite TIR con un trasportatore di fiducia locale. Le consegne di norma avvengono una volta al mese.

Le cassette sono da 16-17kg in pallet da 64 cassette.

Il prezzo è per la seconda scelta di 14 euro di 17 kg, iva e trasporto inclusi, per ordini da minimo un pallet.

Il prezzo per la prima scelta è di 17 euro di 16-17 kg, iva e trasporto inclusi, per ordini da minimo un pallet.

Vendiamo al G.a.s. Laurentina e G.a.s. Ostia Antica. Vendiamo su Roma da questo anno.

Tutto il lavoro viene effettuato in famiglia.

Chiederà al produttore delle cassette se il legno usato è certificato in qualche modo.

L'olivo viene trattato tre volte l'anno sempre con la poltiglia bordolese.

L'irrigazione avviene due volte l'anno, circa 700-800 litri a pianta. L'estrazione dell'olio è con spremitura a freddo in 4 passaggi: 1) defogliazione 2) lavaggio 3) frangitura (vengono spezzetate) 4) granolatura (vengono rigirate e inizia la

separazione tra parte acquosa e oleosa). Il frantoio è certificato per la produzione biologica.

## BOZZA SCHEDA TECNICA SPECIFICA PER PRODUTTORI DI AGRUMI

### INFORMAZIONI GENERALI

Nome: Agricortese

Ragione sociale (spa, srl, cooperativa,...): azienda agricola Agricortese di Valerio Cortese

Indirizzo: Via S. Allende 9, 92016 Ribera (AG)

Persone dell'azienda da contattare: Valerio Cortese

Tel./fax: 0925/545902 – 388/6575136 – 328/7043109

Sito internet/indirizzo e-mail: [www.agricortese.com](http://www.agricortese.com)

### LAVORO

Numero di persone impiegate in azienda: 2

Numero di familiari impiegati in azienda: 3

Tipo di contratti di lavoro utilizzati: Tempo Determinato

### CERTIFICAZIONE

Mette a disposizione i documenti di certificazione? SI

In possesso del marchio di certificazione bio (SI / NO/IN  
CONVERSIONE): in conversione

Specificare ente certificatore: ICEA

Indicare primo anno di certificazione: 2011

Se diverso indicare anno di inizio coltivazione con metodo biologico:  
2010

Se non si è in possesso del marchio certificatore, indicare se comunque vengono seguite regole che garantiscono una produzione bio. Motivare la scelta della produzione biologica e dell'assenza di un marchio certificatore a garanzia del lavoro svolto.



**Se anche trasformatore specificare la provenienza delle materie prime del trasformato.**

## PRODOTTI E METODI DI PRODUZIONE

### Prodotti:

TIPO	VARIETA	UBICAZIONE	QUANTITA	PROD.NE IN KG (2012)
Arance	Navellina	In azienda	450	40000-45000
Arance	Washinton Navel	In azienda	1500	110000-130000
Mandarini	Tardivo di Ciaculli	In azienda	60	5000-7000
Clementine	Clementine comune	In azienda	30	4000-4200
Pompelmi	Marsh	In azienda	40	4000-5000
Limoni	Femminello-Zagara Bianca	In azienda	40	5000-6000
Olio	Biancolilla-Nocellara	In azienda	750	Prod. olio 6500-7200

### Disponibilità:

PRODOTTO	VARIETA	PERIODO	DISPONIBILITA
Arancia bionda di Ribera	Navellina	Novembre- Prima Deca Dicembre	40000-45000
Arancia bionda di Ribera	Washinton Navel	Seconda Deca Dicembre - Marzo/Aprile	110000-130000
Mandarino	Tardivo di Ciaculli	Gennaio-Marzo	5000-7000
Clementina	Clementino Comune	Novembre-Dicembre	4000-4200
Pompelmo	Marsh	Dicembre-Febbraio	4000-5000
Olio	Biancolilla-Nocellara	Ottobre fino ad esaurimento	Prod.olio 6500-7200

**Obblighi di legge sanitari:**

**Tecnica di raccolta:** manuale

**Fonti approvvigionamento idrico:** consorzio di bonifica

**Fonti approvvigionamento di energia: enel**

**Metodo di concimazione (quando, quanto):** organica (letame), non solo letame che puo' avere origine diverse ( stallatico- bovino- lettiera di bosco umificata ) questi elencati sono ammendanti servono per correggere il ph del terreno e rendere alcuni elementi disponibili per la pianta, i concimi organici sempre certificati bio a basso titoli di azoto-fosforo e potassio.

