

LE TUE PESCHE

LE ABBIAMO COLTIVATE NEI FRUTTETI DELLE MILIA ROMAGNA, DOVE TERRENO E CONDIZIONI CLIMATICHE SONO OTTIMALI PER LA QUALITÀ DI QUESTO FRUTTO.



Abbiamo agritate le tue pesche presso lo stabilimento Valfrutta di Pomposa (Fe) in Emilia Romagna

Varietà pesca: Perca
Settevarietà: Perle

Colore rappresentativo della varietà:

Ci siamo presi cura delle tue pesche il 18 agosto 2020

Il sito tracciabilità di Valfrutta

Con un Qr-code ti godi la Romagna mentre mangi una buona pesca

L'idea di Valfrutta, uno dei più grandi marchi del settore. Grazie alla tracciabilità, consentirà a tutti i consumatori di conoscere l'intera filiera del frutto che stanno per acquistare

RAVENNA

È nel 1898 che nasce a Massalombarda, in Provincia di Ravenna, il primo impianto di pesco. E da quella coltivazione, oggi, di strada se n'è fatta tanta e passa attraverso due delle 4 Igp italiane, quelle della pesca e della nettarina di Romagna. Un riconoscimento che è arrivato esattamente 100 anni dopo (nel 1998) e che testimonia la qualità della sua produzione. Di sicuro, a fine Ottocento, quel coltivatore romagnolo mai avrebbe potuto immaginare che la tracciabilità delle sue pesche sarebbe stata possibile grazie a un mondo tutto digitale. Eppure

Valfrutta, uno dei più grandi marchi del settore, ha deciso ora di puntare sul Qr code per le sue pesche. Grazie alla tracciabilità, consentirà a tutti i consumatori di conoscere l'intera filiera del frutto che stanno per gustare.

«La nostra è da sempre una grande filiera agricola, non ci siamo inventati nulla se non provare a dare il giusto risalto ai nostri soci produttori», spiega Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia, il consorzio proprietario del marchio Valfrutta. «Vogliamo rendere la filiera agricola cooperativa sempre più trasparente agli occhi dei consumatori che potranno ora conoscere già sul punto vendita, nel giro di pochi istanti, la storia che si cela dietro le singole referenze, dall'agricoltore che ha prodotto quella frutta a tutte le informazioni sull'azienda agricola, la varietà, il periodo di raccolta, lo stabilimento e la data di lavorazione», aggiunge.

Il progetto di tracciabilità coinvolge in questa prima fase le confezioni di pesche in pezzi Valfrutta, sia in vetro che in barattolo di latta. Il Qr Code presente in etichetta accanto alla scritta "Scopri la mia origine", una volta inquadrato con uno smartphone, consente di accedere alla sezione tracciabilità del sito www.valfrutta.it; a questo punto, una volta inserito il codice univoco riportato in confezione (sulla latta o sul bordo

della capsula), si aprirà una pagina web nella quale il consumatore potrà trovare tutte le informazioni sul prodotto, sull'agricoltore che ha coltivato quelle pesche, sul territorio di riferimento. È possibile accedere alle stesse informazioni anche aprendo la sezione tracciabilità del sito di Valfrutta e inserendo il codice univoco, senza utilizzare il Qr Code. Sono più di trenta le aziende agricole socie delle cooperative di Conserve Italia attualmente coinvolte nel progetto di tracciabilità delle pesche in pezzi, presenti prevalentemente in Romagna. Le aziende agricole interessate dai diversi lotti di produzione vengono geolocalizzate ed è così possibile conoscerle grazie a fotografie e filmati e persino attraverso il ricorso ad aneddoti e curiosità sull'attività dei soci agricoltori. Completano il quadro informazioni relative all'area geografica di riferimento, con consigli su eventi, sagre o mostre, con l'obiettivo di promuovere tutto il territorio circostante.

Ma quali sono le caratteristiche della pesca di Romagna?

È facile da riconoscere a causa della sua buccia vellutata, la sua polpa succosa e profumata. Può essere sia a pasta bianca sia a pasta gialla, con venature rosse vicino al nocciolo. Le nettarine, invece, sono più conosciute nel mercato come le "pesche noci": hanno la buccia liscia e, come le



Pesche nettarine

altre, hanno polpa gialla o bianca. Diversi sono i Comuni che producono queste Igp: in provincia di Ravenna sono Alfonsine, Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel bolognese, Cervia, Conselice, Cotignola, Faenza, Fusignano, Lugo, Masalombarda, Ravenna, Riolo Terme, Russi, S.Agata sul Santeramo, Solarolo; in Provincia di Forlì-Cesena sono Bertinoro, Castrocaro Terme, Cesena, Cesenatico, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo,

Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone; in Provincia di Bologna sono Borgo Tossignano, Budrio, Casalfiumanese, Castelguelfo, Castenaso, Fontanelice, Granarolo dell'Emilia, Imola, Medicina, Minerbio, Molinella, Mordano. La produzione è anche nella Provincia di Ferrara, con i Comuni di Argenta, Cento, Codigoro, Massa Fiscaglia, Poggio Renatico, Portomaggiore, S.Agostino, Tresigallo, Voghiera.

LA PESCA DI ROMAGNA

È facile da riconoscere per la buccia vellutata, la polpa succosa e profumata. Può essere a pasta bianca o gialla

LE PESCHE NETTARINE

Sono più conosciute nel mercato come le "pesche noci": hanno la buccia liscia e, come le altre, hanno polpa gialla o bianca