



AlburniNatura

Azienda Agricola AlburniNatura di Anna Turco - Produzione e vendita Fragoline e Fragole

PRESENTAZIONE AZIENDALE

L'azienda agricola Alburni Natura nasce nel 1993, ha sede nel comune di Sicignano degli Alburni (SA) ed è specializzata nella produzione e commercializzazione della Fragolina. La Fragolina degli Alburni e dell'Alto Sele che viene annoverata nell'elenco della Regione Campania, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 149 del 30.06.09, tra i prodotti tipici da tutelare e valorizzare.

La superficie complessiva dell'azienda è pari a ettari 21.16.66, in sette corpi, uno in agro di Eboli, uno in agro di Palomonte, quattro nel comune di Sicignano degli Alburni e uno a Buccino, tutti in provincia di Salerno, di cui 5 ettari destinati alla coltivazione di fragole e fragoline (in Sicignano degli Alburni).

L'azienda nasce con la coltivazione di fragoline degli Alburni e solo successivamente, per venire incontro alle mutate esigenze di mercato, introduce le varietà rifioranti sia di fragoline e sia di fragole tradizionali. Attualmente l'intera produzione si sviluppa in ambienti protetti e fuori suolo. L'azienda è dotata di tre celle frigorifere dove il prodotto appena raccolto e confezionato viene collocato in attesa della commercializzazione, che avviene in giornata, attraverso la catena del freddo.

INOLTRE

La Alburni Natura è munita di tutte le certificazioni come previsto dalla legge.

L'azienda segue quanto indicato nel manuale di H.A.C.C.P. e partecipa a molti programmi di ricerca e innovazione promossi da diversi Istituti di Ricerca nazionali e internazionali.

C.da Macchitelle, 84029 Sicignano degli Alburni (SA)
P.iva 02977100656

T: +39 0828 199 1133

M: azienda@alburninatura.it

W: alburninatura.it



AlburniNatura

Azienda Agricola AlburniNatura di Anna Turco - Produzione e vendita Fragoline e Fragole

CALENDARIO DI PRODUZIONE:

Fragoline: Gennaio / Dicembre

Fragole (Albion, Sanandreas, Portola): Gennaio / Dicembre

Fragole (Candongra): Febbraio / Luglio

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE AZIENDALE DELLA FRAGOLINA E FRAGOLA PRODOTTA CON IL METODO DELLA LOTTA INTEGRATA

Il presente codice di autodisciplina, definisce i principi generali e le direttive tecniche usate per la produzione della fragolina e della fragola in coltura protetta presso l'azienda agricola Alburni Natura di Turco Anna.

Il presente disciplinare è frutto dell'esperienza della titolare dell'Azienda che da oltre 20 anni si dedica alla coltivazione del prezioso frutto di bosco. Come tale è soggetto a costanti aggiornamenti con l'unico obiettivo di migliorare la qualità e garantire la salubrità della produzione.

ESIGENZE AMBIENTALI

L'area di produzione dell'Azienda è identificabile con il territorio degli Alburni, facente parte del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, in provincia di Salerno.

Gli abitanti degli Alburni conoscono da sempre le innumerevoli qualità delle Fragoline di bosco diffuse spontaneamente su tutto il territorio montano e vallivo del massiccio calcareo degli Alburni. L'utilizzo dei frutti di questa pregiata coltura ha rappresentato così per secoli una fonte di alimento e di medicamento, tradizione mantenutasi ancora oggi.

C.da Macchitelle, 84029 Sicignano degli Alburni (SA)
P.iva 02977100656

T: +39 0828 199 1133

M: azienda@alburninatura.it

W: alburninatura.it



AlburniNatura

Azienda Agricola AlburniNatura di Anna Turco - Produzione e vendita Fragoline e Fragole

Si cominciò così a commercializzare i frutti provenienti dalle piante spontanee e quindi, ad opera di alcuni contadini locali del tempo, anche alla coltivazione negli orti e nei giardini, prima e successivamente in piccoli appezzamenti. Le condizioni pedoclimatiche che caratterizzano il territorio degli Alburni ha consentito immediatamente uno sviluppo della coltura nel corso degli ultimi decenni. E' a partire dagli anni '70 e soprattutto '80, quando iniziarono le prime esperienze concrete di coltivazione razionale e reperimento di materiale di propagazione in altre aree montane nazionali ed europee, da affiancare al patrimonio genetico locale, che la coltura inizia ad avere un importante significato economico e occupazionale.

