

20 Luglio 2011

Cooperativa Il Trigno

## Nell'azienda piccola c'è la frutta buona

Sono i valori delle piccole realtà agricole che rendono grandi i prodotti della valle del Trigno



Abruzzo

Al confine tra Abruzzo e Molise, dove il vento dell'Adriatico incontra quello del Tirreno (o Tirranill?, come lo chiama la gente del posto), i frutteti della valle del fiume Trigno godono di un microclima unico: "La frutta a San Salvo è colorita e zuccherina, con un sapore inconfondibile di sole e di mare", dice Piero Spidalieri, Direttore commerciale di Euro-ortofrutticola del Trigno.

Nata nel 1971 come cooperativa agricola a responsabilità limitata, l'azienda nel '97 è stata riconosciuta come organizzazione di produttori e da oltre 20 anni porta sui banchi di Coop pesche, nettarine, albicocche, susine e ciliegie. Oggi Euro-ortofrutticola conta 600 produttori distribuiti su 1200 ettari di coltivazioni e i soci sono soprattutto aziende a conduzione familiare. "Privilegiamo chi sa lavorare la frutta: per sentire a che punto è una pesca ci vogliono esperienza e sensibilità", prosegue Spidalieri. Per questo la cooperativa favorisce le piccole realtà e si impegna per valorizzarle. I soci sono tenuti a rispettare i disciplinari e al contempo sono tutelati dall'organizzazione centrale, che garantisce assistenza tecnica, certezza di vendita, prezzi equi, contributi e incentivi. La cooperazione è un valore molto sentito per Euro-ortofrutticola. Tra chi sta in magazzino a selezionare e calibrare la frutta e chi lavora nei campi e nei frutteti regnano solidarietà e rispetto reciproco.

Altrettanto importante è la tutela dell'ambiente e delle sue risorse, prima fra tutte l'acqua. Un sistema oculato di microirrigazione sfrutta le acque depurate del Trigno e permette di annaffiare le colture spesso e in quantità minime. Un altro merito di Euro-ortofrutticola è l'aver reintrodotta nella vallata un metodo di coltivazione integrata e naturale, conforme agli standard imposti da Coop. Tutti i soci si impegnano a ridurre al minimo pesticidi e fitofarmaci. ?I trattamenti con DDT, una volta in uso?, spiega Spidalieri, ?sono stati ritenuti responsabili di seri rischi per la salute degli abruzzesi. Il Trigno e Coop hanno scelto di invertire questa tendenza e di preferire i trattamenti biologici, non di sintesi?.

Negli anni '90 Euro-ortofrutticola ha avviato con Coop il progetto ?Prodotto con amore?. Il disciplinare di produzione integrata delle colture arboree prevede di somministrare rame per prevenire funghi e malattie, calcio per fortificare le piante e zolfo contro l'oidio, un particolare fungo meglio noto come ?mal bianco?. Contro la cidia e l'anarsia (il cosiddetto ?verme della frutta?) si ricorre invece alla lotta biologica della ?confusione sessuale?, che impedisce la riproduzione degli insetti. Tecniche che rimandano a un antico buonsenso, secondo cui la natura in molti casi provvede a se stessa e il miglior modo per aiutarla spesso consiste nell'utilizzare le sue stesse risorse.

### **Potrebbe interessarti anche**

[Quando la pesca si abbina coi funghi \[1\]](#)

---

### **Links**

[1] <http://territori.coop.it/territori/quando-la-pesca-si-abbina-coi-funghi>