

ANSA.it - Terra&Gusto - Prodotti Tipici

## Carciofo Romanesco Lazio Igp, al via progetto di promozione

Presentato alla Fruit Logistica di Berlino

Redazione ANSA ROMA 06 febbraio 2020 16:25



(ANSA) - ROMA - Showcooking e tante attività di comunicazione e valorizzazione nei punti vendita per far conoscere il Carciofo Romanesco del Lazio Igp. E' il nuovo progetto di promozione presentato al Fruit Logistica di Berlino. "L'Italia è il primo produttore di carciofi al mondo", ha ricordato il presidente del Cso Italy, Centro servizi ortofrutticolo, Paolo Bruni, "un prodotto in grado di garantire al nostro Paese un elevato livello di distintività grazie alle sue diverse denominazioni che lo rendono particolarmente noto e apprezzato".

Il Carciofo Romanesco del Lazio Igp prodotto nelle province di Viterbo, Roma e Latina, si contraddistingue per il suo caratteristico sapore dovuto al particolare microclima della zona e al terreno ferroso sul quale nasce e cresce. Un progetto lungimirante, ha precisato il presidente della Cooperativa Agricola Agorà, Giovanni Ricci, che per raggiungere buoni risultati deve essere sostenuto da tutti gli attori della filiera. "Ben vengano le denominazioni che valorizzano i prodotti", ha detto Gianmarco Guernelli, responsabile ortofrutta di Conad, catena che propone il 90% prodotti italiani, "quello che si richiede alla produzione però è un

certo livello di organizzazione per affrontare al meglio le sfide a cui il mercato ci pone".

Si è detto d'accordo il presidente di Coldiretti Ettore Prandini, nel ribadire la necessità "di fare sistema raccontando al consumatore il prodotto ed educandolo al gusto di certi sapori della Terra per non rischiare di allontanarli oltremodo". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

**TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:**



**Il motivo n°1 della pelle rugosa... Attenzione, non è l'invecchiamento!**

Corpo Perfetto



sponsored by Leroy Merlin

**Oltre 200 condizionatori per rinfrescare i tuoi ambienti**



ATTUALITÀ ▾

AZIENDE ▾

DISTRIBUZIONE ▾

ESTERO

FIERE

INNOVAZIONE ▾

## IL CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO IGP IN VETRINA ALLO SPAZIO ITALY



PRODOTTI

Pubblicato il 7 febbraio 2020

Condividi



È stato ufficialmente presentato al grande pubblico di Fruit Logistica, il nuovo progetto di promozione del **Carciofo Romanesco del Lazio IGP**. “L'Italia è il primo produttore di carciofi al mondo”, ha ricordato il **presidente CSO Italy Paolo Bruni** in apertura dell'incontro tenutosi allo spazio eventi della collettiva “Italy – The Beauty Quality” gestito in collaborazione con ICE. “È un prodotto – ha precisato Bruni – in grado di garantire al nostro Paese un elevato livello di distintività grazie alle sue diverse denominazioni che lo rendono particolarmente apprezzato. Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP prodotto nelle province di Viterbo, Roma e Latina inoltre contraddistingue per il suo caratteristico sapore dovuto al particolare microclima della zona e al terreno ferreo in cui nasce e cresce”.



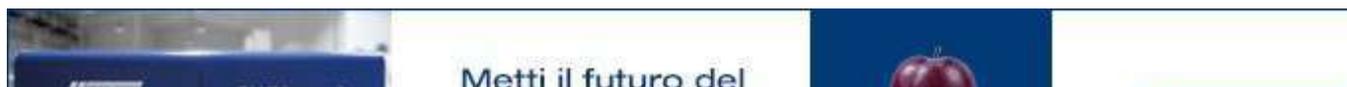


**Giovanni Ricci (al microfono nella foto di apertura), presidente della Cooperativa Agricola Agorà**, che aderisce all'OP Agrinsieme e riunisce tra i suoi 64 soci alcuni tra i principali produttori di carciofi certificati, ha sottolineato come il programma di promozione del Carciofo Romanesco del Lazio IGP comprenda una serie di attività di comunicazione in store e di valorizzazione del prodotto sia attraverso l'assistenza alle vendite sia grazie all'organizzazione di showcooking. "Si tratta – ha detto Ricci – di un progetto lungimirante che per raggiungere buoni risultati deve essere sostenuto da tutti gli attori della filiera, che devono a modo loro impegnarsi nel valorizzare meglio le caratteristiche di questo carciofo speciale".

Il **responsabile ortofrutta di CONAD Gianmarco Guernelli**, neo eletto **Protagonista dell'Ortofrutta 2020**, ha pure dato un contributo all'incontro: "Siamo una catena italiana che propone per il 90% prodotti italiani – ha sottolineato -. Ben vengano le denominazioni che valorizzano i prodotti da sempre agiamo in prima linea con i nostri marchi premium per sostenerli e comunicarli al consumatore, ciò che si richiede alla produzione tuttavia è un certo livello di organizzazione per affrontare al meglio tutte le sfide a cui il mercato ci pone davanti".

Si è detto d'accordo con Guernelli il **presidente di Coldiretti Ettore Prandini**: "Ci troviamo davanti ad una sfida obbligata – ha affermato – ovvero agire nel segno della sostenibilità, della distintività e della valorizzazione economica di tutti gli anelli della filiera. Dobbiamo fare sistema raccontando al consumatore il prodotto educandolo al gusto di certi sapori della Terra per non rischiare di allontanarli oltremodo". "Fare sistema" precisato Prandini – significa anche essere uniti in Europa e combattere al fianco di chi ci rappresenta a Bruxelles con strategia e progettualità".

Un invito chiaro e preciso che la Regione Lazio condivide e accoglie. "Siamo consapevoli dei vantaggi del carciofo e delle sinergie. L'articolo 3.2 del PSR del Lazio mette insieme e garantisce priorità a due concetti per noi fondamentali: la qualità del prodotto e la valorizzazione attraverso la promozione", ha dichiarato Omar Saru, rappresentante dell'Assessorato all'Agricoltura del Lazio, concludendo i lavori.





**CSO  
ITALY**

CENTRO SERVIZI  
ORTOFRUTTICOLI

HOME

CHI SIAMO ▾ SOCI ▾ SERVIZI ▾ BANCA DATI ▾ NEWS ▾

REGISTRAZIONE

CONTATTI



È stato ufficialmente presentato ieri, mercoledì 5 febbraio, al grande pubblico di Fruit Logistica, il nuovo progetto di promozione del Carciofo Romanesco del Lazio IGP. “L’Italia è il primo produttore di carciofi al mondo”, ha ricordato il presidente del CSO Italy Paolo Bruni in apertura dell’incontro tenutosi allo spazio eventi della collettiva “Italy – The Beauty of Quality” gestito in collaborazione con ICE. “È un prodotto – ha precisato Bruni – in grado di garantire al nostro Paese un elevato livello di distintività grazie alle sue diverse denominazioni che lo rendono particolarmente noto e apprezzato. Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP prodotto nelle province di Viterbo, Roma e Latina inoltre si contraddistingue per il suo caratteristico sapore dovuto al particolare microclima della zona e al terreno ferroso sul quale nasce e cresce”.

Giovanni Ricci, presidente della Cooperativa Agricola Agorà, che aderisce all’OP Agrinsieme e riunisce tra i suoi 64 soci alcuni tra i principali produttori di carciofi certificati, ha voluto sottolineare come il programma di promozione del Carciofo Romanesco del Lazio IGP comprenda una serie di attività di comunicazione in store e di valorizzazione del prodotto sia attraverso l’assistenza alle vendite sia grazie all’organizzazione di showcooking. “Si tratta – ha detto Ricci – di un progetto lungimirante che per raggiungere buoni risultati deve essere sostenuto da tutti gli attori della filiera, che devono a modo loro impegnarsi nel valorizzare al meglio le caratteristiche di questo carciofo speciale”.

Il responsabile ortofrutta di CONAD Gianmarco Guernelli, neo eletto Protagonista dell’Ortofrutta 2020, responsabile ortofrutta Italia di Conad, ha pure dato un contributo all’incontro: “Siamo una catena italiana che propone per il 90% prodotti italiani – ha sottolineato -. Ben vengano le denominazioni che valorizzano i prodotti, noi da sempre agiamo in prima linea con i nostri marchi premium per cercarli e comunicarli al consumatore, ciò che si richiede alla produzione tuttavia è un certo livello di organizzazione per affrontare al meglio tutte le sfide a cui il mercato ci pone davanti”. Si è detto



**CSO  
ITALY**

CENTRO SERVIZI  
ORTOFRUTTICOLI

[HOME](#)

[CHI SIAMO](#) ▾

[SOCI](#) ▾

[SERVIZI](#) ▾

[BANCA DATI](#) ▾

[NEWS](#) ▾

[REGISTRAZIONE](#)

[CONTATTI](#)



del creare sinergie. L'articolo 3.2 del PSR del Lazio mette insieme e garantisce priorità a due concetti per noi fondamentali, ovvero qualità del prodotto e valorizzazione attraverso la promozione", ha dichiarato Omar Sarubbo, rappresentante dell'Assessorato all'Agricoltura del Lazio, concludendo i lavori.

[2020](#)

[Fiere](#)

[Fruit Logistica](#)

[Igp](#)

[Promozione](#)

[Articolo precedente](#)

## **Green Deal, la nuova sfida dell'ortofrutta europea. Messaggio da Fruit Logistica: l'Italia c'è ed è virtuosa**



## Carciofo Romanesco Lazio Igp, al via progetto di promozione

06 Febbraio 2020



© ANSA

1 / 2

(ANSA) - ROMA - Showcooking e tante attività di comunicazione e valorizzazione nei punti vendita per far conoscere il Carciofo Romanesco del Lazio Igp. E' il nuovo progetto di promozione presentato al Fruit Logistica di Berlino. "L'Italia è il primo produttore di carciofi al mondo", ha ricordato il presidente del Cso Italy, Centro servizi ortofrutticolo, Paolo Bruni, "un prodotto in grado di garantire al nostro Paese un elevato livello di distintività grazie alle sue diverse denominazioni che lo rendono particolarmente noto e apprezzato".

Il Carciofo Romanesco del Lazio Igp prodotto nelle province di Viterbo, Roma e Latina, si contraddistingue per il suo caratteristico sapore dovuto al particolare microclima della zona e al terreno ferroso sul quale nasce e cresce. Un progetto lungimirante, ha precisato il presidente della Cooperativa Agricola Agorà, Giovanni Ricci, che per raggiungere buoni risultati deve essere sostenuto da tutti gli attori della filiera. "Ben vengano le denominazioni che valorizzano i prodotti", ha detto Gianmarco Guernelli, responsabile ortofrutta

di Conad, catena che propone il 90% prodotti italiani, "quello che si richiede alla produzione però è un certo livello di organizzazione per affrontare al meglio le sfide a cui il mercato ci pone".

Si è detto d'accordo il presidente di Coldiretti Ettore Prandini, nel ribadire la necessità "di fare sistema raccontando al consumatore il prodotto ed educandolo al gusto di certi sapori della Terra per non rischiare di allontanarli oltremodo". (ANSA).

© Riproduzione riservata

## Carciofo Romanesco Lazio Igp, al via progetto di promozione



2 Minuti di Lettura

Giovedì 6 Febbraio 2020, 20:31



Showcooking e tante attività di comunicazione e valorizzazione nei punti vendita per far conoscere il Carciofo Romanesco del Lazio Igp. E' il nuovo progetto di promozione presentato al Fruit Logistica di Berlino. «L'Italia è il primo produttore di carciofi al mondo - ha ricordato il presidente del Cso Italy, Centro servizi ortofrutticolo, Paolo Bruni - un prodotto in grado di garantire al nostro Paese un elevato livello di distintività grazie alle sue diverse denominazioni che lo rendono particolarmente noto e apprezzato».

Il Carciofo Romanesco del Lazio Igp prodotto nelle province di Viterbo, Roma e Latina, si contraddistingue per il suo caratteristico sapore dovuto al particolare microclima della zona e al terreno ferroso sul quale nasce e cresce. Un progetto lungimirante, ha precisato il presidente della Cooperativa Agricola Agorà, Giovanni Ricci, che per raggiungere buoni risultati deve essere sostenuto da tutti gli attori della filiera.

«Ben vengano le denominazioni che valorizzano i prodotti - ha detto Gianmarco Guernelli, responsabile ortofrutta di Conad, catena che propone il 90% prodotti italiani - quello che si richiede alla produzione però è un certo livello di organizzazione per affrontare al meglio le sfide a cui il mercato ci pone». Si è detto d'accordo il presidente di Coldiretti Ettore Prandini, nel ribadire la necessità «di fare sistema raccontando al consumatore il prodotto ed educandolo al gusto di certi sapori della Terra per non rischiare di allontanarli oltremodo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Virginia Raggi: «Grazie per gli auguri di compleanno»



POTREBBE INTERESSARTI



Lo sapevi che: "Il motivo principale delle rughe non è l'invecchiamento"  
Corpo Perfetto



Dieta, le 7 regole per dimagrire in modo veloce e sano (e perdere un chilo a...



T-Roc da 169 € al mese TAN 4,99% TAEG 6,18% e prime 3 rate rimborsate  
Volkswagen



[Foto] Ti ricordi di The Undertaker? Questo è lui a 56 anni  
Swift Verdict

-31%

Baule Senatore Capr  
Pasta Vera

€ 32  
€ 22



Berrettini, la fidanzata "preoccupata" in...



Nuova Toyota Yaris Hybrid. Unica, come...  
Toyota



Dieta mediterranea, appello degli...

AD

AD

Naples: le auto invendute del 2021 vengono quasi regalate

Auto Ibride | Annunci di ricerca

AD

Promo Fibra TIM a 24,90€/mese con Attivazione Inclusa fino al...

TIM SUPER FIBRA  
TIM

AD

I pensionati possono beneficiare di apparecchi acustici invisibili  
www.miglioriapparecchiacustici.it

[Fotografie] Avvolgi immediatamente le tue dita nella carta stagnola  
Worlddemand

AD

AD

Incredibili case di riposo a Naples: potresti non credere ai prezzi!

Casa di riposo | Ricerca annunci

La tariffa oraria degli idraulici a Naples potrebbe sorprendervi

Servizio Idraulico | Ricerca annu...

LE PIÙ LETTE



Pregliasco: «Impennata casi ineluttabile, ma con ricoveri bassi nulla da temere»

di Graziella Melina

COMMENTA LA NOTIZIA - shopUser223665\_MG

Scrivi qui il tuo commento

INVIA COMMENTO

ULTIMI INSERITI

PIÙ VOTATI

Nessun commento presente

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

L'INIZIATIVA

Carciofo Romanesco Lazio Igp, al via progetto di promozione

REAZIONI

Lancia un carciofo in faccia al vigile, arrestato fruttivendolo

ORTAGGIO ESPLOSIVO

Lecco, esplose carciofo comprato al supermercato: forse reazione chimica causata dai fertilizzanti



CALTAGIRONE EDITORE | IL MATTINO | CORRIERE ADRIATICO | IL GAZZETTINO | QUOTIDIANO DI PUGLIA | LEGGO | PUBBLICITÀ

Contatti

Informazioni Legali

Privacy Policy

Cookie Policy

INVIATA preferenze cookie



LA RIVELAZIONE

Charlène di Monaco e la malattia: «Ecco perché non posso tornare a casa»



ESTATE

Ibiza, positiva in quarantena: «Un inferno, non fate vacanze all'estero»

di Simone Pierini

Cerca il tuo immobile all'asta

Region: Qualsiasi, Provincia: Tutte, Fascia di prezzo: Tutti

© 2021 IL MESSAGGERO - C.F. e P. IVA 05629251009

Data gg-mm-aaaa



Venerdì 7 Febbraio 2020

MERCATI & IMPRESE

## Il Carciofo romanesco del Lazio Igp sale alla ribalta

È stato ufficialmente presentato mercoledì 5 febbraio, al grande pubblico di Fruit Logistica, il nuovo progetto di promozione del **Carciofo Romanesco del Lazio Igp**.

