

*Partnership con il Gruppo Alegra e Valfrutta per la coltivazione di pomodori Cuore di Bue premium*

## Viaggio nella serra idroponica piu' avanzata del Nord Italia, a Crevalcore (BO)

Dal 2012, nelle campagne di **Crevalcore (BO)**, l'impianto a biomasse costruito dalla **Fri-EI** Green Power produce, a partire da scarti delle lavorazioni agricole, tanta energia elettrica (999 kw) quanta ne serve per illuminare le case di **2.500 famiglie**. Insieme alla corrente elettrica, l'impianto genera anche energia termica, sotto forma di acqua calda.

E qui arriva il dilemma comune a tutti gli impianti a biomasse: producono più energia termica di quella che serve per il funzionamento dell'impianto e immagazzinarla a lungo termine è impossibile: cosa fare per non sprecare quest'energia?

"Cercavamo un modo per riutilizzare quest'acqua calda e avere un impianto ancora più efficiente di quanto già non lo sia e la soluzione è arrivata proprio grazie ai suggerimenti di un giovane agricoltore della zona, che già lavorava in impianto", ci spiega **Florian Gostner**, amministratore della Fri-EI. Serre: la soluzione prospettata prevedeva di **usare l'acqua calda prodotta dall'impianto nel bolognese per riscaldare una serra realizzata ad hoc**.

[Clicca qui per vedere il fotoreportage realizzato alla serra high tech della Fri-EI a Crevalcore \(BO\).](#)



*Una veduta aerea di serra e impianto di cogenerazione a Crevalcore (BO).*

Dalla Fri-EI Green Power è nata così la **Fri-EI Greenhouse**, l'azienda agricola che proprio accanto all'impianto a biomasse ha realizzato una serra idroponica high tech da 1 ettaro e mezzo. La 'prima pietra' è stata posata ai primi dello scorso novembre e già questo gennaio era operativa: il 21 gennaio sono stati effettuati i trapianti e due mesi più tardi è partita la prima raccolta.

Sotto gli 8 metri di colmo della serra ci sono a dimora **17mila piante**, capaci di produrre 3 tonnellate di pomodori al giorno, per un totale annuo di **600 tonnellate**. Nella serra si produce un unico articolo: **pomodori Cuore di Bue**; una scelta non casuale. "E' un prodotto – riprende Gostner, che è anche titolare della Fri-EI Greenhouse – riconosciuto ovunque come *made in Italy* e su cui c'è meno concorrenza olandese"; perché come noto, gli olandesi sono considerati dei maestri in fatto di produzioni sotto serra e di pomodori a grappolo in particolare.

[Clicca qui per vedere il fotoreportage realizzato alla serra high tech della Fri-EI a](#)



**[Crevalcore \(BO\).](#)**

*I Cuore di Bue prodotti nella serra della Fri-EI.*

"Possiamo affermare – riprende Gostner – che questa è **la serra idroponica più avanzata e moderna di tutto il Nord Italia**".

La produzione avviene su substrati di lana di roccia e molte delle operazioni agronomiche sono computerizzate: dalla preparazione delle sostanze nutritive per la fertirrigazione, al loro *timing*, dall'apertura dei lucernai al riscaldamento alla ventilazione, sulla base di una serie di sensori che oltre che della situazione all'interno della serra tengono conto anche dell'ora, dell'umidità e soprattutto del grado di irraggiamento che viene dal sole, un dato che varia a seconda del meteo esterno.

L'acqua utilizzata per la fertirrigazione viene recuperata e riciclata con un sistema a ciclo chiuso. Per l'impollinazione si usano dei bombi e, spiega Gostner, "invece di usare prodotti fitosanitari usiamo gli insetti utili". La Fri-EI Greenhouse è certificata GlobalGap e Haccp e segue i disciplinari di produzione integrata, alla stregua di una produzione bio (*a differenza di quanto avviene negli Stati Uniti, in Europa le coltivazioni in fuori suolo non possono essere certificate biologiche, ndr*).

**[Clicca qui per vedere il fotoreportage realizzato alla serra high tech della Fri-EI a Crevalcore \(BO\).](#)**



*Veduta 'in quota' dell'interno della serra. A dimora ci sono 17mila piante.*

Da alcune settimane è partita la raccolta. "La serra – riprende il titolare della Fri-EI - ha risposto bene. E' in anticipo sulla curva di produzione e abbiamo notato che, già dopo un mese dall'entrata in produzione, la qualità dei pomodori era ottima: sono serviti solo piccoli aggiustamenti nella fase di raccolta. Qui abbiamo gettato le basi per una diversificazione dell'offerta sulla base di aspetti ambientali e qualitativi. Dal primo punto di vista abbiamo infatti una produzione che come **carbon foot print** è agli standard più elevati: l'energia termica necessaria per scaldare la serra, così come l'energia elettrica viene prodotta in loco, che più vicino non si può, partendo dagli scarti vegetali, anche loro reperiti in loco; **il sistema è un closed loop, perché gli scarti delle potature delle piante, così come le piante una volta arrivate al fine-vita, verranno riutilizzate nell'impianto di cogenerazione.** Dal punto di vista qualitativo parliamo invece di un prodotto premium che è ai massimi standard, senza residui e pure costante nel tempo; si tratta di un Cuore di Bue che può rispondere alle richieste anche della clientela più esigente".

