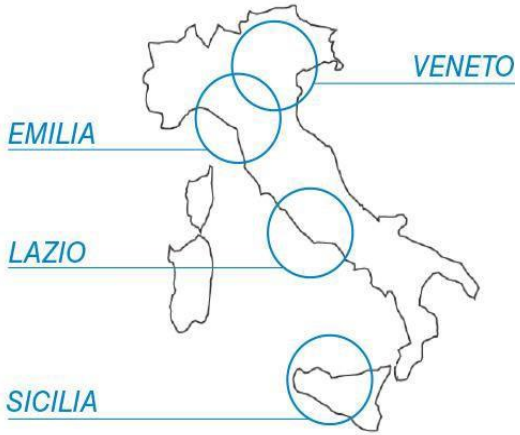
SALFRUTTA
DIVISIONE GRANDE DISTRIBUZIONE

Le Zone Vocate - Perché



Zone di produzione Prodotti 12 mesi l'anno

Privilegiare la tipicità, questo è il cuore di "Zone Vocate".
Il paniere dei prodotti Sal Frutta copre tutti i mesi dell'anno.

Ma soprattutto spiccano i prodotti delle aziende di proprietà **Zone Vocate Emilia-Romagna** (Gattatico, Reggio Emilia) e **Zone Vocate Sicilia** (Acate, Ragusa), con una forte impronta di carattere locale. Uniamo la collaborazione strategica fra GDO e fornitori: valorizziamo il territorio e i suoi percorsi di qualità nel comparto ortofrutta.

Facciamo la differenza mettendoci la passione ed evitando speculazioni: dalla terra direttamente alla Grande Distribuzione e ai Mercati.

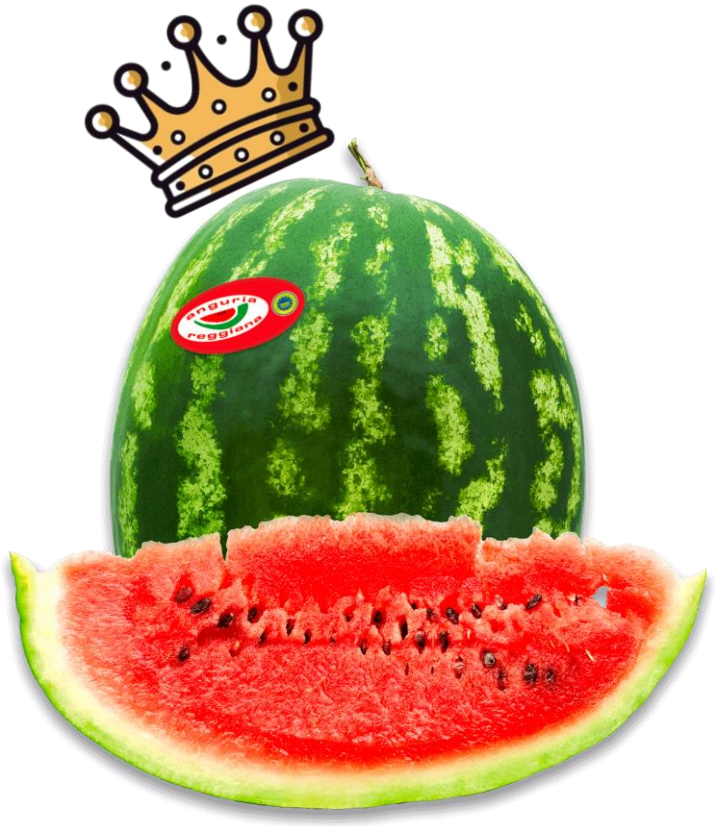
Consulta l'area dedicata sul nostro sito → *https://www.salfrutta.it/zone-vocate/*

Soc.Agricola «Zone Vocate» Gattatico(RE)

Soc.Agricola «Zone Vocate» Acate (RG)

Le Zone Vocate – I Prodotti

Ubicazione: Gattatico (RE)
Estensione complessiva: 20 ettari



L’Anguria Reggiana – Perché acquistarla

E’ Tradizione, italianità, natura, sostenibilità, servizio, sicurezza, garanzia, gusto, qualità.

La «cocomera reggiana» è la quint’essenza di ciò che il moderno consumatore si aspetta da un prodotto agricolo e per il quale è disposto a riconoscerne il giusto valore.