"L'Italia è il primo produttore di carciofi al mondo - ha ricordato il **presidente del Cso Italy Paolo Bruni** in

apertura dell'incontro tenutosi allo spazio eventi della collettiva "Italy - The Beauty of Quality" gestito in collaborazione con Ice - È un prodotto in grado di garantire al nostro Paese un elevato livello di distintività grazie alle sue diverse denominazioni che lo rendono particolarmente noto e apprezzato. Il Carciofo Romanesco del Lazio Igp prodotto nelle province di **Viterbo, Roma e Latina** inoltre si contraddistingue per il suo caratteristico sapore dovuto al particolare microclima della zona e al terreno ferroso sul quale nasce e cresce".

**Giovanni Ricci, presidente della Cooperativa Agricola Agorà**, che aderisce all'Op Agrinsieme e riunisce tra i suoi 64 soci alcuni tra i principali produttori di carciofi certificati, ha voluto sottolineare come il programma di promozione del Carciofo Romanesco del Lazio Igp comprenda una serie di attività di comunicazione in store e di valorizzazione del prodotto sia attraverso l'assistenza alle vendite sia grazie all'organizzazione di showcooking. "Si tratta - ha detto Ricci - di un progetto lungimirante che per raggiungere buoni risultati deve essere sostenuto da tutti gli attori della filiera, che devono a modo loro impegnarsi nel valorizzare al meglio le caratteristiche di questo carciofo speciale".

Il **responsabile ortofrutta di Conad, Gianmarco Guernelli**, ha pure dato un contributo all'incontro: "Siamo una catena italiana che propone per il 90% prodotti italiani - ha sottolineato - Ben vengano le denominazioni che valorizzano i prodotti, noi da sempre agiamo in prima linea con i nostri marchi premium per sostenerli e comunicarli al consumatore, ciò che si richiede alla produzione tuttavia è un certo livello di organizzazione per affrontare al meglio tutte le sfide a cui il mercato ci pone davanti".

Si è detto d'accordo con Guernelli il **presidente di Coldiretti Ettore Prandini**: "Ci troviamo davanti ad una scelta obbligata - ha affermato - ovvero agire nel segno della sostenibilità, della distintività e della valorizzazione economica di tutti gli anelli della filiera. Dobbiamo fare sistema raccontando al consumatore il prodotto ed educandolo al gusto di certi sapori della Terra per non rischiare di allontanarli oltremodo. Fare sistema - ha precisato Prandini - significa anche essere uniti in Europa e combattere al fianco di chi ci rappresenta a Bruxelles con strategia e progettualità".

Un invito chiaro e preciso che la Regione Lazio condivide e accoglie. "Siamo consapevoli dei vantaggi del creare sinergie. L'articolo 3.2 del Psr del Lazio mette insieme e garantisce priorità a due concetti per noi fondamentali, ovvero qualità del prodotto e valorizzazione attraverso la promozione", ha dichiarato **Omar Sarubbo, rappresentante dell'Assessorato all'Agricoltura del Lazio**, concludendo i lavori.

Fonte: Ufficio stampa Cso

© Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.

# Il Carciofo Romanesco del Lazio si presenta alla Fruit Logistica di Berlino 2020

[larampa.it/2020/02/carciofo-romanesco-lazio-presentazione-fruit-logistica-berlino-2020/](https://larampa.it/2020/02/carciofo-romanesco-lazio-presentazione-fruit-logistica-berlino-2020/)

Redazione

07/02/2020



Con l'evento "Promozione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità, tutela dei consumatori, sviluppo sostenibile e valorizzazione dei territori" è stata presentata nei giorni scorsi alla **Fruit Logistica di Berlino** la nuova campagna di promozione del **Carciofo Romanesco del Lazio Igp**, promossa dalla **Cooperativa Agricola Agorà** con il contributo della **Regione Lazio**.

Sono intervenuti all'iniziativa **Giovanni Ricci** (Presidente Cooperativa Agricola Agorà), **Paolo Bruni** (Presidente CSO Italy), **Gianmarco Guernelli** (Responsabile Ortofrutta CONAD), **Ettore Prandini** (Presidente Nazionale Coldiretti) e **Omar Sarubbo** (dell'Assessorato Agricoltura e Ambiente Regione Lazio).

Durante l'incontro si è sviluppata una approfondita discussione sull'importanza dell'informazione e promozione relativa ai prodotti agricoli di qualità al fine di garantire i consumatori, di favorirne l'espansione commerciale e di rafforzare la competitività del settore agricolo in un'ottica di tutela ambientale e di valorizzazione dei territori.

Una riflessione particolarmente pregnante per la produzione del carciofo che vede l'Italia leader internazionale, con un risultato che nel 2019 registra 387.780 tonnellate prodotte e 39.419 ha di superficie interessata: un dato importante che però, se analizzato sul medio-lungo periodo, registra un calo sia della quantità di produzione che della superficie interessata.

Il consolidamento e rilancio della produzione non può che partire dalla valorizzazione delle tipicità e in particolare delle 4 cultivar di carciofi italiani che hanno ottenuto il riconoscimento di marchio di qualità di origine dall'Unione Europea.

Tra questi, proprio verso il **Carciofo Romanesco del Lazio Igp**, in questi ultimi anni, dopo una fase di relativa stasi, è maturata una forte ripresa di interesse soprattutto da parte di alcuni giovani imprenditori del territorio.

**Giovanni Ricci**, giovane imprenditore agricolo e presidente della Cooperativa Agricola Agorà, che annovera tra i suoi 64 soci la grande maggioranza dei produttori certificati dal Sistema di qualità del prodotto, così sintetizza la sfida che è di fronte ai produttori *“Per vincere la nostra sfida dobbiamo essere in grado di comunicare insieme le qualità distintive del Carciofo Romanesco del Lazio Igp che ne fanno un prodotto pregiato e di qualità, e la tipicità del prodotto, cioè quelle sue caratteristiche così fortemente radicate in un territorio vocato, che conferiscono ad esso una singolare unicità.”*

HOME > QUALIVITANEWS > Carciofo Romanesco del Lazio IGP, al via progetto di promozione

ARTICOLI STAMPA :: ECONOMIA, PROMOZIONE :: 7 febbraio 2020

# Carciofo Romanesco del Lazio IGP, al via progetto di promozione

Carciofo Romanesco del Lazio IGP



[[https://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2020/04/ansa\\_carciofo-romanesco-igp.jpg](https://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2020/04/ansa_carciofo-romanesco-igp.jpg)]

Showcooking e tante attività di comunicazione e valorizzazione nei punti vendita per far conoscere il **Carciofo Romanesco del Lazio IGP**. E' il nuovo progetto di promozione presentato al **Fruit**

**Logistica di Berlino.** “L’Italia è il primo produttore di carciofi al mondo”, ha ricordato il presidente del Cso Italy, Centro servizi ortofrutticolo, Paolo Bruni, “un prodotto in grado di garantire al nostro Paese un elevato livello di distintività grazie alle sue diverse denominazioni che lo rendono particolarmente noto e apprezzato”.

Il Carciofo Romanesco del Lazio Igp prodotto nelle province di Viterbo, Roma e Latina, si contraddistingue per il suo caratteristico sapore dovuto al particolare microclima della zona e al terreno ferroso sul quale nasce e cresce. Un progetto

## Qualivita News

Sezioni  
Qualivita News

- ARTICOLI STAMPA DOP IGP
- NOTIZIE DAI CONSORZI
- NUOVI PRODOTTI IG
- APPUNTAMENT
- Canali Qualivita
- RASSEGNA STAMPA

TEL: +39 0577 1503049 WHATSAPP: +39 375 6797337



Cooperativa Agricola Agorà, Giovanni Ricci, che per



COMUNICATI

STAMPA

WEBCAST

PODCAST

Fonte: Ansa.it [http://www.ansa.it /canale\_terraegusto/notizie/prodotti\_tipici /2020/02/06/carciofo-romanesco-lazio-igp-al-via-progetto-di-promozione\_76a16079-d762-45f0-9a09-9f58e501412e.html]

VIDEO  
GALLERIE  
FOTOGRAFICHE

Notizie per ambito

- AMBIENTE
- BENESSERE
- CULTURA
- ECONOMIA
- INNOVAZIONE
- PROMOZIONE
- SISTEMA
- IG
- SOCIALE
- TURISMO

ARGOMENTI TRATTATI: GDO



AMBITO: Economia, Promozione

Condividi:



## Newsletter

Tutte le principali informazioni sui prodotti agroalimentari e vitivinicoli DOP IGP STG italiani e sulle indicazioni geografiche direttamente nella tua casella di posta elettronica. **Leggi privacy policy**

Nome e c	E-mail	Azienda/
----------	--------	----------

Ho letto la privacy policy ed esprimo il mio consenso al trattamento dei dati

Desidero iscrivermi alla newsletter Qualivita.

**ISCRIVIMI**



## Il Carciofo Romanesco del Lazio si presenta alla Fruit Logistica di Berlino 2020

BENESSERE, BUSINESS, LAVORO, ECONOMIA

Con l'evento "Promozione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità, tutela dei consumatori, sviluppo sostenibile e valorizzazione dei territori" è stata presentata nei giorni scorsi alla **Fruit Logistica di Berlino** la nuova campagna di promozione del **Carciofo Romanesco del Lazio Igp**, promossa dalla **Cooperativa Agricola Agorà** con il contributo della **Regione Lazio**.

Sono intervenuti all'iniziativa **Giovanni Ricci** (Presidente Cooperativa Agricola Agorà), **Paolo Bruni** (Presidente CSO Italy), **Gianmarco Guernelli** (Responsabile Ortofrutta CONAD), **Ettore Prandini** (Presidente Nazionale Coldiretti) e **Omar Sarubbo** (dell'Assessorato Agricoltura e Ambiente Regione Lazio).

Durante l'incontro si è sviluppata una approfondita discussione sull'importanza dell'informazione e promozione relativa ai prodotti agricoli di qualità al fine di garantire i consumatori, di favorirne l'espansione commerciale e di rafforzare la competitività del settore agricolo in un'ottica di tutela ambientale e di valorizzazione dei territori.

Una riflessione particolarmente pregnante per la produzione del carciofo che vede l'Italia leader internazionale, con un risultato che nel 2019 registra 387.780 tonnellate prodotte e 39.419 ha di superficie interessata: un dato importante che però, se analizzato sul medio-lungo periodo, registra un calo sia della quantità di produzione che della superficie interessata.

Il consolidamento e rilancio della produzione non può che partire dalla valorizzazione delle tipicità e in particolare delle 4 cultivar di carciofi italiani che hanno ottenuto il riconoscimento di marchio di qualità di origine dall'Unione Europea.

Tra questi, proprio verso il **Carciofo Romanesco del Lazio Igp**, in questi ultimi anni, dopo una fase di relativa stasi, è maturata una forte ripresa di interesse soprattutto da parte di alcuni giovani imprenditori del territorio.

**Giovanni Ricci**, giovane imprenditore agricolo e presidente della Cooperativa Agricola Agorà, che annovera tra i suoi 64 soci la grande maggioranza dei produttori certificati dal Sistema di qualità del prodotto, così sintetizza la sfida che è di fronte ai produttori "Per vincere la nostra sfida dobbiamo essere in grado di comunicare insieme le qualità distintive del Carciofo Romanesco del Lazio Igp che ne fanno un prodotto pregiato e di qualità, e la tipicità del prodotto, cioè quelle sue caratteristiche così fortemente radicate in un territorio vocato, che conferiscono ad esso una singolare unicità."



Categorie

Seleziona una categoria

Luglio: 2021

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

« Giu

Articoli recenti

**Decreto semplificazioni 2021: non perdiamo l'occasione!** >

**Insieme per il Cuore di Andrea. Grande evento alla Reggia di Portici con Alberico Lombardi e Lorenza Licenziati** >

**Congresso Internazionale: "Covid-19 e Disumanizzazione" sulla diminuzione della natalità** >

**MIZET canta con i suoni dello spazio** >

**L'arte surrealista può essere un'alleanza della fede cristiana: un video di successo ci mostra il perché** >



INVIA IL TUO COMUNICATO STAMPA CON UN CLICK!

- [Contatti](#) >
- [FAQ](#) >
- [Privacy Policy](#) >
- [Termini e Condizioni](#) >

Pagamento sicuro con PayPal o Carta di Credito



# STAMPA NAZIONALE

Home News Scienza e Tech Spettacolo Curiosità Comunicati Stampa

Comunicati Stampa

## Il Carciofo Romanesco del Lazio si presenta alla Fruit Logistica di Berlino 2020

1 anno fa



Con l'evento "Promozione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità, tutela dei consumatori, sviluppo sostenibile e valorizzazione dei territori" è stata presentata nei giorni scorsi alla **Fruit Logistica di Berlino** la nuova campagna di promozione del **Carciofo Romanesco del Lazio Igp**, promossa dalla **Cooperativa Agricola Agorà** con il contributo della **Regione Lazio**.

Sono intervenuti all'iniziativa **Giovanni Ricci** (Presidente Cooperativa Agricola Agorà), **Paolo Bruni** (Presidente CSO Italy), **Gianmarco Guernelli** (Responsabile Ortofrutta CONAD), **Ettore Prandini** (Presidente Nazionale Coldiretti) e **Omar Sarubbo** (dell'Assessorato Agricoltura e Ambiente Regione Lazio).

Durante l'incontro si è sviluppata una approfondita discussione sull'importanza dell'informazione e promozione relativa ai prodotti agricoli di qualità al fine di garantire i consumatori, di favorirne l'espansione commerciale e di rafforzare la competitività del settore agricolo in un'ottica di tutela ambientale e di valorizzazione dei territori.

Una riflessione particolarmente pregnante per la produzione del carciofo che vede l'Italia leader internazionale, con un risultato che nel 2019 registra 387.780 tonnellate prodotte e 39.419 ha di superficie interessata: un dato importante che però, se analizzato sul medio-lungo periodo, registra un calo sia della quantità di produzione che della superficie interessata.

Il consolidamento e rilancio della produzione non può che partire dalla

Sendpress

Invia il tuo Comunicato Stampa e fai NOTIZIA con un click!



Comunicati Stampa



Decreto semplificazioni 2021: non perdiamo...



Collisioni Festival: giornata di artisti...



Insieme per il Cuore di Andrea. Grande evento...



"Battiato mi spezza il cuore"... La poesia di...



Congresso Internazionale: Covid-19 e...

valorizzazione delle tipicità e in particolare delle 4 cultivar di carciofi italiani che hanno ottenuto il riconoscimento di marchio di qualità di origine dall'Unione Europea.

Tra questi, proprio verso il **Carciofo Romanesco del Lazio Igp**, in questi ultimi anni, dopo una fase di relativa stasi, è maturata una forte ripresa di interesse soprattutto da parte di alcuni giovani imprenditori del territorio.

**Giovanni Ricci**, giovane imprenditore agricolo e presidente della Cooperativa Agricola Agorà, che annovera tra i suoi 64 soci la grande maggioranza dei produttori certificati dal Sistema di qualità del prodotto, così sintetizza la sfida che è di fronte ai produttori *"Per vincere la nostra sfida dobbiamo essere in grado di comunicare insieme le qualità distintive del Carciofo Romanesco del Lazio Igp che ne fanno un prodotto pregiato e di qualità, e la tipicità del prodotto, cioè quelle sue caratteristiche così fortemente radicate in un territorio vocato, che conferiscono ad esso una singolare unicità."*

**Fonte Stampa: SENDPRESS**

#Carciofo Romanesco #Fruit Logistica



### Articoli più letti...



Comunicati Stampa  
Decreto semplificazioni 2021:  
non perdiamo l'occasione!



