

# Piano di Investimento in Azienda Agricola (PIA)

UNIONE VALLI E DELIZIE

28 NOV 2016

 Servizio SUAP  
 Protocollo n. 33434
**FRI-ELGREENHOUSE**  
 SOCIETÀ AGRICOLA

## *Relazione tecnico-economica redatta come da modulistica P.R.A.*

**Oggetto:** realizzazione serra per colture in idroponica – via Valmana, Ostellato –  
 Unione dei Comuni Valli e Delizie – variante a PIA approvato con Verbale di  
 Deliberazione della Giunta dell'Unione nr. 28 del 04/06/2016

Ostellato, lì 18/11/2016

Allegato alla delibera di Giunta  
 Unione Valli e Delizie  
 n. 14 in data 18.04.2017

Il Segretario Generale  
 D.ssa Rita Crivellari

Il tecnico  
 Dott. Agr. Silvia Zampieri



## Allegato 5

*Terra e Vita 26 maggio 2015, "produzione di pomodoro  
 in coltura idroponica", Massimo Battisti*

# Terra e vita

Sezioni



Le interviste



## Produzione di pomodoro in coltura idroponica

*La scelta dell'azienda Gandini si è rivelata vincente. Pomodoro da gennaio a dicembre*

 Massimo Battisti •  26 maggio 2015



Innovazione tecnologica, attenzione alla qualità, tempestività nei rapporti con la grande distribuzione organizzata e rispetto dell'ambiente. Questa la ricetta vincente della società agricola Gandini Antonio di Guidizzolo nell'Alto Mantovano, da tre generazioni impegnata nella produzione di colture orticole.

«Erano gli anni '50 – racconta **Enrico Gandini**, uno dei soci dell'impresa assieme alla figlia **Alessandra** – quando mio padre Antonio si divise dagli altri fratelli, ognuno prendendo una strada produttiva diversa. Da allora siamo rimasti fedeli alle orticole, ma di strada ne abbiamo fatta, pur rimanendo essenzialmente un'azienda a conduzione familiare».

Quasi 70 ha, di cui una buona parte investiti in colture protette. Di queste, 35mila m<sup>2</sup> sono coperti da tunnel per la produzione di insalate (due cicli primaverili e uno autunnale), ma il fulcro della produzione si basa su 102mila m<sup>2</sup> coperti adibiti alla produzione di pomodoro in coltura idroponica, il tutto avvalendosi dell'apporto di un centinaio di dipendenti.

«Fu grazie alla lungimiranza di mio padre Antonio – afferma Enrico Gandini, che ricopre il ruolo di direttore tecnico dell'impresa – se diciotto anni fa, sull'esempio dei produttori olandesi, puntammo sulla coltura idroponica, autentica novità per la nostra area produttiva. Oggi quella scelta ci ha premiato differenziandoci dalla concorrenza. Produciamo da gennaio a dicembre soprattutto cinque tipologie di pomodoro, il datterino, il ciliegino, quello a grappolo rosso, l'insalataro verde e, ultimo in ordine d'arrivo, il costoluto, che rappresenta una recente richiesta della grande distribuzione. Le produzioni sono oggi all'avanguardia, con rese minime per le varietà ciliegino che si attestano attorno ai 18 kg/m<sup>2</sup>, fino alle rese maggiori di 50 kg/m<sup>2</sup> le varietà a grappolo rosso».

Ma questi risultati, non sono frutto d'improvvisazione. «Con la produzione idroponica – afferma Gandini – tutto deve essere programmato nei minimi particolari, dalle strutture, tutte moderne e di recente costruzione, al condizionamento del microclima interno alle serre, che per dodici mesi all'anno deve rispettare le esigenze della pianta del pomodoro, alla nutrizione delle piante, al volo degli insetti pronubi, come anche la specializzazione degli operai che devono lavorare in squadre suddivise per settori produttivi. In questo ci aiutano l'ottimo affiatamento fra i soci dell'azienda e i collaboratori, la specializzazione di ognuno di noi e, non ultimo, il livello di tecnologia che è garantito dal controllo computerizzato di ogni fase di coltivazione in serra. Inoltre – conclude Enrico Gandini – il nostro è un prodotto garantito dal punto di vista della salubrità, in quanto nelle nostre serre prestiamo attenzione alla prevenzione fitosanitaria, arrivando anche a non trattare le colture di pomodoro. Senza trascurare le certificazioni GlobalGap e EurepGap che garantiscono da anni la sostenibilità ambientale del ciclo produttivo».

## La distribuzione

Produrre non basta. Bisogna anche saper vendere e bene. « Ci rivolgiamo quasi esclusivamente alla gdo – spiega Mattia Gandini, nipote del capo famiglia Antonio e direttore commerciale dell'azienda – fornendo pomodori e insalate a ben sedici catene distributive diverse in tutto il Paese. Il nostro prodotto si rivolge a una clientela che cerca un prodotto d'alta gamma, sia in termini qualitativi che di presentazione in un *packing* accattivante e d'avanguardia. Stiamo sviluppando infatti anche confezioni di pomodoro costoluto contenenti soli due frutti, direi monouso. La soluzione sta raccogliendo consensi e sono sempre più le aziende di distribuzione che ci chiedono nuove idee nel confezionamento. Ma il nostro punto di forza, che ci fa apprezzare dalla grande distribuzione organizzata – conclude Mattia – è la tempestività nelle consegne. Grazie anche ai nostri mezzi di trasporto, un ordine arrivato in mattinata da una catena di distribuzione viene evaso in serata consegnando direttamente il prodotto al punto vendita. Una *performance* che pochissimi riescono a garantire».

## I prezzi

E in termini economici, quali prezzi si realizzano dalla vendita del pomodoro in coltura idroponica? «Mediamente – risponde Enrico – otteniamo da poco più di 1 €/kg per le varietà a grappolo rosso, a 3 €/kg per le varietà cigliogino. Il tutto a fronte di un costo medio che si aggira attorno ai 42-43 €/m<sup>2</sup> di serra all'anno».

Ma la società agricola Gandini è in regola anche con il rispetto dell'ambiente. «Da pochi mesi abbiamo eliminato la caldaia per il riscaldamento delle serre che alimentata con fonti di energia di origine fossile, con altre due caldaie che bruciano esclusivamente cippato e altre fonti di energia rinnovabili. Un fiore all'occhiello – conclude Gandini – che possiamo vantare anche nei numerosi contatti da parte di consumatori che ci scrivono sempre più per avere notizie sui nostri metodi di produzione, oggi più che prima rispettosi dell'ambiente».

**Tagged:** idroponica pomodoro

---