[Clicca qui per vedere il fotoreportage realizzato alla serra high tech della Fri-EI a Crevalcore \(BO\).](#)



*A sinistra Stefano Soli, direttore commerciale di Valfrutta Fresco, a destra Florian Gostner, amministratore della Fri-EI. Tra le due aziende c'è una partnership per la commercializzazione*

*dei prodotti della serra.*

Non è un caso il riferimento di Gostner al 'gettare le basi'; difatti la serra di Crevalcore è una serra-pilota e, spiega, "**in cantiere abbiamo una pipeline su altri 5 siti** (la Fri-EI Green Power, azienda leader in fatto di energie rinnovabili, ha nel Nord Italia altri 20 impianti a biomasse, ndr) per realizzarne altrettante similari e siamo fiduciosi che entro la fine dell'anno sarà operativa una nuova serra da 5 ettari". In perfetto *Italian style* la parte più lunga per la costruzione è l'ottenimento dei permessi.

Sul cosa produrrà la nuova serra c'è il massimo riserbo; l'unica cosa nota è che, come nel caso del Cuore di Bue, si tratterà di un prodotto premium. Questo ci porta al versante commerciale della produzione, perché i pomodori raccolti nella serra di Crevalcore vengono **commercializzati a marchio Valfrutta**. Le due aziende sono infatti partner. "Cercavamo un partner, non un socio, per la commercializzazione e la distribuzione dei nostri prodotti, qualcuno che credesse in questo progetto. Quello che cercavamo – commenta Gostner - l'abbiamo trovato nel Gruppo Alegria e in particolare Valfrutta", mentre "l'attenzione alla qualità del prodotto e all'ambiente hanno fatto da terreno fertile", spiega **Stefano Soli, direttore commerciale di Valfrutta Fresco**.

[Clicca qui per vedere il fotoreportage realizzato alla serra high tech della Fri-EI a Crevalcore \(BO\).](#)



*Una fase di lavorazione dei pomodori Cuore di Bue prodotti a Crevalcore (BO); vengono commercializzati a marchio Valfrutta.*

Nella commercializzazione, riprende Soli, "siamo partiti dai mercati generali, che sono un po' la cartina tornasole della qualità e, da 3 settimane, sono iniziate le spedizioni alle prime catene distributive. **Il livello qualitativo di questi Cuore di Bue è decisamente superiore a quello delle altre provenienze e coltivazioni**: ognuno di quelli raccolti qui è uguale, dal primo all'ultimo, non solo nell'aspetto; inoltre sono disponibili sempre, due elementi che **fanno la differenza per un mercato sempre più esigente** che oggi giorno chiede qualità e omogeneità del prodotto soprattutto organolettica e garanzia di continuità di fornitura; questo ci permetterà di affrontare il mercato in un modo diverso rispetto al passato, puntando su una programmazione produttiva incentrata sulla ricerca di clienti interessati a costanza qualitativa e quantitativa e anche prezzi fissi, in grado di soddisfare sia il consumatore sia distribuzione e produzione".

[Clicca qui per vedere il fotoreportage realizzato alla serra high tech della Fri-EI a Crevalcore \(BO\).](#)



Tra tutte le tipologie di pomodori che si potevano coltivare sotto serra, quella del Cuore di Bue è probabilmente una delle più inusuali, ma, riprende il direttore commerciale di Valfrutta Fresco "si tratta di **un prodotto premium**, il cui consumo è in incremento rispetto ad altre tipologie più conosciute tanto più se coltivato come avviene qui. Rispetto a due anni fa, il mercato dei prodotti ortofrutticoli freschi sta cambiando e si sta orientando di più verso la qualità, soprattutto per quanto riguarda il sapore. Riteniamo che i consumatori privilegeranno sempre di più il prodotto che darà maggiori garanzie di qualità, anche pagando prezzi leggermente superiori. In queste settimane stiamo lavorando con alcune delle principali aziende sementiere per individuare le migliori tipologie e specialità di pomodoro per le coltivazioni future e siamo fiduciosi che molti partners della moderna distribuzione, che oggi già acquistano questo Cuore di Bue, saranno disponibili a programmare insieme a noi le produzioni del prossimo anno".

Questo è un assist a quelle che saranno le produzioni nelle future serre della Fri-El: "**tutte le serre saranno orientate a produzioni premium**", conclude Soli, anche in un'ottica di export.

**Per maggiori informazioni:**

**Fri-El Greenhouse**

Florian Gostner – amministratore

Email: [florian.gostner@fri-el.it](mailto:florian.gostner@fri-el.it)

**Valfrutta Fresco**

Stefano Soli – direttore commerciale

Email: [stefano.soli@valfruttafresco.it](mailto:stefano.soli@valfruttafresco.it)

Marco Verzelli – referente commerciale

Email: [marco.verzelli@valfruttafresco.it](mailto:marco.verzelli@valfruttafresco.it)

**FRI-ELGREENHOUSE**



Data di pubblicazione: 04/05/2016

Autore: [Andrea Minghelli](#)

Copyright: [www.freshplaza.it](http://www.freshplaza.it)