Comunicati Stampa  
Collisions Festival: giornata di  
artisti emergenti il...



Comunicati Stampa  
Insieme per il Cuore di  
Andrea. Grande evento alla...



Comunicati Stampa • Musica e  
Spettacolo  
"Battito mi spezza il cuore"...  
La poesia di Morgan...



Comunicati Stampa  
Congresso Internazionale:  
"Covid-19 e..."



Comunicati Stampa • Musica e  
Spettacolo  
MIZET canta con i suoni dello  
spazio

### Sponsorship



### Breaking News

- Home
- News
- Scienza e Tech
- Spettacolo
- Curiosità
- Comunicati Stampa

### Partners



# WeeklyMagazine

settimanale di fatti, notizie, cultura

WeeklyMagazinesu Facebook RSS Feed

19 Luglio 2021

WeeklyMagazine  
**Direttore responsabile**  
 Vincenzo Di Guida

## Editoriali

- Draghi e Lucertole alla finale di Wembley

## Il tormentone



## Sondaggio

**Gli italiani saranno tutti vaccinati COVID-19 entro l'autunno?**

- Sì  
 No

**Vote**

[View Results](#)

## Meteo

Meteo by ilMeteo.it

Napoli		T min	T max
Lunedì' 19		21	29
Martedì' 20		21	31
Mercoledì' 21		21	33
Giovedì' 22		23	33
Venerdì' 23		23	33

[Vai ai giorni successivi...](#)

**WeeklyMagazine è in collaborazione con:**

Home Italia Il Carciofo Romanesco del Lazio si presenta alla Fruit Logistica di Berlino 2020



## Il Carciofo Romanesco del Lazio si presenta alla Fruit Logistica di Berlino 2020

Written by Redazione, 9 Febbraio 2020

Con l'evento "Promozione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità, tutela dei consumatori, sviluppo sostenibile e valorizzazione dei territori" è stata presentata nei giorni scorsi alla Fruit Logistica di Berlino la nuova campagna di promozione del Carciofo Romanesco del Lazio Igp, promossa dalla Cooperativa Agricola Agorà con il contributo della Regione Lazio.

Sono intervenuti all'iniziativa Giovanni Ricci (Presidente Cooperativa Agricola Agorà), Paolo Bruni (Presidente CSO Italy), Gianmarco Guernelli (Responsabile Ortofrutta CONAD), Ettore Prandini (Presidente Nazionale Coldiretti) e Omar Sarubbo (dell'Assessorato Agricoltura e Ambiente Regione Lazio).

Durante l'incontro si è sviluppata una approfondita discussione sull'importanza dell'informazione e promozione relativa ai prodotti agricoli di qualità al fine di garantire i consumatori, di favorirne l'espansione commerciale e di rafforzare la competitività del settore agricolo in un'ottica di tutela ambientale e di valorizzazione dei territori.

Una riflessione particolarmente pregnante per la produzione del carciofo che vede l'Italia leader internazionale, con un risultato che nel 2019 registra 387.780 tonnellate prodotte e 39.419 ha di superficie interessata: un dato importante che però, se analizzato sul medio-lungo periodo, registra un calo sia della quantità di produzione che della superficie interessata.

Il consolidamento e rilancio della produzione non può che partire dalla valorizzazione delle tipicità e in particolare delle 4 cultivar di carciofi italiani che hanno ottenuto il riconoscimento di marchio di qualità di origine dall'Unione Europea.

Tra questi, proprio verso il Carciofo Romanesco del Lazio Igp, in questi ultimi anni, dopo una fase di relativa stasi, è maturata una forte ripresa di interesse soprattutto da parte di alcuni giovani imprenditori del territorio.

Giovanni Ricci, giovane imprenditore agricolo e presidente della Cooperativa Agricola Agorà, che annovera tra i suoi 64 soci la grande maggioranza dei produttori certificati dal Sistema di qualità del prodotto, così sintetizza la sfida che è di fronte ai produttori "Per vincere la nostra sfida dobbiamo essere in grado di comunicare insieme le qualità distintive del Carciofo Romanesco del Lazio Igp che ne fanno un prodotto pregiato e di qualità, e la tipicità del prodotto, cioè quelle sue caratteristiche così fortemente radicate in un territorio vocato, che conferiscono ad esso una singolare unicità."

Fonte:



HOME

PRIMO PIANO

EDITORIALI

NEWS

COMUNICATI

REDAZIONE

CONTATTI

ABBONATI

NEWSLETTER



HOME PRIMO PIANO

EDITORIALI NEWS

COMUNICATI

REDAZIONE CONTATTI

ABBONATI

NEWSLETTER



HOME

PRIMO PIANO

EDITORIALI

NEWS

COMUNICATI

REDAZIONE

CONTATTI



ABBONATI

NEWSLETTER

# Piano per rilancio del Carciofo Romanesco del Lazio IGP: consumatore al centro

🕒 18 Marzo 2021

Tags ▾ Categorie ▾

## TOP DELLA SETTIMANA

### TOP DEL MESE



Planet Farms, insalatine e basilico

viaggiano nell...



Ciliegie da Guinness: è di nuovo record con quella...



Gorillas, l'unicorno Berlinese dell'ur...



Carciofi Romaneschi del Lazio IGP della Cooperativa Agorà di Sezze (LT) circondati da una fascia con logo che ne identifica la certificazione

Sulla strada tracciata nel 2019, il **Consorzio per la tutela del Carciofo Romanesco del Lazio IGP è impegnato in un progetto di rilancio** del prodotto. L'IGP è stato riconosciuto nel 2002 ma negli ultimi due anni il Consorzio ha intrapreso con efficacia l'attività di salvaguardia e valorizzazione del marchio. "Non sono pochi i produttori – precisa **Giovanni Ricci**, presidente della Cooperativa Agricola Agorà di Sezze (LT), che riunisce tra i soci alcuni tra i principali produttori di carciofi certificati – che assegnano ai loro carciofi terminologie che possono creare confusione nel consumatore, che rischia così di non distinguere con facilità i carciofi a marchio IGP dagli altri. **Il Consorzio è fondamentale per creare nuova consapevolezza tra i consumatori**".

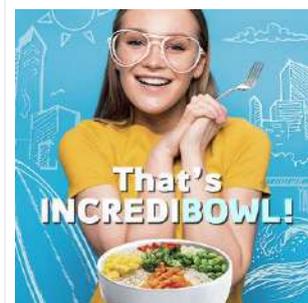
**Il Consorzio si occupa di identificare e tutelare tutte quelle aziende che producono e commercializzano il 'vero' Carciofo Romanesco del Lazio IGP** e di 'smascherare' le altre. Compito arduo, perché anche le etichette del prodotto esposto nella GDO non sempre hanno diciture chiare. **L'obiettivo è quindi quello di realizzare un'efficace attività di comunicazione, per informare** il più possibile il consumatore sui tratti peculiari di questo carciofo, che lo rendono unico e diverso da tutti gli altri.

**Primo tra tutti, la provenienza geografica.** Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP viene **coltivato nei territori di una serie di comuni ben identificati:** Montalto di Castro, Canino, Tarquinia (provincia di Viterbo); Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano (provincia di Roma); Sezze, Priverno, Sermoneta, Pontinia (provincia di Latina). È il **microclima** di questi territori, unito alla **composizione ferrosa dei suoi terreni, a conferire ai carciofi il loro distintivo sapore e la loro tenerezza.** Poi, l'aspetto: questo carciofo si riconosce per la **forma sferoidale e compatta**, la dimensione notevole e il colore che vira dal verde al violetto. Dulcis in fundo: rispetto ad altre varietà, **nel Carciofo Romanesco del Lazio IGP lo scarto è minimo**, perché anche le brattee più esterne, salvo le prime, si possono mangiare, grazie alla quasi totale assenza delle spine. **Il periodo di raccolta va da fine gennaio fino ad aprile inoltrato, anche se quest'anno la campagna è stata penalizzata dalle gelate** di metà febbraio, che hanno danneggiato o ritardato il carciofo precoce.



Peviani, uva da tavola premium tutto

l'anno...





ogliamo raccontare il prodotto direttamente al consumatore, anche se la **pandemia sta rendendo difficile questa azione**. Per il 2021 – spiega Giovanni Ricci – erano stati programmati vari eventi in O, workshop e show cooking, ma purtroppo sono stati annullati. Noi comunque non demordiamo: l’attesa che la situazione migliori, ci stiamo inventando altre soluzioni, trovando altre strade”. **La Cooperativa Agorà aderisce all’OP Agrinsieme**, Organizzazione di Produttori tra le più importanti Italia, guidata dalla volontà di valorizzare i prodotti e le vocazioni regionali. **L’OP Agrinsieme duce circa il 90% del Carciofo Romanesco del Lazio IGP: solo nel 2020 ha prodotto circa 1.300.000 carciofi certificati.**

“È grazie alla **OP Agrinsieme** – precisa **Giovanni Ricci** – che la Cooperativa Agorà ha avuto l’opportunità di arrivare alla GDO. **Oggi i nostri carciofi, raggruppati in mazzi da 3 o 5 unità e circondati da una fascia con logo che ne identifica con chiarezza la certificazione a marchio IGP, sono presenti nei punti vendita delle principali catene della grande distribuzione non solo nel Lazio, ma anche in Abruzzo, Toscana ed Emilia-Romagna**”. Appare chiaro che, affinché gli obiettivi del Consorzio siano raggiunti, l’impegno nella valorizzazione di questo carciofo così speciale sia presente a tutti i livelli della filiera, a partire dalla GDO che oggi ancora più di ieri, data la crisi attraversata dal canale horeca, ne rappresenta l’anello principale.

Copyright: Fruitbook Magazine

## Correlati



**Violi, il carciofo italiano di fascia premium fa squadra. Ecco il nostro video!**  
In "News"



**Violi, nasce la rete del carciofo italiano top di gamma. Sul mercato per 10 mesi**  
In "News"



**Spinosello, il carciofo Spinoso sardo Dop ready to eat e a residuo zero**  
In "Comunicati Stampa"



**sibon**  
**LA FRAGOLA CHE CONQUISTA.**

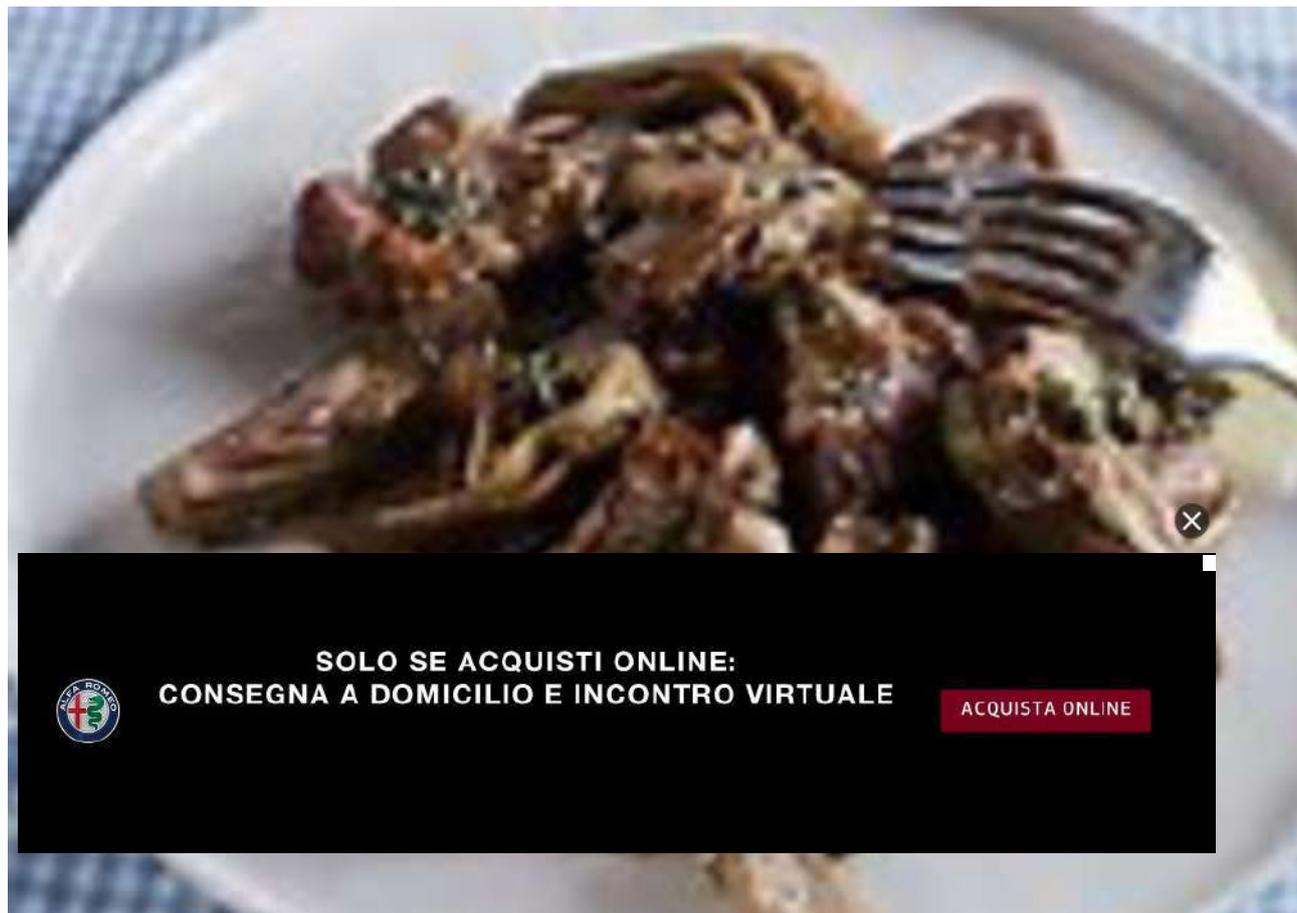


ANSA.it - Terra&Gusto - Prodotti Tipici

## Piano per rilancio Carciofo Romanesco del Lazio

### Il prodotto è stato riconosciuto Igp nel 2002

Redazione ANSA ROMA 17 marzo 2021 14:22



- Un piano di rilancio del Carciofo Romanesco del Lazio Igp attraverso un'azione diretta sul consumatore. E' quanto previsto da un' iniziativa che vede impegnato il consorzio di tutela per il prodotto riconosciuto Igp nel 2002. Il Carciofo Romanesco del Lazio - segnala una nota.- viene coltivato nei territori di Montalto di Castro, Canino, Tarquinia ( provincia di Viterbo), Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano (Roma), Sezze, Priverno, Sermoneta, Pontinia (Latina). E' indicato che il carciofo si riconosce per la forma sferoidale e compatta, la dimensione notevole e il colore che vira dal verde al violetto. La particolarità del prodotto, rispetto agli altri, è che "nel Carciofo Romanesco del Lazio Igp lo scarto è minimo, perché anche le brattee più esterne, salvo le prime. si possono mandiare. grazie alla quasi totale assenza delle spine". Il periodo

**Benvenuto in ANSA!**

**L'informazione affidabile e indipend**

sta rendendo difficile questa azione. Per il 2021 erano stati programmati vari eventi in Gdo, workshop e show cooking, ma purtroppo sono stati annullati. Noi comunque non demordiamo: nell'attesa che la situazione migliori, ci stiamo inventando altre soluzioni, trovando altre strade".

(ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



**TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:**



**Nuova Toyota Yaris Hybrid. Unica, come l'auto dell'anno 2021. Scoprila.**

Toyota



sponsored by IED

**IED Open Days Online | 28 Giugno - 16 Luglio Partecipa ai workshop gratuiti**

# Il rilancio del Carciofo Romanesco passa da un'azione diretta sul consumatore

Sulla strada tracciata nel 2019, il Consorzio per la tutela del Carciofo Romanesco del Lazio IGP è impegnato in un progetto di rilancio del prodotto. L'IGP è stato riconosciuto nel 2002 ma negli ultimi due anni il Consorzio ha intrapreso con efficacia l'attività di salvaguardia e valorizzazione del marchio.