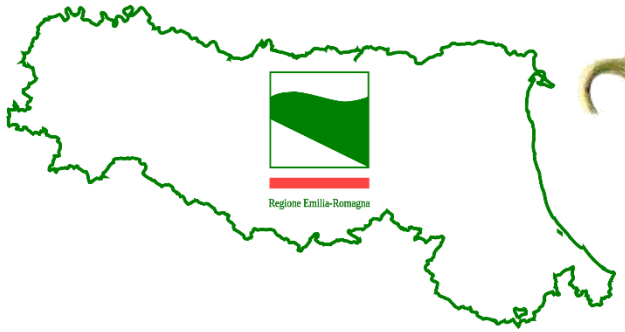
Naturalità ed Etica del Lavoro Agricolo

- Il frutto rimane sulla pianta fino all'ultimo per acquisire più grado Brix possibile
- Si entra fisicamente in campo per scegliere il prodotto maturo; la «cocomera» non passa per i centri di maturazione
- Non tutti sono idonei alla raccolta; vengono selezionate figure professionali specializzate: gli spiccatori
- Gli spiccatori utilizzano solo la ronca a mano per cogliere il frutto per non danneggiarlo

- Viene fatto un solo raccolto l'anno
- Viene lasciato il peduncolo di almeno 2 cm a garanzia e dimostrazione di freschezza del prodotto
- Sostenibilità! Retina in cotone e leaflet descrizione prodotto in carta!
- Non vengono utilizzati macchinari: solo capitale umano
- Certificazione etica per la garanzia del lavoro agricolo e dei suoi operatori

Territorio e Disciplinari

- È un prodotto tipico del territorio
- E' l'unica anguria IGP riconosciuta in Europa
- Viene coltivata in accordo a severissimi disciplinari seguiti alla lettera
- Rappresenta l'unico consorzio IGP che inserisce il nome dell'azienda produttrice a ulteriore dimostrazione di garanzia



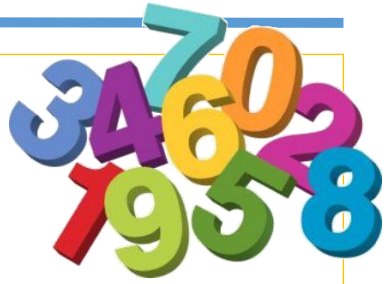
Esperienza e Servizio

- Pulizia prima della vendita
- Intera o Porzionata in fette di peso variabile
- L'esperienza di sapere quando raccogliere: perché come si dice in campagna «il melone parla ma l'anguria tace...»
- Garanzia di qualità e serietà fornita in prima persona dalla famiglia Anceschi

Sostenibilità e Rispetto della Natura

- Irrigazione ad ala gocciolante
- Utilizzo di sola acqua di pozzo! → anguria = 90% acqua!
- Presenza di «fontanili» all'interno della proprietà a riprova e garanzia della qualità dell'acqua e del sottosuolo.
- Rotazione della terra! Gli ettari a disposizione non vengono utilizzati tutti ma vengono fatti «ruotare» con cicli di colture differenti in modo da non stressare il terreno e mantenerlo naturalmente ricco di azoto (concime naturale!).
- Prodotto a lotta integrata: con aggiunta di solo calcio naturale.
- Utilizzo di apicultori controllati e api in numero idoneo.
- Impollinazione controllata solo per mezzo di api, salvaguardate dagli apicultori per preservare la specie.
- Tutto esclusivamente NO OGM

I numeri della nostra «cocomera»



- 16 + 12 ettari dedicati
- 19,000 piantine all'anno
- 800,000 kg venduti nel 2020
- 20 persone interamente dedicate al prodotto
- 20 maggio → prima raccolta stimata (da serra)
- 20 giugno → raccolta stimata a pieno campo
- 70% incidenza della manodopera sui costi per mantenere il livello del prodotto al «top»
- 3 varietà di frutto
  - Myako (nostrana, più piccola, con striatura nera) → altamente digeribile, morbida al palato, senza retrogusto di cetriolo
  - Top Gun (ovale)
  - Sentinel (allungata)
- > 12 il grado Brix garantito

Contatti

SALFRUTTA
DIVISIONE GRANDE DISTRIBUZIONE

Sede
Via Verdi, 14
Gattatico (Re)

Telefono
0522 908833

Fax
0522 908792

Email
info@salfrutta.it

Click Link Below