Periodo di concimazione ( febbraio-marzo )

Quantità 2-3-Kg a pianta

**Provenienza del concime:**

**Rivenditori autorizzati**

**Metodo di controllo delle erbe infestanti (perché, quando, quanto):**  
Le erbe infestanti vengono eliminate perchè asportano elementi nutritivi alla pianta dal terreno, le lavorazioni del terreno vengono effettuate dopo l'inverno un erpicatura, nel periodo di giugno-luglio vengono falciate con la motofalciatrice e l'ultima lavorazione a settembre.

**Metodo di controllo insetti e parassiti (perché, quando, quanto):** lotta Biologica prodotti dalla Biofabbrica di Ramacca, vengono effettuati circa 7-8 lanci di insetti utili ( Aphitis- Leptomastic ) per combattere le diverse cocciniglie i periodi di lanci variano in base alle condizioni climatiche ( maggio - settembre )

**Metodo di controllo malattie crittogamiche (perché, quando, quanto):** poltiglia bordolese prima della della fioritura, per disinfettare la pianta dallo stress dell'inverno

**Trattamenti dopo la raccolta:** nessuno

**Stoccaggio (magazzino, cella frigorifera, etc.):**

In magazzino lavorazione manuale vengono divisi nelle diverse tipologie ( in base al calibro sarebbe il diametro)

**Imballaggio del prodotto (tipo, materiale, etc.):**

L'imballaggio in legno ( cassette di vario formato)

**Estensione terreno di proprietà:** 6 ettari

**Estensione terreno in affitto:** 2 ettari

**Estensione dei fabbricati:** 300 mq. solo una parte utilizzata

**Trattamento delle acque reflue (fogna, fossa biologica, fitodepurazione, etc.):**

**Tipologia dei rifiuti aziendali:**

I rifiuti vengono smaltiti da una ditta autorizzata per rifiuti speciali privata

Smaltimento dei rifiuti (raccolta differenziata, discarica, etc.):  
Dall'azienda per la raccolta di rifiuti comunali differenziando le diverse tipologie

Tutta la produzione e la lavorazione avvengono all'interno dell'azienda (SI/NO)?

si

Lavorazioni esterne

LAVORAZIONE	DOVE	DA CHI

## ASPETTI ECONOMICI

Prezzi dei prodotti (2012):

PRODOTTO	QUANTITA	PREZZO
Arancia Navellina da tavola	Cassetta 16-17 kg	€ 17
Arancia Navellina da succo	Cassetta 17 kg	€ 14
Arancia Washinton Navel da tavola	Cassetta 16-17 kg	€ 17
Arancia Washinton Navel da succo	Cassetta 17 kg	€ 14
Mandarino	Cassetta da 10-11 kg da 16-17 Kg	€ 16 € 20
Clementina	Cassetta da 10-11 kg da 16-17 Kg	€ 16 € 20
Pompelmo	Cassetta da 10-11 kg da 16-17 Kg	€ 16 € 20

**Condizioni di trasporto:** trasporto incluso nel prezzo a mezzo TIR con un trasportatore locale di fiducia. Ordine minimo un pallet (64 cassette da 16-17kg).

**Prezzo trasparente (in percentuale):**

**A chi viene venduto il prodotto, in percentuale (G.D.O., economia solidale, mercati locali, on-line, commercio al dettaglio):**

**Fatturato (2012):**  
**30.000 euro**

**Investimenti futuri previsti o desiderati (energie rinnovabili, terreni, fabbricati, macchinari, etc.):**

Gli investimenti futuri essendo giovani, sono infiniti: aumentare l'estensione dell'azienda, riutilizzo diretto dei materiali di scarto (residui di potatura) per produrre energia da riutilizzare in azienda, trasformazione in canditi delle buccie etc.

**Si riconosce e opera coerentemente con la carta di intenti dei g.a.s. (condizioni di lavoro e organizzazione)?** SI

**È disponibile a visite all'azienda e al controllo da parte dei g.a.s.?** SI

**Vende già a gruppi di acquisto solidale/reti di economia solidale (SI/NO):** SI

**Se sì, quali:** G.a.s. Laurentina (Roma), G.a.s. Ostia Antica (Roma), lab. bio

**In quali modi vorrebbe essere aiutato dai gruppi d'acquisto solidale/reti di economia solidale, oltre all'acquisto stagionale (prefinanziamenti nella produzione, programmazione degli acquisti, prefinanziamenti nelle energie rinnovabili, consulenze professionali):**  
In tutti i modi possibili per far un ottimo prodotto e creare un'azienda innovativa.

**È disponibile a comunicare con cadenza mensile tutti le fasi della produzione (SI/NO):** sì, già avviene tramite facebook "agricortese"

**Se sì, quale sistema preferisce (sito internet, Facebook, Twitter, mail, etc.):**  
facebook

**Disponibile a lavorare in rete con altri produttori (SI/NO):**  
si

**Lavora già in rete con altri produttori (SI/NO):**  
no

**Se sì, quali:**

**Compilato il: 23 gennaio 2013**