"Non sono pochi i produttori - precisa Giovanni Ricci, presidente della Cooperativa Agricola Agorà di Sezze (provincia di Latina), che riunisce tra i soci alcuni tra i principali produttori di carciofi certificati - che assegnano ai loro carciofi terminologie che possono creare confusione nel consumatore, che rischia così di non distinguere con facilità i carciofi a marchio IGP dagli altri. Il Consorzio è fondamentale per creare nuova consapevolezza tra i consumatori".



*Agricoltore della Cooperativa Agorà di Sezze (LT) con Carciofo Romanesco del Lazio IGP*

Il Consorzio si occupa di identificare e tutelare tutte quelle aziende che producono e commercializzano il "vero" Carciofo Romanesco del Lazio IGP e di "smascherare" le altre. Compito arduo, perché anche le etichette del prodotto esposto nella GDO non sempre hanno diciture chiare.

L'obiettivo è quindi quello di realizzare un'efficace attività di comunicazione, per informare il più possibile il consumatore sui tratti peculiari di questo carciofo, che lo rendono unico e diverso da tutti gli altri.

Primo tra tutti, la provenienza geografica. Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP viene coltivato nei territori di una serie di comuni ben identificati: Montalto di Castro, Canino, Tarquinia (provincia di Viterbo); Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano (provincia di Roma); Sezze, Priverno, Sermoneta, Pontinia (provincia di Latina). E' il microclima di questi territori, unito alla composizione ferrosa dei suoi terreni, a conferire ai carciofi il loro distintivo sapore e la loro tenerezza.



*Carciofi Romaneschi del Lazio IGP della Cooperativa Agorà di Sezze (LT)*

Poi, l'aspetto: questo carciofo si riconosce per la forma sferoidale e compatta, la dimensione notevole e il colore che vira dal verde al violetto. Dulcis in fundo: rispetto ad altre varietà, nel Carciofo Romanesco del Lazio IGP lo scarto è minimo, perché anche le brattee più esterne, salvo le prime, si possono mangiare, grazie alla quasi totale assenza delle spine. Il periodo di raccolta va da fine gennaio fino ad aprile inoltrato, anche se quest'anno la campagna è stata penalizzata dalle gelate di metà febbraio, che hanno danneggiato o ritardato il carciofo precoce.

Afferma Giovanni Ricci: "Vogliamo raccontare il prodotto direttamente al consumatore, anche se la pandemia sta rendendo difficile questa azione. Per il 2021 erano stati programmati vari eventi in GDO, workshop e show cooking, ma purtroppo sono stati annullati. Noi comunque non demordiamo: nell'attesa che la situazione migliori, ci stiamo inventando altre soluzioni, trovando altre strade".



La cooperativa Agorà aderisce all'OP Agrinsieme, Organizzazione di Produttori tra le più importanti d'Italia, guidata dalla volontà di valorizzare i prodotti e le vocazioni regionali. L'OP Agrinsieme produce circa il 90% del Carciofo Romanesco del Lazio IGP: solo nel 2020 ha prodotto circa 1.300.000 carciofi certificati.

"E' grazie alla OP Agrinsieme - precisa Giovanni Ricci - che la Cooperativa Agorà ha avuto l'opportunità di arrivare alla GDO. Oggi i nostri carciofi, raggruppati in mazzi da 3 o 5 unità e circondati da una fascia con logo che ne identifica con chiarezza la certificazione a marchio IGP, sono presenti nei punti vendita delle principali catene della grande distribuzione non solo nel Lazio, ma anche in Abruzzo, Toscana ed Emilia-Romagna".



*Carciofi Romaneschi del Lazio IGP della Cooperativa Agorà di Sezze (LT) con*

*la fascia con logo che ne identifica la certificazione*

Appare chiaro che, affinché gli obiettivi del Consorzio siano raggiunti, l'impegno nella valorizzazione di questo carciofo così speciale sia presente a tutti i livelli della filiera, a partire dalla GDO che oggi ancora più di ieri, data la crisi attraversata dal canale HoReCa, ne rappresenta l'anello principale.

Per maggiori informazioni:

Giovanni Ricci – Presidente Cooperativa Agricola Agorà

+39 346 0644451

[g.ricci@agrinsieme.com](mailto:g.ricci@agrinsieme.com)

Data di pubblicazione: gio 18 mar 2021

---



# I TRATTORI VALTRA DI 5ª GENERAZIONE SONO ARRIVATI!

**AgroNotizie**  
le novità per l'agricoltura





2021

01

GIU

## Carciofo, il cuore tenero dell'orticoltura

Numeri, valorizzazione e alcune varietà di questo ortaggio di cui l'Italia è il primo paese produttore al mondo



Il carciofo è un'orticola della famiglia delle Composite (Foto di archivio)  
Fonte foto: © Omm-on-tour - Adobe Stock

Verde e viola sono i colori che trionfano sulle sue foglie, con o senza spine, tante le varietà e un sapore amarognolo inconfondibile: è il **carciofo**. Conosciuto fin dall'antichità per le proprietà benefiche, è il fiore dell'orticoltura e vede come primo paese produttore mondiale proprio l'Italia, con ben **378.820 tonnellate** nel 2019, secondo i dati **Faostat**, seguita dall'Egitto con 296.899 tonnellate e dalla Spagna con 199.940 tonnellate.

### I numeri del carciofo

Negli ultimi anni, però, la superficie totale coltivata a carciofo è in calo secondo i dati **Istat**, che nel 2021 rileva **37.216 ettari**, per una produzione totale di **3.618.295 quintali**, in diminuzione di **947 ettari (-142.804 quintali** la produzione) se raffrontati con quelli dell'anno precedente: nel 2020 la superficie totale coltivata era di 38.163 ettari, con una produzione totale di 3.761.099

quintali.

Ma il decremento è ancora più netto se si guardano i dati Istat del 2016, quando la superficie totale era di 43.838 ettari e la produzione di 3.896.251.

I carciofi sono coltivati soprattutto in **Sicilia** (14.230 ettari, produzione di 1.413.180 quintali), **Puglia** (11.920 ettari, produzione di 1.217.300 quintali), **Sardegna** (6.821 ettari, produzione di 381.070 quintali), **Lazio** (1.000 ettari, produzione 219.400 quintali) e **Campania** (972 ettari, produzione di 165.115 quintali) secondo i dati Istat 2021. Ed è nelle nostre regioni che si trovano dei veri e propri tesori: il **Carciofo brindisino Igp**, il **Carciofo di Paestum Igp**, il **Carciofo romanesco del Lazio Igp** e il **Carciofo spinoso di Sardegna Dop**.



*Cynara cardunculus subsp. scolymus (Foto di archivio)*

*(Fonte foto: © HVPM dev - Adobe Stock)*

## Il Carciofo romanesco del Lazio Igp si presenta al consumatore

Per dare una nuova spinta alla produzione, il **Consorzio per la tutela del Carciofo romanesco del Lazio Igp** da due anni ha realizzato un **progetto per rilanciare** questo prodotto tipico con azioni mirate alla salvaguardia e alla valorizzazione del marchio.

*"Il nostro prodotto ha ottenuto la sua denominazione nel novembre del 2002"* spiega **Giovanni Ricci**, presidente della **Cooperativa agricola Agorà** di Sezze (Lt), che aderisce all'**Op Agrinsieme** e riunisce tra i soci alcuni tra i principali produttori di carciofi certificati.

L'Op Agrinsieme produce circa il 90% del Carciofo romanesco del Lazio Igp: *"in ogni stagione, che principalmente si concentra in tre mesi, febbraio, marzo e aprile, la nostra commercializzazione si aggira attorno a 1 milione e mezzo di carciofi"*.

Il Consorzio ha intrapreso **iniziative nella Gdo** per **valorizzare** e far conoscere le caratteristiche uniche di questo **prodotto al consumatore** e, *"nonostante si siano riscontrate difficoltà dovute alla pandemia, siamo riusciti a realizzare attività per riportare al consumatore il vero sapore che il carciofo romanesco Igp può dare"* ha concluso Ricci.

Nel disciplinare sono ammesse le cultivar **Castellammare** e **Campagnano** e relativi cloni, di forma sferoidale e compatta, dimensione notevole e il colore che vira dal verde al violetto, oltre alla quasi totale assenza delle spine. Le **zone di produzione** sono i territori dei comuni di Montalto di Castro, Canino, Tarquinia (provincia di Viterbo), Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano (provincia di Roma), Sezze, Priverno, Sermoneta, Pontinia (provincia di Latina). Il sapore e la tenerezza distintivi del Carciofo romanesco del Lazio Igp si ottengono grazie al microclima di questi territori insieme alla composizione ferrosa dei terreni.

## Varietà precoci: i carciofi Atenea e Capriccio

Restando nel Lazio, più precisamente in provincia di Latina, si trova l'**Azienda agricola Torre Astura**, che ha deciso di produrre le

varietà precoci di carciofi Atenea e Capriccio, commercializzate per il secondo anno da **Nunhems Italy**, sperimentate nella scorsa stagione su quasi 50 ettari di terreno.



A sinistra Alessio Gusella, responsabile vendite Torre Astura, a destra Stefano Lucci, consulente tecnico Torre Astura

(Fonte foto: © Nunhems)

"L'esperienza con gli ibridi di carciofo è stata molto soddisfacente - ha commentato il socio conferitore **Emanuele Ghiglianovic** - **Atenea** si è mostrata idonea nella commercializzazione del segmento dei **romaneschi** e anche **Capriccio**, con il suo colore **viola intenso**, è stato ben recepito dai nostri mercati di riferimento".

Il tecnico agronomo dell'azienda **Stefano Lucci** ha aggiunto: "Non abbiamo registrato problemi nella gestione delle carciofaie ibride in campo, anzi, in alcuni momenti dell'anno - caratterizzati da freddo e alta piovosità - avere delle piante ibride ci ha consentito di affrontare al meglio situazioni difficili".

Queste varietà precoci, **altamente produttive e di altissima qualità** - si legge in una nota di Nunhems -, con un'adeguata programmazione delle tempistiche di semina e trapianto, possono essere raccolte già tra **ottobre e novembre**.



Atenea di Nunhems

Fonte foto: © Nunhems

**Atenea** ha una grande pezzatura e capolino lievemente schiacciato, colore viola intenso con screziature verdi e gambo lungo per preparazione sia in fasci che in cassetta - a frutto singolo - con un'ottima capacità di adattamento.

Della tipologia **violetto** è invece **Capriccio**, caratterizzato da una pianta vigorosa e aperta con portamento eretto, capolino cilindrico allungato di colore viola intenso e ciclo precoce.



Capriccio di Nunhems

(Fonte foto: © Nunhems)

*"Si tratta di due prodotti - precisa nella nota Vito Carrieri, account manager carciofo Italia di Nunhems - con cui gli imprenditori agricoli possono tranquillamente venire incontro alle tendenze del mercato. Si sono infatti confermati vigorosi e produttivi, con un'ottima capacità di adattamento nelle zone italiane vocate alla loro coltivazione per una raccolta precoce, come la Puglia, la Sicilia e la Sardegna. Ma anche in Campania, Emilia-Romagna, Veneto e Toscana, dove ci sono tempistiche di semina, trapianto e raccolta diverse, abbiamo avuto ottimi riscontri".*

Fonte: Agronotizie

Tag: [PRODOTTI TIPICI](#) [INNOVAZIONE VARIETALE](#) [ORTICOLTURA](#)

Ti è piaciuto questo articolo?

[REGISTRATI GRATIS](#)

alla newsletter di AgroNotizie  
e ricevine altri

Unisciti ad altre 262.361 persone iscritte!





3. Spazi pubblicitari e pubbliredazionali  
su media, stampa e internet

- Logistiek Medewerkers in opleiding
  - Commercieel medewerker binnendienst
  - Kwaliteitsmanager
  - Back Office Coordinator
  - Losmeester
- meer

"Tweetende AGF'ers"

agf

Een Twitter-lijst door @agfni tweetende AGF'ers



"Met ons brede netwerk aan Spaanse telers bieden we onze klanten direct toegang tot de bron" agf.nl/article/921243...



Insluiten Weergeven op Twitter

Top 5 - gisteren

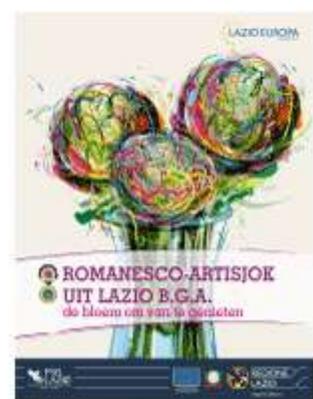
- "De lege agenda heb ik naast alle



Boss Fruit & Food International vanaf 1 mei operationeel vanuit Ridderkerk

**"Met ons brede netwerk aan Spaanse telers bieden we onze klanten direct toegang tot de bron"**

Tholen - Vanuit Ridderkerk is Boss Fruit & Food International vanaf vandaag operationeel. Lucien Pinas, afkomstig uit de financiële dienstverlening, had enkele AGF-klanten in zijn netwerk, waarna het spreekwoordelijke balletje ging rollen. In samenwerking met een aantal mensen die al jaren actief zijn in...





### Abonneren

- Klik hier om dit nieuws dagelijks per mail te ontvangen



### Vacatures

- Key Account Manager (POS consultant)
- Ervaren keurmeester
- Teamleider kwaliteitscontrole
- Accountmanager
- Administratief medewerker
- Logistiek Medewerkers in opleiding
- Commercieel medewerker binnendienst
- Kwaliteitsmanager
- Back Office Coordinator
- Losmeester

meer



*Voormalig mededirecteur E. van den Berg & Zonen*

## Overlijdensbericht Aad van den Berg

Met dit bericht wil ik u op de hoogte brengen van het overlijden van mijn oom Aad van den Berg, voormalig mededirecteur bij E. van den Berg van 1982 tot 2011. Hij is op 72-jarige leeftijd overleden, na een strijd van twee jaar tegen de ziekte kanker, meldt Johan van den Berg.  
"Gedurende deze periode was..."





### Abonneren

- Klik hier om dit nieuws dagelijks per mail te ontvangen



### Vacatures

- Key Account Manager (POS consultant)
- Ervaren keurmeester
- Teamleider kwaliteitscontrole
- Accountmanager
- Administratief medewerker
- Logistiek Medewerkers in opleiding
- Commercieel medewerker binnendienst
- Kwaliteitsmanager
- Back Office Coordinator
- Losmeester

meer



*Voormalig mededirecteur E. van den Berg & Zonen*

### Overlijdensbericht Aad van den Berg

Met dit bericht wil ik u op de hoogte brengen van het overlijden van mijn oom Aad van den Berg, voormalig mededirecteur bij E. van den Berg van 1982 tot 2011. Hij is op 72-jarige leeftijd overleden, na een strijd van twee jaar tegen de ziekte kanker, meldt Johan van den Berg.

"Gedurende deze periode was...



TEMPERATUUR-  
REGISTRATIE  
MAGAZIJNEN EN  
KOELHUIZEN





### **"Italiaanse artisjokken overleven de crisis wel"**

"De Corona crisis heeft een negatief effect gehad. De lockdown begon in maart, precies op het hoogtepunt van het seizoen. Het gevolg hiervan was dat ons product terecht kwam bij de grote retailers. Restaurants en cateraars, die juist zo belangrijk zijn voor het vermarkten van een premium product zoals...



**Hollandse grove Luna trostomaten**

Dagelijks verse aanvoer

## "Italiaanse artisjokken overleven de crisis wel"

"De Corona crisis heeft een negatief effect gehad. De lockdown begon in maart, precies op het hoogtepunt van het seizoen.

