

**AZIENDE ECCELLENTI** ELEONORA GHISELLI COLTIVA IN SERRA NEL RIMINESE

# La signora delle fragole punta sulle primizie «Qualità controllata, solo così restiamo al top»

**Claudio Ferri**  
RIMINI

**L'APPUNTAMENTO** quotidiano di Eleonora Ghiselli, prima ancora dell'alba, è con il Caar, il Centro agro alimentare riminese, dove porta i suoi ortaggi tutto l'anno: lì ha un proprio spazio dove commercializza direttamente le produzioni aziendali. A ridosso del litorale riminese, infatti, l'imprenditrice agricola di 34 anni coltiva molte specie di ortive, ma è la fragola il punto di forza dell'impresa, frutti che produce sotto tunnel nelle varietà Candonga e Cleary. «Le prime fragole le raccolgo subito dopo Pasqua — spiega — e da numerosi anni ho una postazione fissa tutto l'anno al Caar dove inizio la stagione con le primizie di fragola per continuare con altri ortaggi durante tutto l'anno. I primi frutti vengono confezionati in cestini da 250 grammi, poi in piena produzione facciamo il 'mezzo chilo'».

**L'IMPRENDITRICE** aderisce ai protocolli 'QC', Qualità controllata, ovvero osserva un disciplinare di lotta integrata alle erbe infestanti e ai parassiti. Il suo è un lavoro difficile perché oltre alla cura delle fragole nelle numerose serre (in questi giorni inizia la preparazione dei tunnel), deve mantenere i rapporti con i clienti al mercato, un

## I NUMERI

400

ETTARI

La superficie coltivata a fragole in Emilia Romagna, per un totale di circa 97mila quintali

1,20

EURO AL CHILO

I costi di produzione delle fragole. Dalle primizie i coltivatori realizzano 5 euro al chilo

impegno temporale che nel periodo primaverile ed estivo la assorbe totalmente.

Dal lunedì al sabato entra in mercato alle tre di notte per portare le fragole raccolte il giorno prima nella dozzina di serre di 450 metri quadrati ciascuna. «La mia clien-

tela conosce già come lavoro e il mio prodotto — sottolinea — anche perché applico il metodo della lotta integrata (tecnica che usa meno prodotti chimici e più naturali) contro i parassiti nella coltivazione: per questo motivo mi viene riconosciuto un prezzo normal-



**RACCOLTO**  
Eleonora Ghiselli,  
34 anni



mente superiore alla media. Con le primizie, anche se per pochi giorni, realizziamo 5 euro al chilo, per scendere a 2,5 verso la fine della raccolta».

La giovane agricoltrice ha fatto investimenti di rilievo per sviluppare questa coltura, in controtendenza con quello che sta avvenendo da alcuni anni dove il progressivo aumento dei costi produttivi e una forte competizione internazionale hanno ridimensionato la coltura della fragola in Emilia Romagna (oltre 400 ettari per totale di circa 97mila quintali), una produzione concentrata per l'80% nel cesenate.

**SE LA SPAGNA** entra nei mercati italiani con prezzi concorrenziali, alcuni paesi del Nord Europa, come ad esempio la Germania, hanno invece investito in questa coltura con una conseguente riduzione delle importazioni. La coltivazione del frutto, tuttavia, resta un punto forte dell'economia agricola romagnola. «Negli ultimi anni i costi di produzione sono saliti, soprattutto la mano d'opera — conclude Ghiselli — una voce di costo che incide per 60-70 centesimi al chilo, su un totale di spese che si aggira attorno a 1,20 euro. Un ettaro può produrre circa 400 quintali, ma occorre tanta manualità, a partire dalla piantumazione fino alla raccolta».