SCELTE VARIETALI E MATERIALE VIVAISTICO

La scelta varietale è ispirata ai seguenti principi:

- resistenze a malattie fungine;
- qualità generali e organolettiche dei frutti
- peso, forma, colore e consistenza del frutto;

FRAGOLINE

Scelta del materiale vivaistico

I semi (assolutamente non OGM), vengono posti a germinare in contenitori alveolari di polistirolo contenenti torba. L'irrigazione viene effettuata per aspersione con impianti automatici.

Le piantine ottenute devono essere esenti da qualsiasi patologia e si trapiantano nei mesi di Marzo – Aprile e Agosto – Settembre.

C.da Macchitelle, 84029 Sicignano degli Alburni (SA)
P.iva 02977100656

T: +39 0828 199 1133

M: azienda@alburninatura.it

W: alburninatura.it



AlburniNatura

Azienda Agricola AlburniNatura di Anna Turco - Produzione e vendita Fragoline e Fragole

FRAGOLE

Materiale di propagazione da ditte autorizzate.

IMPIANTO

Il trapianto delle piante viene effettuato sotto serre e/o tunnel di ferro plastica, con un'altezza minima al colmo di 2.20 m ed una larghezza minima di 7,2 m. Le strutture sono dotate di aperture poste lateralmente e/o al colmo, in modo da favorire l'arieggiamento delle piante e il mantenimento della temperatura, nel periodo estivo, a livelli accettabili per la coltura.

La densità d'impianto è di max 25.000 piante/ettaro per le fragoline e 50.000 per le fragole.

PRATICHE COLTURALI

Interventi di pulizia delle piante

Si effettua nel periodo invernale con l'asportazione di tutte le foglie rimanendo solo le gemme, ed in estate dopo la prima fase di produzione togliendo le parti secche.

Tutti gli interventi sopra descritti vengono eseguiti con attrezzi ben affilati, evitando la lacerazione dei tessuti e impedendo così l'accesso di agenti parassitari.

Impollinazione

Per favorire l'impollinazione si utilizzano insetti pronubi, quali le api e/o bombi.

Concimazione

Gli elementi nutritivi vengono forniti unitamente all'acqua di irrigazione.

Irrigazione

Il metodo irriguo unico adottato è quello a goccia a microportata.

C.da Macchitelle, 84029 Sicignano degli Alburni (SA)
P.iva 02977100656

T: +39 0828 199 1133

M: azienda@alburninatura.it

W: alburninatura.it



AlburniNatura

Azienda Agricola AlburniNatura di Anna Turco - Produzione e vendita Fragoline e Fragole

Le maggiori richieste di acqua coincidono con il periodo che va dall'allegagione all'ingrossamento dei frutti.

Le quantità di acqua da apportare saranno valutate anche tramite luxmetri, oltre che dall'esperienza acquisita.

Controllo infestanti

Non si effettuano interventi con prodotti diserbanti. La distribuzione periodica di acqua all'interno delle serre permette la crescita di un tappeto erboso che contribuisce in modo importante sia all'abbassamento delle temperature (il processo di evapotraspirazione assorbe calore dall'atmosfera) e al mantenimento di condizioni ecologiche adatte alla entomofauna utile (predatori).

Difesa fitosanitaria

La corretta applicazione delle pratiche colturali sopra riportate permette alla pianta di affrontare nelle migliori condizioni fisiologiche le avversità. E' risaputo infatti che una corretta concimazione, un'adeguata irrigazione e l'adozione di cure colturali preventive (pulizia delle scoline, asportazione materiale infetto) riducono la suscettibilità della coltura agli attacchi parassitari.

L'azienda Alburni natura osserva il disciplinare di lotta integrata della Regione Campania come da Reg. CEE 2078/92, a cui si rimanda per ogni altro chiarimento.

RACCOLTA

Il prodotto viene raccolto con cura. La fragolina è sprovvista di calice al contrario della fragola tradizionale. Non ci sono trattamenti in post-raccolta.

C.da Macchitelle, 84029 Sicignano degli Alburni (SA)
P.iva 02977100656

T: +39 0828 199 1133

M: azienda@alburninatura.it

W: alburninatura.it