Het gevolg hiervan was dat ons product terecht kwam bij de grote retailers. Restaurants en cateraars, die juist zo belangrijk zijn voor het vermarkten van een premium product zoals het onze, waren op dat moment allemaal gesloten.

De al geplande promotionele activiteiten werden opgeschort en er was ook geen tijd om alternatieve marketingkanalen te ontwikkelen.

Desondanks mogen we niet klagen. Ten opzichte van andere rassen zijn de prijzen van de BGA artisjokken licht gedaald maar wel in stand gebleven. Het product wordt vooral zeer gewaardeerd en dit sterkt ons in ons besluit om dit traditionele product opnieuw op te markt te brengen."



Giovanni Ricci, directeur van de coöperatie Agorà, waar de telers van de BGA artisjokken onderdeel van uit maken, is één van de jonge telers in



# "Italiaanse artisjokken overleven de crisis wel"

"De Corona crisis heeft een negatief effect gehad. De lockdown begon in maart, precies op het hoogtepunt van het seizoen.

Het gevolg hiervan was dat ons product terecht kwam bij de grote retailers. Restaurants en cateraars, die juist zo belangrijk zijn voor het vermarkten van een premium product zoals het onze, waren op dat moment allemaal gesloten.



De al geplande promotionele activiteiten werden opgeschort en er was ook geen tijd om alternatieve marketingkanalen te ontwikkelen.

Desondanks mogen we niet klagen. Ten opzichte van andere rassen zijn de prijzen van de BGA artisjokken licht gedaald maar wel in stand gebleven. Het product wordt vooral zeer gewaardeerd en dit sterkt ons in ons besluit om dit traditionele product opnieuw op te markt te brengen."

Giovanni Ricci, directeur van de coöperatie Agorà, waar de telers van de BGA-artisjokken onderdeel van uit maken, is één van de jonge telers in deze regio die heeft besloten om opnieuw te investeren in dit ras. In samenwerking met de regio Lazio is er een promotionele campagne opgezet waardoor het product tijdens de laatste editie van Fruit Logistica in Berlijn op de voorgrond stond.

Het kenmerkende uiterlijk van de Romeinse artisjok, die in culinaire kringen zeer geliefd is vanwege zijn veelzijdigheid, zachte textuur en voedingswaarde, behoort tot de vier Italiaanse artisjokkenrassen waaraan de EU een beschermde oorsprongsbenaming heeft toegekend. De overige BGA-rassen zijn de Brindisino, Paestum en Sardijnse artisjok.



Italië is wereldleider op het gebied van de artisjokkenteelt maar heeft ook te maken met problemen. Zo is er de afgelopen jaren sprake geweest van een dalende productie en krimp van het areaal. Nu kampt de sector met de gevolgen van de pandemie die een aantal van de voornaamste teeltgebieden hard heeft geraakt.

Het is echter juist deze crisis die heeft geleid tot nieuwe consumententrends (meer oog voor de kwaliteit en veiligheid van tuinbouwproducten, de herkomst van de producten en milieubescherming) waar de sector volgens Ricci van zal kunnen profiteren. "Om deze uitdagingen te overleven, leggen we de nadruk op de kenmerkende eigenschappen van de Romeinse artisjok die het tot een waardevol, premium product maken, dat diep verankerd is in onze regio, wat het nog unieker maakt."

Voor mee informatie:

Email: [progetto@carcioforomanescoigp.it](mailto:progetto@carcioforomanescoigp.it)

Publicatiedatum: wo 6 mei 2020





4 maggio 2020

### ALBICOCHE, IN EUROPA VOLUMI IN CADUTA LIBERA. IN ITALIA RACCOLTO QUASI DIMEZZATO

Le prime indicazioni sulle produzioni europee di albicocche - Europêch 2020 sono state rese note durante una conferenza stampa online...

[CONTINUA](#)



4 maggio 2020

### FEDEZ E CHIARA FERRAGNI VOLONTARI ALL'ORTOMERCATO DI MILANO

Mattinata di volontariato giovedì mattina per Fedez e Chiara Ferragni che, dopo aver dato vita a una raccolta fondi per...

[CONTINUA](#)

**SiBon**  
è una linea di QUALITÀ  
tutta ITALIANA



**CARCIOFO ROMANO DEL LAZIO I.G.P.**  
il fiore da gustare

**L'iniziativa editoriale dedicata al sistema melicolo italiano**





4 maggio 2020

### ALBICOCHE, IN EUROPA VOLUMI IN CADUTA LIBERA. IN ITALIA RACCOLTO QUASI DIMEZZATO

Le prime indicazioni sulle produzioni europee di albicocche - Europêch 2020 sono state rese note durante una conferenza stampa online...

[CONTINUA](#)



4 maggio 2020

### FEDEZ E CHIARA FERRAGNI VOLONTARI ALL'ORTOMERCATO DI MILANO

Mattinata di volontariato giovedì mattina per Fedez e Chiara Ferragni che, dopo aver dato vita a una raccolta fondi per...

[CONTINUA](#)

**SiBon**  
è una linea di QUALITÀ  
tutta ITALIANA



**CARCIOFO ROMANO DEL LAZIO I.G.P.**  
il fiore da gustare



**L'iniziativa editoriale dedicata al sistema melicolo italiano**



4 maggio 2020

## ALBICOCCHIE, IN EUROPA VOLUMI IN CADUTA LIBERA. IN ITALIA RACCOLTO QUASI DIMEZZATO

Le prime indicazioni sulle produzioni europee di albicocche - Europêch 2020 sono state rese note durante una conferenza stampa online...

[CONTINUA](#)

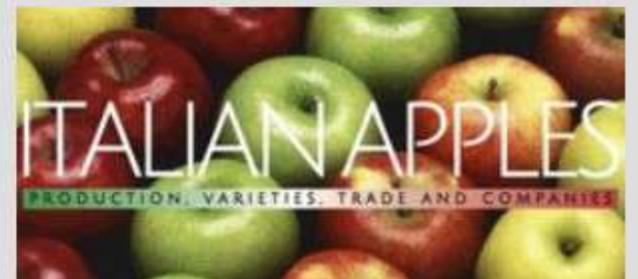


4 maggio 2020

## FEDEZ E CHIARA FERRAGNI VOLONTARI ALL'ORTOMERCATO DI MILANO

Mattinata di volontariato giovedì mattina per Fedez e Chiara Ferragni che, dopo aver dato vita a una raccolta fondi per...

[CONTINUA](#)





## 'Roman artichokes can withstand the covid-19 crisis'

"Admittedly, the Covid 19 crisis has had a negative impact. The lockdown was imposed in March, at the very height of the campaign.

As a result, our product has ended up having only mass-market retailers as a marketing channel. Restaurants and the catering industry in general, which are very important for a quality product like ours, are not operative at the moment.



The promotional initiatives already planned have been suspended, and there has been no time to build alternative distribution channels.

Nevertheless, we can't complain. Compared to other varieties, the PGI Roman artichoke has dropped slightly, but has resisted. Above all, the product is highly appreciated, and this reassures us in our decision to focus on relaunching this product, that is so deeply rooted in the agricultural tradition of our territory."



# 'Roman artichokes can withstand the covid-19 crisis'

"Admittedly, the Covid 19 crisis has had a negative impact. The lockdown was imposed in March, at the very height of the campaign.



As a result, our product has ended up having only mass-market retailers as a marketing channel. Restaurants and the catering industry in general, which are very important for a quality product like ours, are not operative at the moment.

The promotional initiatives already planned have been suspended, and there has been no time to build alternative distribution channels.

Nevertheless, we can't complain. Compared to other varieties, the PGI Roman artichoke has dropped slightly, but has resisted. Above all, the product is highly appreciated, and this reassures us in our decision to focus on relaunching this product, that is so deeply rooted in the agricultural tradition of our territory."

Giovanni Ricci, President of the Agorà Cooperative, which includes among its members most of the certified producers of the PGI artichoke, is one of the young entrepreneurs in the area who, after years of relative stasis, have decided to re-invest in this product. With the contribution of the Lazio Region, they have launched a promotional campaign which, among other things, featured a rise of the product to the forefront of the latest edition of the Fruit Logistica in Berlin.

The characteristic appearance of the Roman artichoke, particularly appreciated in the kitchen for its versatility, softness and nutritional characteristics, is one of the four cultivars of Italian artichokes that have obtained the recognition of a quality mark of origin from the European Union, together with the Brindisino Artichoke,

## the Paestum Artichoke and the Sardinian Spiny Artichoke.



Italy is the world leader in the production of artichokes, yet it is not without its problems. In the medium to long term, there has been a negative trend in recent years both in terms of production quantity and area involved. And now we are having to deal with the consequences of the pandemic crisis, which is particularly severe in some of the most important production areas.

However, it is precisely from this crisis that certain trends seem to emerge among consumers (greater attention to the quality and safety of agri-food products, the characteristics and origin of the products, and environmental protection) of which, according to President Ricci, it is necessary to take advantage. "To win our challenge we focus both on the distinctive qualities of the PGI Roman Artichoke, which make it a valuable and quality product, and on its typical characteristics so deeply rooted in a suitable territory, that make it truly unique."

For more information:

Email: [progetto@carcioforomanescoigp.it](mailto:progetto@carcioforomanescoigp.it)

Publication date: Mon 4 May 2020



Put the future  
of your business  
in great hands.

Apples  
Sort 3

UNIQ  
Apples

**UNISORTING**  
UNIFICATION FOR YOUR BUSINESS

---



jeudi 30 avril 2020

**ACCEPTEZ  
LE DEFI  
EQUIFORT !**

Rejoignez le jeu !  
Cliquez ici !



Patrick Marty, Fruits Rouges du Périgord :

« Nous aurons cette année un potentiel de 500 à 600 % de production supplémentaire par rapport à l'année dernière »





**ACCEPTEZ LE DEFI EQUIFORT !**

**Rejoignez le jeu ! Cliquez ici !**

*Patrick Marty, Fruits Rouges du Périgord :*  
**« Nous aurons cette année un potentiel de 500 à 600 tonnes de fraises certifiées Zéro Résidu de Pesticides »**

D'ici une semaine, les fraiseiculteurs du Périgord vont entrer en plein pic de production. La société sera l'une des rares en France à proposer de la fraise certifiée Zéro Résidu de Pesticides (ZRP). En effet depuis l'année dernière, Patrick a souhaité cultiver une partie de ses 17 hectares de fraises en ZRP.

Premier producteur de Fruits Rouges du Périgord à avoir tenté l'expérience, d'autres producteurs auraient dû cette année le rejoindre : « Avec un potentiel de production en ZRP situé entre 500 et 600 tonnes, nos premières fraises certifiées sont apparues sur le marché en mars 2019. Suite à cette première récolte, nous avons décidé d'augmenter





**ACCEPTEZ  
LE DEFI  
EQUIFORT !**

**Rejoignez le jeu !  
Cliquez ici !**

*Patrick Marty, Fruits Rouges du Périgord :*  
**« Nous aurons cette année un potentiel de 500 à 600 tonnes de fraises certifiées Zéro Résidu de Pesticides »**

D'ici une semaine, les fraiseiculteurs du Périgord vont entrer en plein pic de production. La société sera l'une des rares en France à proposer de la fraise certifiée Zéro Résidu de Pesticides (ZRP). En effet depuis l'année dernière, Patrick a souhaité cultiver une partie de ses 17 hectares de fraises en ZRP.

Premier producteur de Fruits Rouges du Périgord à avoir tenté l'expérience, d'autres producteurs auraient dû cette année le rejoindre : « Avec un potentiel de production en ZRP situé entre 500 et 600 tonnes, nos premières fraises certifiées sont apparues sur le marché en mars 2019. Suite à cette première récolte, nous avons décidé d'augmenter

Via Pantanello, 11<sup>o</sup> tr. d.  
Zona Industriale  
04022 FONDI (LT) - ITALIA  
Tel. +39 0771 53180  
limoniacostiera@iscali.it  
www.la-costiera.com

L'ARTICHAUT ROMANESCO  
DU LATIUM I.G.P.  
EST BON,  
SAIN,  
CERTIFIÉ I.G.P.  
la fleur qui se mange



par avion

- Comment le COVID-19 influencera-t-il la commercialisation des fruits à noyau ?

### Top 5 de la semaine dernière

- « Nous avons créé une application qui permet aux agriculteurs de mesurer et d'optimiser leur temps de travail »
- Marché mondial : l'ail
- L'entreprise Rouge Gorge passe sous la coupe de Force Sud
- Prévisions des plantations de Melon Charentais pour la campagne 2020
- « Nous aurons cette année un potentiel de 500 à 600 tonnes de fraises certifiées Zéro Résidu de Pesticides »

### Top 5 du mois dernier

- Le groupe de distribution de fruits et légumes Carrefour en



### « Les artichauts romains peuvent résister à la crise du Covid-19 »

« Il est vrai que la crise du Covid-19 a eu un impact négatif. Le verrouillage a été imposé en mars, au plus fort de la campagne » En conséquence, notre produit a fini par n'avoir comme canal de commercialisation que la grande distribution. Les restaurants et le secteur de la restauration en général, qui...

# « Les artichauts romains peuvent résister à la crise du Covid-19 »

« Il est vrai que la crise du Covid-19 a eu un impact négatif. Le verrouillage a été imposé en mars, au plus fort de la campagne »



En conséquence, notre produit a fini par n'avoir comme canal de commercialisation que la grande distribution. Les restaurants et le secteur de la restauration en général, qui sont très importants pour un produit de qualité comme le nôtre, ne sont pas opérationnels pour le moment.

Les initiatives promotionnelles déjà prévues ont été suspendues, et il n'y a pas eu le temps de construire des canaux de distribution alternatifs.

« Néanmoins, nous ne pouvons pas nous plaindre. Par rapport à d'autres variétés, l'artichaut romain IGP a légèrement baissé, mais a résisté. Surtout, le produit est très apprécié, ce qui nous rassure dans notre décision de nous concentrer sur la relance de ce produit, si profondément ancré dans la tradition agricole de notre territoire ».

Giovanni Ricci, président de la coopérative Agorà, qui compte parmi ses membres la plupart des producteurs certifiés de l'artichaut IGP, est l'un des jeunes entrepreneurs de la région qui, après des années de relative stagnation, ont décidé de réinvestir dans ce produit. Avec la contribution de la région du Latium, ils ont lancé une campagne de promotion qui, entre autres choses, a permis au produit de se hisser au premier plan lors de la dernière édition du Fruit Logistica à Berlin.

L'aspect caractéristique de l'artichaut romain, particulièrement apprécié en cuisine pour sa polyvalence, sa douceur et ses caractéristiques nutritionnelles, est l'un des quatre cultivars d'artichauts italiens qui ont obtenu la reconnaissance d'une marque de qualité d'origine de l'Union européenne, avec l'artichaut brindisino, l'artichaut paestum et l'artichaut épineux sarde.



L'Italie est le leader mondial de la production d'artichauts. À moyen et long terme, on observe une tendance négative ces dernières années, tant en termes de quantité de production que de superficie concernée. Et maintenant, nous devons faire face aux conséquences de la pandémie, qui est particulièrement grave dans certaines des zones de production les plus importantes.

Cependant, c'est précisément de cette crise que semblent émerger certaines tendances chez les consommateurs (attention accrue à la qualité et à la sécurité des produits agroalimentaires, aux caractéristiques et à l'origine des produits, à la protection de l'environnement) dont, selon le président Ricci, il faut tirer parti. « Pour gagner notre défi, nous nous concentrons à la fois sur les qualités distinctives de l'artichaut romain IGP, qui en font un produit précieux et de qualité, et sur ses caractéristiques typiques si profondément enracinées dans un territoire adapté, qui le rendent vraiment unique ».

