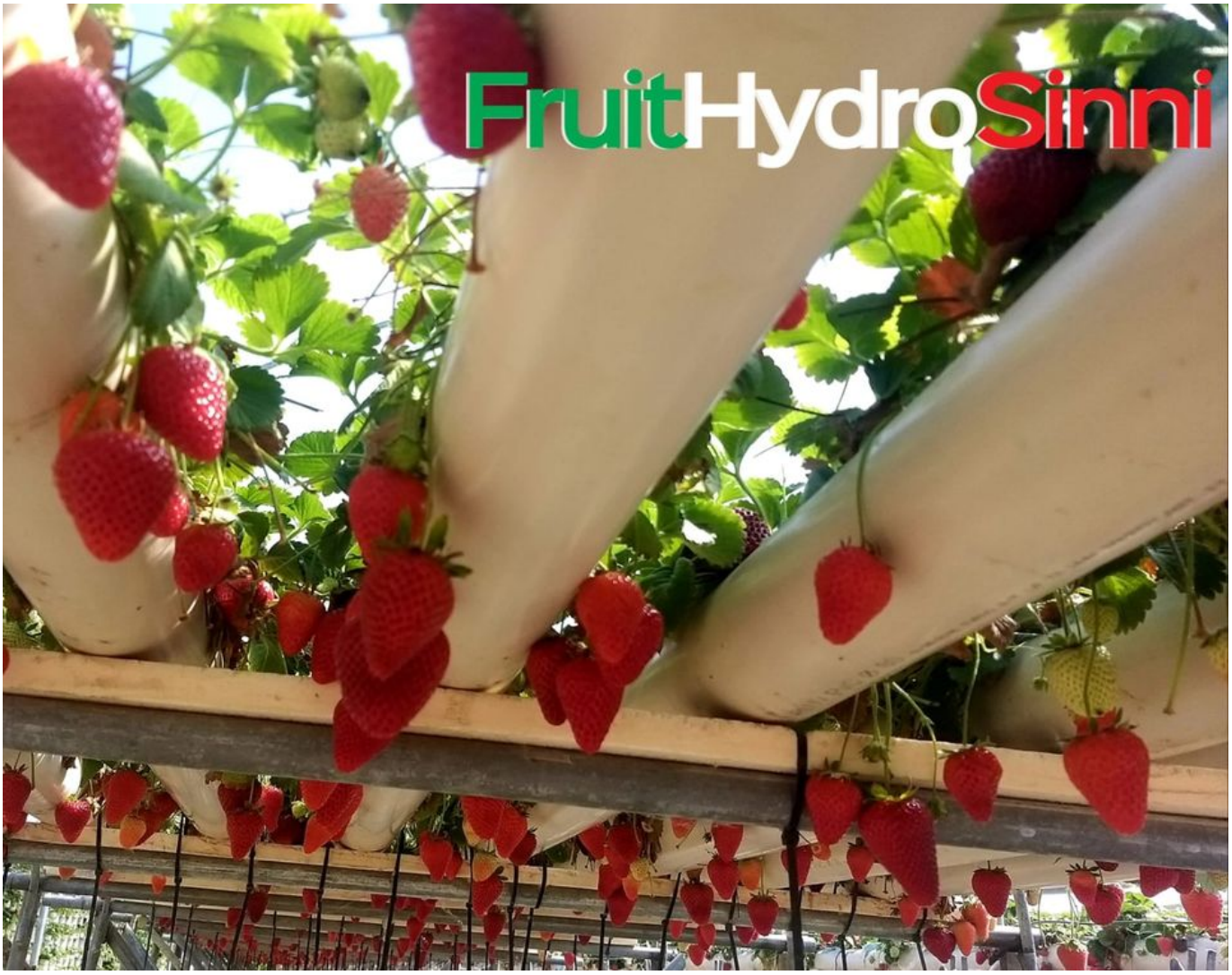
Focus

FruitHydroSinni, realtà lucana in crescita

Torniamo dopo un anno nell'azienda di Policoro che ha puntato sull'idroponica e su prodotti certificati ed ecosostenibili



Coltivazione di fragola in idroponica.

