



2 minuti

Sono trentini i primi mirtilli 'residuo zero'

Prodotti dalla cooperativa Sant'Orsola, leader nazionale nel settore dei piccoli frutti, sono certificati e già sul mercato. La nuova frontiera green della salubrità

Sono sul mercato i primi mirtilli residuo zero italiani, prodotti dalla cooperativa **Sant'Orsola**. Sono una novità per l'Italia, provengono esclusivamente dai campi siciliani e calabresi dei suoi soci che coltivano su più di 50 ettari mirtilli giganti americani di varietà diverse, principalmente la Ventura.

Alla raccolta, non presentano residui derivati dall'impiego di fitosanitari, nel pieno rispetto di quanto previsto della normativa vigente e sono certificati da CSQA. Per la prima volta il consumatore trova sugli scaffali il gustoso frutto clean a garanzia dell'elevato standard di qualità nello stile della sua tradizione. E può scegliere tra la nuovissima confezione completamente plastic free da 125 grammi, il lucente bicchierino da 100 grammi o il cestino da 125 grammi.



Matteo Bortolini è direttore generale della cooperativa Sant'Orsola.



“Il progetto ambizioso del mirtillo residuo zero - sottolinea **Matteo Bortolini**, direttore generale della Sant'Orsola - vuole esaudire il crescente desiderio dei consumatori di acquistare frutta sempre più salutare e risponde alla volontà della nostra cooperativa di garantire la completa sostenibilità della filiera produttiva. Noi produciamo da oltre 40 anni fragole e piccoli frutti, settore nel quale siamo leader italiani riconosciuti. E pure ottime ciliegie di collina. Con il mirtillo residuo zero ribadiamo e rinforziamo il nostro annoso impegno nel campo della sostenibilità, intervenendo in modo mirato nella fase produttiva, di lavorazione e commercializzazione. La novità consente inoltre al nostro brand di ampliare la gamma di prodotti entrando in un nuovo segmento di mercato». Il sistema produttivo Sant'Orsola è già certificato in conformità a standard qualitativi internazionali con Global Gap per le buone pratiche agricole e Grasp per la salute e la sicurezza dei lavoratori. Inoltre, dal 2020 il sistema di gestione ambientale è certificato nel rispetto della stringente normativa ISO 14001. «Il nostro obiettivo - spiega Bortolini - è quello di legare sempre più strettamente la sostenibilità economica e sociale della Cooperativa agricola a quella ambientale, in modo da innovare dando maggior forza al rapporto tra socio, cooperativa e consumatore».

Il cammino verso la certificazione residuo zero è iniziato da alcuni anni, scegliendo le aree italiane più adatte ai particolari e precisi metodi di tutela e difesa richiesti, formando appositamente i soci e garantendo loro continua e puntuale assistenza da parte dei tecnici esperti di cui si avvale. Il rigoroso e specifico disciplinare di produzione concordato garantisce allo stesso tempo il socio produttore, la difesa delle coltivazioni, il livello elevato della qualità dei mirtilli, il consumatore ed il brand della cooperativa.