Pour plus d'informations :

[progetto@carcioforomanescoigp.it](mailto:progetto@carcioforomanescoigp.it)

Date de publication: mar. 5 mai 2020

---

"Dal nostro osservatorio non abbiamo riscontrato una situazione drammatica, sul fronte della manodopera. Certo, manca una quota di stranieri che proveniva stagionalmente dall'estero, ma non in numeri tali da rendere impossibile lo svolgimento del lavoro". Così si esprime Onofrio Rota, segretario...



*Prisma® e tante altre le soluzioni innovative illustrate durante i seminari online svoltisi tra marzo e aprile*

### **Svolti con successo i webinar formativi di Arrigoni**

Anche in piena emergenza Covid-19, l'attività di Arrigoni a fianco dei produttori agricoli non si è fermata: l'azienda di Uggiate Trevano (CO), specializzata da più di cinquant'anni nella produzione di schermi e tessuti protettivi per l'agricoltura, ha concluso nei giorni scorsi la prima serie di



"Dal nostro osservatorio non abbiamo riscontrato una situazione drammatica, sul fronte della manodopera. Certo, manca una quota di stranieri che proveniva stagionalmente dall'estero, ma non in numeri tali da rendere impossibile lo svolgimento del lavoro". Così si esprime Onofrio Rota, segretario...



*Prisma® e tante altre le soluzioni innovative illustrate durante i seminari online svoltisi tra marzo e aprile*

### **Svolti con successo i webinar formativi di Arrigoni**

Anche in piena emergenza Covid-19, l'attività di Arrigoni a fianco dei produttori agricoli non si è fermata: l'azienda di Uggiate Trevano (CO), specializzata da più di cinquant'anni nella produzione di schermi e tessuti



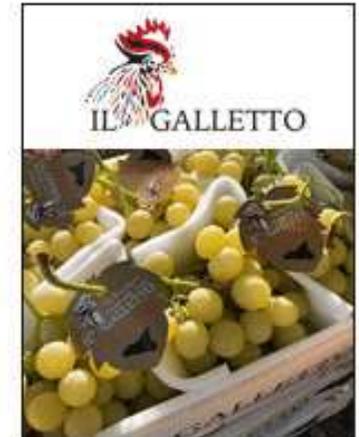
"Dal nostro osservatorio non abbiamo riscontrato una situazione drammatica, sul fronte della manodopera. Certo, manca una quota di stranieri che proveniva stagionalmente dall'estero, ma non in numeri tali da rendere impossibile lo svolgimento del lavoro". Così si esprime Onofrio Rota, segretario...



*Prisma® e tante altre le soluzioni innovative illustrate durante i seminari online svoltisi tra marzo e aprile*

### **Svolti con successo i webinar formativi di Arrigoni**

Anche in piena emergenza Covid-19, l'attività di Arrigoni a fianco dei produttori agricoli non si è fermata: l'azienda di Uggiate Trevano (CO), specializzata da più di cinquant'anni nella produzione di schermi e tessuti



# Il Carciofo Romanesco del Lazio IGP regge alla crisi Covid-19

Giovanni Ricci, presidente della Cooperativa Agorà, che annovera tra i suoi soci gran parte dei produttori certificati del Carciofo Romanesco del Lazio IGP, è uno dei giovani imprenditori del territorio che, dopo anni di relativa stasi, hanno deciso di investire nuovamente su questo prodotto avviando, con il contributo della Regione Lazio, una campagna di promozione che, tra l'altro, ha visto il prodotto salire alla ribalta dell'ultima edizione della Fruit Logistica di Berlino.

"Certo, la crisi Covid-19 ha pesato negativamente - afferma Ricci - Il lockdown è stato imposto a marzo, proprio nel pieno della campagna. Così il nostro prodotto ha finito per avere come canale di commercializzazione unicamente la grande distribuzione. Sono venuti a mancare la ristorazione e l'Horeca in generale, molto importanti per un prodotto di qualità come il nostro".



"Le iniziative promozionali già previste sono state sospese - prosegue Ricci - e non c'è stata la possibilità di costruire canali alternativi di distribuzione. Ciononostante, non ci possiamo lamentare. Rispetto ad altre tipologie, il Carciofo Romanesco del Lazio IGP ha subito una lieve flessione, ma ha tenuto. Soprattutto, il prodotto è stato molto apprezzato e ciò ci conforta nella scelta che abbiamo operato di puntare sul rilancio di questo prodotto, così profondamente radicato nella tradizione agricola del nostro territorio".

Il Carciofo Romanesco del Lazio, con il suo aspetto caratteristico, particolarmente apprezzato in cucina per la sua versatilità, la sua morbidezza, le sue caratteristiche nutrizionali, è una delle quattro cultivar di carciofi italiani che hanno ottenuto il riconoscimento di marchio di qualità di origine dall'Unione Europea insieme con il Carciofo Brindisino, il Carciofo di Paestum e il Carciofo spinoso di Sardegna.



L'Italia è leader mondiale della produzione del carciofo, ma non mancano le preoccupazioni. Sul medio-lungo periodo, infatti, si è registrato negli ultimi anni un trend negativo sia per quantità di produzione che per superficie interessata. E ora si dovrà fare i conti con le conseguenze della crisi pandemica, particolarmente pesanti in alcune delle più importanti aree di produzione.

Eppure, proprio da questa crisi sembrano emergere alcune tendenze tra i consumatori (maggiore attenzione a qualità e sicurezza dei prodotti agroalimentari, alle caratteristiche e provenienza delle produzioni, alla tutela

ambientale) sulle quali, secondo il presidente Ricci, occorre far leva.



"Per vincere la nostra sfida puntiamo sia sulle qualità distintive del Carciofo Romanesco del Lazio IGP, che ne fanno un prodotto pregiato e di qualità, sia sulla sua tipicità, cioè quelle sue caratteristiche così fortemente radicate in un territorio idoneo a questa produzione, che conferiscono ad essa una singolare unicità", conclude Ricci.

**Contatti:**

Promozione Carciofo Romanesco del Lazio IGP

Email: [info@carcioforomanescoigp.it](mailto:info@carcioforomanescoigp.it)

[progetto@carcioforomanescoigp.it](mailto:progetto@carcioforomanescoigp.it)

Data di pubblicazione: lun 4 mag 2020

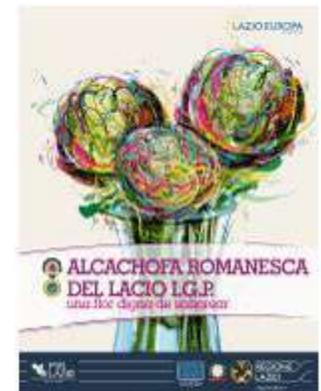




- Hay una gran demanda de cítricos en Suiza"
- Anecoop y García Carrión participan en un proyecto para mecanizar la recolección de cítricos
- La campaña española de cítricos adelanta su final
- La cosecha de aguacates de California se ralentiza intencionadamente

## Sun Belle y Giddings Mexico anuncian un acuerdo a largo plazo en 'berries'

Sun Belle Inc. y Giddings Fruit Mexico han anunciado conjuntamente un acuerdo exclusivo de comercialización y distribución a largo plazo según el cual Sun Belle Inc. comercializará todos los arándanos, zarzamoras, frambuesas y fresas de Giddings Mexico, tanto convencionales como ecológicos. El acuerdo solidifica...



### Top 5 - El mes pasado

- "Estos precios tan altos en los cítricos son peligrosos para el comercio"
- La pandemia arruina la campaña de níspero, pero la de aguacate termina mejor que nunca
- "El sector cítrico será uno de los pocos en beneficiarse de esta situación indeseable"
- "Hay una demanda brutal de limón español"
- Resumen del mercado global del

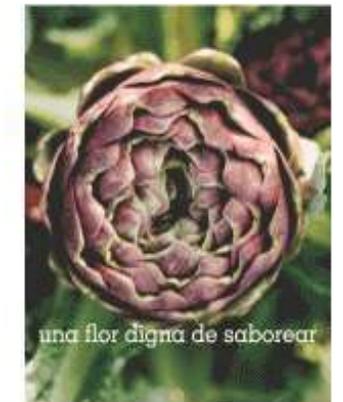
- Hay una gran demanda de cítricos en Suiza"
- Anecoop y García Carrión participan en un proyecto para mecanizar la recolección de cítricos
- La campaña española de cítricos adelanta su final
- La cosecha de aguacates de California se ralentiza intencionadamente

### Top 5 - El mes pasado

- "Estos precios tan altos en los cítricos son peligrosos para el comercio"
- La pandemia arruina la campaña de níspero, pero la de aguacate termina mejor que nunca
- "El sector citrícola será uno de los pocos en beneficiarse de esta situación indeseable"
- "Hay una demanda brutal de limón español"
- Resumen del mercado global del

## Sun Belle y Giddings Mexico anuncian un acuerdo a largo plazo en 'berries'

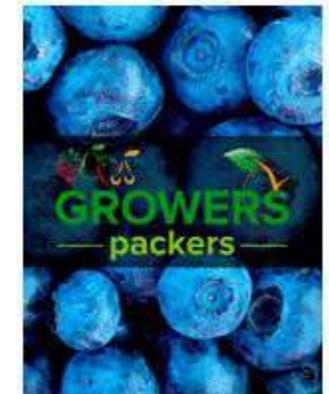
Sun Belle Inc. y Giddings Fruit Mexico han anunciado conjuntamente un acuerdo exclusivo de comercialización y distribución a largo plazo según el cual Sun Belle Inc. comercializará todos los arándanos, zarzamoras, frambuesas y fresas de Giddings Mexico, tanto convencionales como ecológicos. El acuerdo solidifica...



- Hay una gran demanda de cítricos en Suiza"
- Anecoop y García Carrión participan en un proyecto para mecanizar la recolección de cítricos
- La campaña española de cítricos adelanta su final
- La cosecha de aguacates de California se ralentiza intencionadamente

## Sun Belle y Giddings Mexico anuncian un acuerdo a largo plazo en 'berries'

Sun Belle Inc. y Giddings Fruit Mexico han anunciado conjuntamente un acuerdo exclusivo de comercialización y distribución a largo plazo según el cual Sun Belle Inc. comercializará todos los arándanos, zarzamoras, frambuesas y fresas de Giddings Mexico, tanto convencionales como ecológicos. El acuerdo solidifica...



## Top 5 - El mes pasado

- "Estos precios tan altos en los cítricos son peligrosos para el comercio"
- La pandemia arruina la campaña de níspero, pero la de aguacate termina mejor que nunca
- "El sector cítrico será uno de los pocos en beneficiarse de esta situación indeseable"
- "Hay una demanda brutal de limón español"
- Resumen del mercado global del aguacate





España

### "Se espera que la cosecha de ajo en Córdoba sea extraordinaria en volumen"

Pese a que el inicio de la campaña de ajo en la Campiña de Córdoba estuvo marcado por la incertidumbre debido a la escasez de mano de obra, el desarrollo de la cosecha se está realizando con normalidad y, tal como señala el presidente nacional de la Sectorial del Ajo de Asaja, Miguel del Pino, "se espera...



Italia

### La alcachofa Romanesca de Lacio IGP se mantiene pese a la crisis del COVID-19

Giovanni Ricci, presidente de la Cooperativa Agorà, que incluye entre sus socios a gran parte de los productores certificados de la alcachofa Romanesca del Lacio IGP, es uno de los jóvenes emprendedores de la zona que, después de años de relativo estancamiento, han decidido invertir nuevamente en este...



Cítricos

más »



### AGROXIGREEN-Mg

POTENCIADOR del AMARRE NO HORMONAL

AGROXIGREEN-Mg

CODIAGRO

## Italia La alcachofa Romanesca de Lacio IGP se mantiene pese a la crisis del COVID-19

Giovanni Ricci, presidente de la Cooperativa Agorà, que incluye entre sus socios a gran parte de los productores certificados de la alcachofa Romanesca del Lacio IGP, es uno de los jóvenes emprendedores de la zona que, después de años de relativo estancamiento, han decidido invertir nuevamente en este producto comenzando, gracias a la contribución de la región del Lacio, una campaña de promoción que, entre otras cosas, ha hecho que el producto fuera el centro de atención en la última edición de la Fruit Logistica de Berlín.



Fresón de Palos

Arándano de Palos

SANI FRUIT

## Italia

# La alcachofa Romanesca de Lacio IGP se mantiene pese a la crisis del COVID-19

Giovanni Ricci, presidente de la Cooperativa Agorà, que incluye entre sus socios a gran parte de los productores certificados de la alcachofa Romanesca del Lacio IGP, es uno de los jóvenes emprendedores de la zona que, después de años de relativo estancamiento, han decidido invertir nuevamente en este producto comenzando, gracias a la contribución de la región del Lacio, una campaña de promoción que, entre otras cosas, ha hecho que el producto fuera el centro de atención en la última edición de la Fruit Logistica de Berlín.



“Por supuesto, la crisis del COVID-19 ha pesado negativamente”, afirma Ricci. “El confinamiento se impuso en marzo, justo en medio de la campaña. Por eso nuestro producto ha terminado teniendo como canal de comercialización únicamente la gran distribución. Nos faltan la restauración y el sector horeca en general, tan importantes para un producto como el nuestro”.

“Las iniciativas promocionales ya previstas se han suspendido y no ha habido tiempo para crear canales de distribución alternativos”, explica. “A pesar de ello, no podemos quejarnos. En comparación con otros tipos, la alcachofa Romanesca IGP del Lacio ha sufrido un ligero descenso, pero se ha mantenido. No cabe duda de que el producto es muy apreciado, y eso nos consuela a la hora de tener que trabajar para centrarnos en su relanzamiento”.



La alcachofa Romanesca del Lacio, especialmente apreciada en la cocina por su versatilidad, su suavidad y sus características nutricionales, es uno de los cuatro cultivares de alcachofas italianas que han obtenido el reconocimiento de marca de calidad de origen de la Unión Europea, junto con la alcachofa de tipo Brindisino, la alcachofa de Paestum y la alcachofa espinosa de Cerdeña.

Italia es el líder mundial en la producción de alcachofas, aunque no por ello dejan

de existir las preocupaciones. A medio y largo plazo, se ha registrado una tendencia negativa en los últimos años, tanto en términos de cantidad de producción como de la superficie cultivada. Y ahora se deberá hacer frente a las consecuencias de la crisis de la pandemia.

Sin embargo, precisamente a partir de esta crisis, parecen surgir ciertas tendencias entre los consumidores (mayor atención a la calidad y seguridad de los productos agroalimentarios, a las características y procedencia de la producción, a la protección del medio ambiente), de las cuales, según Ricci, es necesario sacar provecho.



“Para superar nuestros desafíos, nos centramos tanto en las cualidades distintivas de la Alcachofa Romanesca del Lacio IGP, que la convierten en un producto apreciado y de calidad, como en sus rasgos únicos, es decir, aquellas características tan fuertemente arraigadas en un territorio dedicado a su producción, que le confieren una especial singularidad”.