Data:*Mon Apr 26 10:16:10 CEST 2021*

Ad un anno dalla nostra prima intervista ad Anna Cirigliano (**clicca qui per rileggerla**) torniamo nell'azienda FruitHydroSinni che è presente sul mercato con produzioni certificate ed ecosostenibili, con il marchio stopnichel®, stopistamin®, nichelfree®, istaminafree® e colturaidroponica® (Figure 1 e 2).

L'avventura di Anna e del suo compagno Ivan, lo ricordiamo, è iniziata 11 anni fa anche se il marchio è stato registrato nel 2018. La tecnica di coltivazione usata è quella del fuori suolo, con prevalenza del sistema NFT (nutrient film technique) con la quale riescono a produrre fragole, pomodori, fave, piselli,

sedano, basilico, prezzemolo, melanzana, cipolla e tante altre ancora, che grazie all'e-commerce distribuiscono direttamente ai loro clienti entro 24-48 ore. In tal modo, l'azienda riesce ad elude alcuni passaggi commerciali ed essere molto competitiva sul mercato.

Alla base del successo di FruitHydroSinni c'è la tecnica di coltivazione in idroponica, tecnica che offre la possibilità di coltivare ovunque, anche laddove il clima non è quello ideale, e inoltre permette di sviluppare le coltivazioni anche in verticale per risparmiare spazio. Questa tecnica, che richiede l'impiego di mezzi tecnologici evoluti e conoscenze tecniche specifiche, consente un controllo quotidiano della gestione delle risorse idriche e nutrizionali e permette di raggiungere un elevato risparmio di acqua grazie al recupero e al riutilizzo della stessa, che verrà poi riutilizzata per un nuovo ciclo di irrigazione. A questo si accompagna anche una migliore gestione dei nutrienti distribuiti alle piante, con vantaggi economici per un più facile controllo delle malattie e delle erbe infestanti. Tutto questo porta dei vantaggi anche sull'ambiente: con le coltivazioni in idroponica è possibile ridurre in modo sensibile sia gli sprechi dei nutrienti che le dispersioni d'acqua, ma anche l'uso di diserbanti e sostanze chimiche, dimostrandosi così un tipo di coltivazione decisamente più sostenibile di quella tradizionale in terra.

Sebbene l'agricoltura idroponica preveda l'uso di elevate quantità di energia elettrica e strutture impiantistiche, i livelli di inquinamento delle coltivazioni fuori suolo sono nettamente inferiori rispetto alla coltivazione tradizionale, e se si considera la progressiva riduzione delle terre coltivabili nel mondo o l'elevato costo del bene fondiario che può esserci in molte zone del mondo, lo sviluppo di questa tecnica di coltivazione è una opportunità da tenere in debita considerazione.

Cosa è cambiato in un anno?

La superficie totale è triplicata raggiungendo i 6.000 m^2, di cui 4.000 occupata da serre. Il fatturato è cresciuto, raggiungendo quota 80.000 €/anno.

L'azienda si è maggiormente stabilizzata sul mercato grazie ai prodotti di qualità: questo è il vero punto di forza, innovativo, dell'azienda, considerato che si tratta di una fascia di mercato in forte espansione. FruitHydroSinni è riuscita a fare accordi con piattaforme commerciali in nord Europa, in questo caso soprattutto per i prodotti trasformati.

Cosa aspettarsi dal futuro?

In futuro, Anna e Ivan hanno l'obiettivo di elevare ancor di più la sostenibilità delle loro produzioni, ma soprattutto di costituire una rete di produttori per fare accordi commerciali anche con la grande distribuzione e raggiungere così una più amplia platea di consumatori.

Emanuele Scalcione
Funzionario ALSIA

Figura 1. Conserva di pomodoro "nichel free" e "istamina free".

Figura 2. Coltivazione di fagiolino in idroponica.

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it