Para más información:

**Promoción de la Alcachofa Romanesca del Lacio IGP**

[info@carcioforomanescoigp.it](mailto:info@carcioforomanescoigp.it)

[progetto@carcioforomanescoigp.it](mailto:progetto@carcioforomanescoigp.it)

Fecha de publicación: ma. 5 may. 2020



summer

Freshfel studies Covid-19 impact

Supply chains face "major changes"

Emirates SkyCargo keeps UAE stocked

LCL buys Saphir from Jupiter Group



### Video: Dyson's strawberry farm

Despite the lockdown work has begun preparing the land for Beeswax Dyson Farming's major new glasshouse in Lincolnshire




### Anecoop receives royal seal of approval

Webinar with Spanish monarchs provided the company to present its latest marketing campaign



### Morrisons and Amazon extend delivery service

Expansion of same-day online grocery delivery partnership will now cover most of London and 10 largest UK cities




### Borough launches drive-thru service

London Market initiative allows customers to pick up fresh food supplies without ever having to leave their car



### Global Berry Congress moves to December

Leading event for the international soft fruit business delayed in best interest of everyone involved, says Fruitnet



AFL 2020 ( UK Pavilion FPJ Newsletter)



### Listen to Fruitbox, keep fully informed

Twice a week, Fruitnet's new interview show gives you valuable business insight from fresh produce industry leaders





Domenico Di Resta <domenicodiresta@gmail.com>

# NCGM partners with Uber Eats; Blueberries help battle diabetes; Fruitbox: Distance is no matter for Zespri

1 messaggio

Fresh Produce Journal <news@fpj.co.uk>

13 maggio 2020 09:13

Rispondi a: news@fpj.co.uk

A: domenicodiresta@gmail.com



LATEST NEWS

13 MAY 2020

HOME SUBSCRIBE JOBS CONTACT US



### NCGM partners with Uber Eats

Tie-up sees wholesalers such as Fresh Connect, Fruit for the Office and West Green Foods supplying consumers direct



### RETAIL & DISTRIBUTION

Morrisons and Amazon extend delivery service



### Blueberries help battle diabetes

New study published in Current Developments in Nutrition shows blueberries' positive effects in men with type 2 diabetes



### Fruitbox: Distance is no matter for Zespri

Chief executive Dan Mathieson explains how the brand is bringing its health message to consumers worldwide



### RSA grapes just shy of record crop

Bumper volumes and strong markets have boosted the South African table grape industry



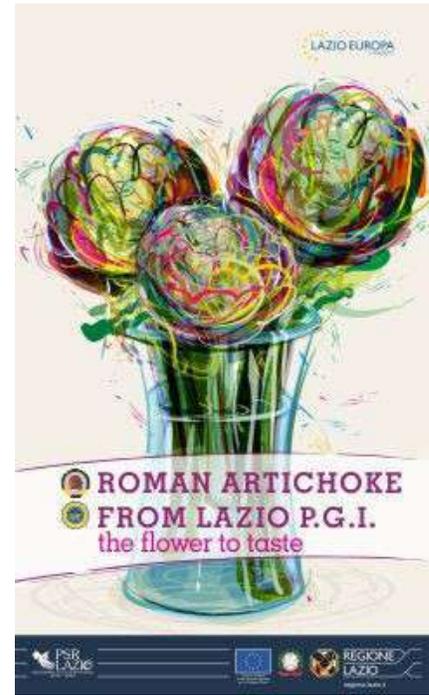


### City Pantry creates food packages for businesses

Move by Just Eat division offers employers the chance to send fresh and healthy food to their home-working staff



[AFL 2020 \( UK Pavilion FPJ Newsletter\)](#)



[LATEST NEWS](#)

[COMMENT & ANALYSIS](#)

[MY SUBSCRIPTION](#)

[UNSUBSCRIBE](#)

Fresh Produce Journal News is published by Market Intelligence Ltd, part of Fruitnet Media International, the leading provider of news and events for the global fresh produce business and publisher of Eurofruit, Asiafruit, Americafruit, Fresh Produce Journal, Produce Plus and Fruchthandel Magazin.

© Market Intelligence 2020. Fresh Produce Journal is protected by copyright and its distribution is strictly prohibited without the express permission of the publisher. Fresh Produce Journal News email is transmitted via email to paying subscribers who have consented to doing so with Market Intelligence Ltd.

[FRUITNET.COM](https://www.fruitnet.com)

Analytics



Domenico Di Resta &lt;domenicodiresta@gmail.com&gt;

## British strawberry season kicks off; Waitrose revamps Essential range; Supplier complaints at record low

1 messaggio

Fresh Produce Journal &lt;news@fpj.co.uk&gt;

14 maggio 2020 07:43

Rispondi a: news@fpj.co.uk

A: domenicodiresta@gmail.com

**FRESH PRODUCE**  
JOURNAL

News

LATEST NEWS

14 MAY 2020

HOME SUBSCRIBE JOBS CONTACT US



### British strawberry season kicks off

Growers hopeful of a strong sales season despite the unique challenges presented by Covid-19



### Waitrose revamps Essential range

Value own-label tier gets a facelift, new products and more sustainable packaging



### TRANSPORT & LOGISTICS

Listen to Fruitbox, keep fully informed



### CORONAVIRUS

City Pantry creates food packages for businesses



### Supplier complaints 'at record low'

Annual Groceries Code Adjudicator survey indicates supermarkets have improved their relations with suppliers to a new level



### New business head for Bayer UK

Marion McPherson replaces Michael Muncey, who is retiring after 32 years with the company



### MARKETING

Fruitbox: How to keep up with consumer trends



### Maersk warns of sharp drop in container volumes

Coronavirus taking its toll on global demand for container capacity



### Top marks for The Fruitery

Chambers' prepared fruit division earns AA\* status in BRC audit

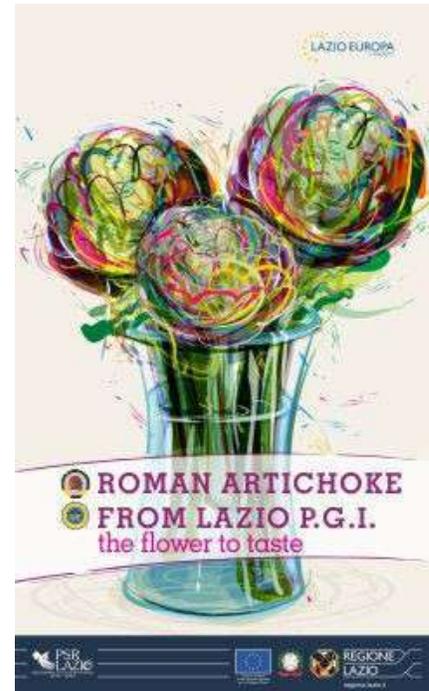


[AFL 2020 \( UK Pavilion FPJ Newsletter\)](#)



### Fruitbox: Distance is no matter for Zespri

Chief executive Dan Mathieson explains how the brand is bringing its health message to consumers worldwide



LATEST NEWS	COMMENT & ANALYSIS	MY SUBSCRIPTION	UNSUBSCRIBE
-------------	--------------------	-----------------	-------------

Fresh Produce Journal News is published by Market Intelligence Ltd, part of Fruitnet Media International, the leading provider of news and events for the global fresh produce business and publisher of Eurofruit, Asiafruit, Americafruit, Fresh Produce Journal, Produce Plus and Fruchthandel Magazin.

© Market Intelligence 2020. Fresh Produce Journal is protected by copyright and its distribution is strictly prohibited without the express permission of the publisher. Fresh Produce Journal News email is transmitted via email to paying subscribers who have consented to doing so with Market Intelligence Ltd.



Analytics



Domenico Di Resta <domenicodiresta@gmail.com>

# Fruitbox: No time to waste for box delivery schemes; Naylor Farms gives thousands of veg bags; GLAA offers farm support

1 messaggio

Fresh Produce Journal <news@fpj.co.uk>

Rispondi a: news@fpj.co.uk

A: domenicodiresta@gmail.com

15 maggio 2020 10:53



LATEST NEWS

15 MAY 2020

HOME SUBSCRIBE JOBS CONTACT US



## Fruitbox: No time to waste for box delivery schemes

Oddbox's Emilie Vanpoeringhe explains why direct-to-consumer fruit and veg supply is the way forward



## RETAIL & DISTRIBUTION

Supplier complaints 'at record low'



## Naylor Farms gives thousands of veg bags

Spalding grower provides local coronavirus support group with 2,500 packs of coleslaw and potato salad



## GLAA offers farm support

Gangmasters body issues guidance to farms ahead of upcoming visits to help protect vulnerable workers



## Del Monte rises to Covid-19 test

Del Monte has remained resilient in the face of Covid-19, ensuring continuous supplies while rapidly introducing new safety precautions



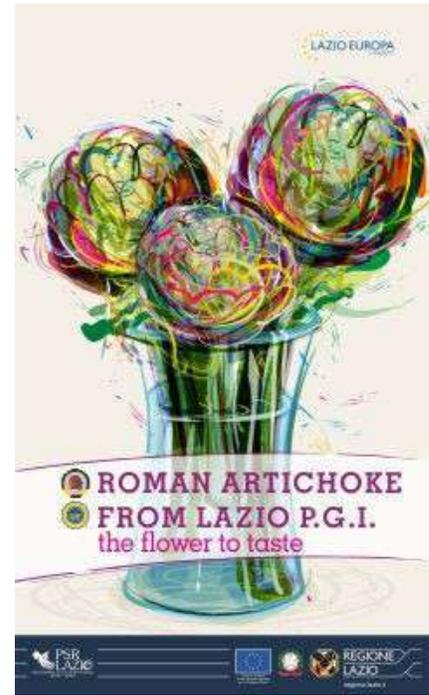


### Florida's finger lime potential

Researchers believe the fruit could be a popular new addition to supermarket shelves



[AFL 2020 \( UK Pavilion FPJ Newsletter\)](#)



<a href="#">LATEST NEWS</a>	<a href="#">COMMENT &amp; ANALYSIS</a>	<a href="#">MY SUBSCRIPTION</a>	<a href="#">UNSUBSCRIBE</a>
-----------------------------	--	---------------------------------	-----------------------------

Fresh Produce Journal News is published by Market Intelligence Ltd, part of Fruitnet Media International, the leading provider of news and events for the global fresh produce business and publisher of Eurofruit, Asiafruit, Americafruit, Fresh Produce Journal, Produce Plus and Fruchthandel Magazin.

© Market Intelligence 2020. Fresh Produce Journal is protected by copyright and its distribution is strictly prohibited without the express permission of the publisher. Fresh Produce Journal News email is transmitted via email to paying subscribers who have consented to doing so with Market Intelligence Ltd.



Analytics



27.04.2020

## Maersk: Unterstützung für südafrikanischen Citrus-Sektor

Um die Knappheit an Kühlcontainern in Südafrika vor Beginn der Citrus-Saison auszugleichen und den Agrarsektor des Landes zu unterstützen, will der Logistik-Dienstleister 1.800 leere 40-Fuß-Kühlcontainer aus dem Nahen Osten als... [\[mehr\]](#)



**RÖMISCHE ARTISCHOCKE**  
**AUS DEM LATIUM G.G.A.**  
Die Blume für jeden Gaumen



30.04.2020

## Italien: Besondere Artischocken-Sorte „Carciofo romanesco del Lazio IGP“ noch bis Mai am Markt

Das Land ist weltweit führend in der Artischocken-Produktion. Im Jahr 2019 wurden 387.780 t auf einer Anbaufläche von 39.419 ha erzeugt, wobei sich die Produktion hauptsächlich auf fünf Regionen konzentriert: Sizilien, Apulien, Sardinien, Kampanien und Latium.



Die römische Artischocke „Carciofo Romanesco del Lazio IGP“ wird mit den beiden Sorten Castellamare und Campagnano ab Mitte Februar bis Mai sowohl über den LEH vertrieben als auch zum Großteil über den Horeca-Kanal, der dieses Jahr jedoch aufgrund der Corona-Krise fast komplett ausgefallen ist. Insgesamt sind es vier Sorten, die mit einem EU-Gütesiegel ausgezeichnet sind: Die Artischocken „Carciofo romanesco del Lazio“, „Carciofo Brindisino“, „Carciofo di Paestum“ und die Artischocke „Carciofo spinoso di Sardegna“.

Die römische „Carciofo romanesco del Lazio IGP“ positioniert sich als besonderes Nischenprodukt. Sie wird derzeit von sieben zertifizierten Produzenten angebaut, die fast alle der Kooperative Agricola Agorà mit Sitz in Sezze Scalo bei Latina angehören. Zu den typischen Eigenschaften der Spezialität gehört der kompakte, große und runde Kopf, der keine Dornen aufweist und grün bis violett gefärbt sein kann. Die Kooperative leitet das gesamte Promotion-Projekt des Produktes.

[← ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

[Like 0](#) [Tweet](#) [Share](#)

[DIESE SEITE DRUCKEN](#)

[NEWSMAIL KOSTENLOS ABONNIEREN](#)

NÄCHSTE MELDUNG [→](#)

Südafrika: Neue Birnen-Kampagne hat Fitness im Fokus



Okashi



LAZIO EUROPA

**RÖMISCHE ARTISCHOCKE**  
**AUS DEM LATIUM G.G.A.**  
Die Blume für jeden Gaumen

PSB  
EUROPEAN UNION  
REGIONE LAZIO

**FRUIT LOGISTICA**  
3|4|5 FEB. 2021 | BERLIN



30.04.2020

## Italien: Besondere Artischocken-Sorte „Carciofo romanesco del Lazio IGP“ noch bis Mai am Markt

Das Land ist weltweit führend in der Artischocken-Produktion. Im Jahr 2019 wurden 387.780 t auf einer Anbaufläche von 39.419 ha erzeugt, wobei sich die Produktion hauptsächlich auf fünf Regionen konzentriert: Sizilien, Apulien,... [\[mehr\]](#)



30.04.2020

## Südafrika: Neue Birnen-Kampagne hat Fitness im Fokus

Etwa 411.000 t wurden 2020 in Südafrika gepflückt. Das sind etwa zwei Prozent weniger als im Vorjahr, was jedoch nicht der Corona-Krise geschuldet ist, sondern an einer Hitzewelle im vergangenen September liegt. Besonders beliebt... [\[mehr\]](#)



## BUSINESS

### Großmarkt Dortmund: Mietangebot Verkaufsstand

Der Großmarkt Dortmund bietet Ihnen in Toplage mit vorhanden Parkplätzen, 24-stündigem Pfortnerservice und eigener Sortierhalle eine optimale Möglichkeit, Ihre Ware zu präsentieren.

Auf unserem Dortmunder Großmarkt finden Sie einen schönen, 455 m<sup>2</sup> großen Verkaufsstand mit guter Verkehrsanbindung ab 01.07.2020, evtl. früher, zur Vermietung. Der Stand verfügt über eine sehr großzügige Verkaufsfläche, ein eingebautes Kühlhaus, diverse Büroräume, eine kleine Küchenzeile und ein eigenes WC.

Bei Interesse erreichen Sie uns in der Woche unter der Rufnummer 02 31/52 21 43 oder per E-Mail [info@grossmarkt-dortmund.de](mailto:info@grossmarkt-dortmund.de)

Druckversion [hier](#).

12.3.2020

A better supply chain serves us all. **Let's eat. IFCO**

Home » Newsnet » Aktuelle News

Donnerstag, 30. April 2020

[← ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

30.04.2020

**Italien: Besondere Artischocken-Sorte „Carciofo romanesco del Lazio IGP“ noch bis Mai am Markt**

Das Land ist weltweit führend in der Artischocken-Produktion. Im Jahr 2019 wurden 387.780 t auf einer Anbaufläche von 39.419 ha erzeugt, wobei sich die Produktion hauptsächlich auf fünf Regionen konzentriert: Sizilien, Apulien, Sardinien, Kampanien und Latium.



Die römische Artischocke „Carciofo Romanesco del Lazio IGP“ wird mit den beiden Sorten Castellamare und Campagnano ab Mitte Februar bis Mai sowohl über den LEH vertrieben als auch zum Großteil über den Horcá-Kanal, der dieses Jahr jedoch aufgrund der Corona-Krise fast komplett ausgefallen ist. Insgesamt sind es vier Sorten, die mit einem EU-Gütesiegel ausgezeichnet sind: Die Artischocken „Carciofo romanesco del Lazio“, „Carciofo Brindisino“, „Carciofo di Paesum“ und die Artischocke „Carciofo spinoso di Sardegna“.

Die römische „Carciofo romanesco del Lazio IGP“ positioniert sich als besonderes Nischenprodukt: Sie wird derzeit von sieben zertifizierten Produzenten angebaut, die fast alle der Kooperative Agricola Agorà mit Sitz in Sezze Scalo bei Latina angehören. Zu den typischen Eigenschaften der Spezialität gehört der kompakte, große und runde Kopf, der keine Dornen aufweist und grün bis violett gefärbt sein kann. Die Kooperative leitet das gesamte Promotions-Projekt des Produktes.

[← ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

Like Tweet Share

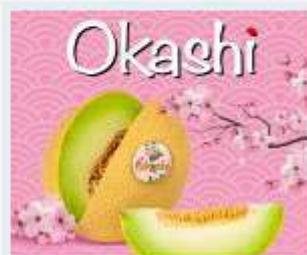
Diese Seite drucken

[← VORHERIGE MELDUNG](#)

Deutsches Obst und Gemüse: Startschuss für die Saison der Freiland-Erdbeeren

[NACHSTE MELDUNG →](#)

Südafrika: Neue Birnen-Kampagne hat Fokus im Fokus



Donnerstag, 30. April 2020

FRUCHTHANDEL

ONLINE

*A better supply chain serves the grower.*

IFCO

[Home](#) » [Newsnet](#) » [Aktuelle News](#)

30.04.2020

## Italien: Besondere Artischocken-Sorte „Carciofo romanesco del Lazio IGP“ noch bis Mai am Markt

**Das Land ist weltweit führend in der Artischocken-Produktion. Im Jahr 2019 wurden 387.780 t auf einer Anbaufläche von 39.419 ha erzeugt, wobei sich die Produktion hauptsächlich auf fünf Regionen konzentriert: Sizilien, Apulien, Sardinien, Kampanien und Latium.**

Die römische Artischocke „Carciofo Romanesco del Lazio IGP“ wird mit den beiden Sorten Castellamare und Campagnano ab Mitte Februar bis Mai sowohl über den LEH vertrieben als auch zum Großteil über den Horeca-Kanal, der dieses Jahr jedoch aufgrund der Corona-Krise fast komplett ausgefallen ist. Insgesamt sind es vier Sorten, die mit einem EU-Gütesiegel ausgezeichnet sind: Die Artischocken „Carciofo romanesco del Lazio“, „Carciofo Brindisino“, „Carciofo di Paestum“ und die Artischocke „Carciofo spinoso di Sardegna“.



Die römische „Carciofo romanesco del Lazio IGP“ positioniert sich als besonderes Nischenprodukt. Sie wird derzeit von sieben zertifizierten Produzenten angebaut, die fast alle der Kooperative Agricola Agorà mit Sitz in Sezze Scalo bei Latina angehören. Zu den typischen Eigenschaften der Spezialität gehört der kompakte, große und runde Kopf, der keine Dornen aufweist und grün bis violett gefärbt sein kann. Die Kooperative leitet das gesamte Promotion-Projekt des Produktes



Like 0

Tweet

Share

1

[Diese Seite drucken](#)[NEWSMAIL KOSTENLOS ABONNIEREN](#)[RSS FEED NEWSNET ABONNIEREN](#)

Copyright © 2020 Fruitnet Media International GmbH

All rights reserved, Republication or redistribution of content, including by framing or any other means, is expressly prohibited without prior written consent.





## ALLE FILIERE



IL VINO

29 Aprile 2020

### Note pratiche per controllare la fermentazione malolattica

La fermentazione malolattica conferisce al vino morbidezza e persistenza, corpo e delicatezza; è però molto più difficile da gestire della fermentazione alcolica e il suo mancato controllo può alterare sensibilmente il risultato finale. La trasformazione dell'acido malico in acido lattico a opera dei batteri lattici (prevalentemente *Oenococcus oeni*) avviene nel vino che, a differenza del [...]



COLTURA

29 Aprile 2020

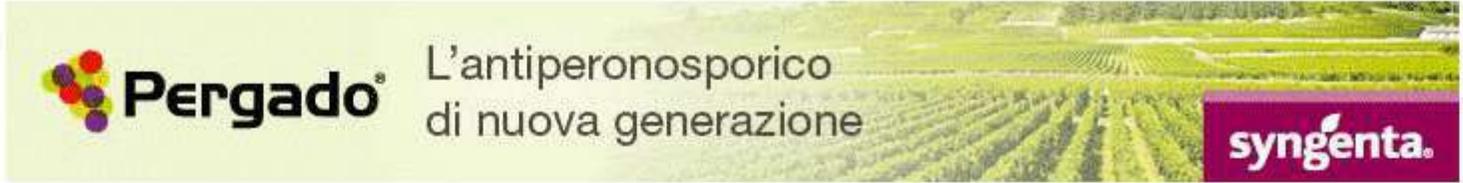
### Più resa dal pomodoro da industria con i biostimolanti

**CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO I.G.P.**  
il fiore da gustare

PSB LAZIO | EUROPEAN UNION | REGIONE LAZIO

  
**Newsletter**  
Scopri un servizio d'informazione di alta qualità  
Tagliato sulle tue esigenze.

**ISCRIVITI**



**Pergado**® L'antiperonosporico di nuova generazione

**syngenta.**

The advertisement features a background image of a lush green vineyard with rows of grapevines stretching into the distance under a clear sky.

## ALLE FILIERE



29 Aprile 2020

### Note pratiche per controllare la fermentazione malolattica

La fermentazione malolattica conferisce al vino morbidezza e persistenza, corpo e delicatezza; è però molto più difficile da gestire della fermentazione alcolica e il suo mancato controllo può alterare sensibilmente il risultato finale. La trasformazione dell'acido malico in acido lattico a opera dei batteri lattici (prevalentemente *Oenococcus oeni*) avviene nel vino che, a differenza del [...]



29 Aprile 2020

### Più resa dal pomodoro da industria con i biostimolanti

Uso dei biostimolanti durante la coltivazione del pomodoro da industria. In



### Newsletter

Scopri un servizio d'informazione di alta qualità  
Tagliato sulle tue esigenze.

**ISCRIVITI**



## ALLE FILIERE



29 Aprile 2020

### Note pratiche per controllare la fermentazione malolattica

La fermentazione malolattica conferisce al vino morbidezza e persistenza, corpo e delicatezza; è però molto più difficile da gestire della fermentazione alcolica e il suo mancato controllo può alterare sensibilmente il risultato finale. La trasformazione dell'acido malico in acido lattico a opera dei batteri lattici (prevalentemente *Oenococcus oeni*) avviene nel vino che, a differenza del [...]



29 Aprile 2020

### Più resa dal pomodoro da industria con i biostimolanti

**CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO I.G.P.**  
il fiore da gustare

PSB LAZIO | EUROPEAN UNION | REGIONE LAZIO

  
**Newsletter**  
Scopri un servizio d'informazione di alta qualità  
Tagliato sulle tue esigenze.

**ISCRIVITI**



## ATTUALITÀ

### Copa e Cogeca: decisioni rapide sulla nuova Pac

29 Aprile 2020

Raggiungere presto un accordo sui regolamenti transitori Pac applicando il pr...

### Anbi: l'acqua dell'Adige finisce in

LAZIO EUROPA X

**CARCIOFO ROMANESCO**  
**DEL LAZIO I.G.P.**  
il fiore da gustare

LAZIO REGIONE LAZIO



informatoreagrario.it



Coronavirus: conta su di noi  
#orgoglioagricolo



## ATTUALITÀ

### Copa e Cogeca: decisioni rapide sulla nuova Pac

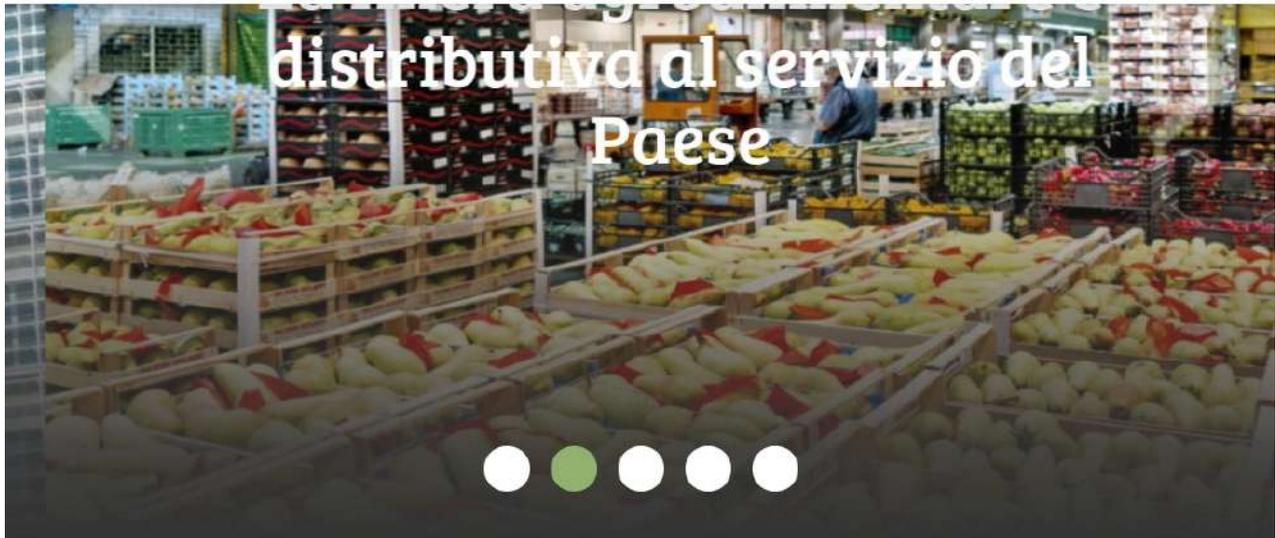
29 Aprile 2020

Raggiungere presto un accordo sui regolamenti transitori Pac applicando il pr...

### Anbi: l'acqua dell'Adige finisce in

il fiore da gustare





## ATTUALITÀ

### Copa e Cogeca: decisioni rapide sulla nuova Pac

29 Aprile 2020

Raggiungere presto un accordo sui regolamenti transitori Pac applicando il pr...

### Anbi: l'acqua dell'Adige finisce in



CARCIOFO ROMANESCO



DEL LAZIO I.G.P.

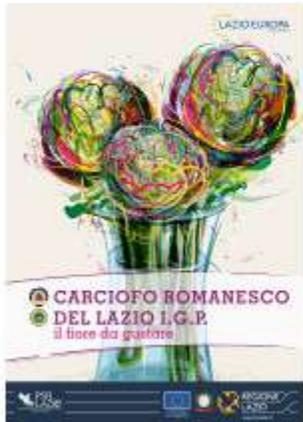
È BUONO

È SALUTARE

È GARANTITO I.G.P.

il fiore da gustare





## Un sorriso smagliante con le fragole

La **fragola** è la regina della frutta primaverile, amatissima per la sua dolcezza, freschezza e versatilità è anche ricchissima di proprietà benefiche per la salute del nostro corpo. Per la bocca questo frutto è un vero e proprio toccasana. (continua)

**VITERBO**  
Italy

3457899968  
trading@italytrade.eu  
italytrade.eu [social icons]



Learn more at



## Un sorriso smagliante con le fragole

La **fragola** è la regina della frutta primaverile, amatissima per la sua dolcezza, freschezza e versatilità è anche ricchissima di proprietà benefiche per la salute del nostro corpo. Per la bocca questo frutto è un vero e proprio toccasana...*(continua a leggere)*

**WE BRING ITALY EVERYWHERE**

3457899968  
trading@italytrade.eu  
italytrade.eu [social icons]



Learn more at  
**IRIworldwide.com**

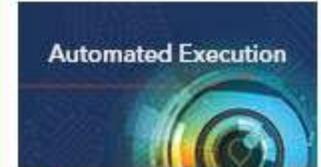


**Un sorriso smagliante con le fragole**

La **fragola** è la regina della frutta primaverile, amatissima per la sua dolcezza, freschezza e versatilità è anche ricchissima di proprietà benefiche per la salute del nostro corpo. Per la bocca questo frutto è un vero e proprio toccasana...*(continua a leggere)*

**ROMA Italy**

3457899968  
trading@italytrade.eu  
italytrade.eu





# L'ORTOFRUTTA NON SI LASCIA CONTAGIARE

...

## Il nostro impegno continua...

Nel punti di vendita della GDO, frutta e verdura biologica in vendita sfusa e confezionata con l'assistenza di personale specializzato o a libero servizio.



Da 50 anni,  
le buone idee  
nascono in casa.

www.zerbinati.com  
[Facebook icon] [Instagram icon] [LinkedIn icon] [Twitter icon]



**COLTIVIAMO AMORE**  
da 25 anni

**SPECIALITÀ D'ITALIA**  
**Al via il rilancio del Carciofo  
romanesco del Lazio Igp**



Collaborazione con la Gdo e comunicazione sono gli investimenti del consorzio di Alice Magnani



**Amio, campagna di  
influencer engagement**



**Alimenti per l'infanzia, un  
marchio per tutelarli**



**LOMe**  
Super Fruit

www.lomesuperfruit.com

**Trailboss**  
ENZA ZADEN  
enzazaden.it

**INFIA**  
Innovative Packaging  
Solutions

**L'APPROFONDIMENTO**

**A Pavia un nuovo centro**

... appena colto  
subito Tuo

ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI  
**SANROCCO**



Mercoledì 13 Maggio 2020 | Home | Chi siamo | Pubblicità | Contatti | Multimedia | Cerca nel sito | Seguici su:

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



[home](#) / [Specialità d'Italia](#) / [Al via il rilancio del Carciofo romanesco del Lazio Igp](#)



Mercoledì 13 Maggio 2020

[SPECIALITÀ D'ITALIA](#)

## Al via il rilancio del Carciofo romanesco del Lazio Igp

Commercializzazione in Gdo, un piano di comunicazione ad hoc e una nuova veste grafica. Si basa su questi presupposti il rilancio del [carciofo romanesco del Lazio Igp](#).

"Nonostante il riconoscimento del marchio Igp risalga ormai a quasi 20 anni fa, da agosto 2019 abbiamo deciso di riprendere in mano la situazione e puntare su una nuova e più efficace valorizzazione del prodotto" spiega a Italiafruit **Giovanni Ricci**, il presidente della **cooperativa agricola Agorà di Sezze** in provincia di Latina. La cooperativa, che aderisce all'**Op Agrinsieme**, riunisce il 90% dei produttori certificati del carciofo romanesco Igp.





### La cooperativa e il piano di rilancio

"Al momento la cooperativa riunisce 7 produttori – continua - i cui terreni sono estesi in due zone di produzione: l'Agro romano di Cerveteri e Ladispoli, e l'Agro Pontino di Sezze. La produzione annua si aggira intorno a **1 milione e 280 mila carciofi di qualità** e il pregio dei prodotti deriva dalla tipicità e dalle caratteristiche produttive: in particolare, il microclima dovuto all'incrocio tra mare e montagna e i nostri terreni molto ferrosi, assicurano ai carciofi un sapore unico e un'incredibile tenerezza. Far riscoprire queste caratteristiche distintive è l'obiettivo principale del nostro consorzio".

Il nuovo programma di promozione della Cooperativa, sostenuto dalla **Regione Lazio** nell'ambito del **PSR 2014-2020**, era già stato presentato a febbraio scorso a **Fruit Logistica** a Berlino e prevedeva nei mesi di marzo e aprile un fitto programma di appuntamenti in Gdo con degustazioni e vendite assistite, oltre a eventi, workshop e show cooking con operatori e nelle scuole. **"Purtroppo abbiamo dovuto posticipare tutte le attività al 2021 – commenta Ricci – dato che il lockdown imposto dall'emergenza, in concomitanza con la nostra stagione produttiva, ha cambiato tutti i nostri piani"**.



### Coronavirus, conseguenze pesanti mediate dalla Gdo

"La crisi dettata dal Coronavirus ha pesato nella vendita e nella promozione del prodotto, soprattutto per la **mancanza dell'Horeca** - dice il presidente di Agorà - Ma, grazie alla nostra collaborazione con le catene della Gdo italiana, siamo riusciti ad attenuare la crisi. **Ci sentiamo in dovere di ringraziare la Grande distribuzione** per essere riusciti a concludere la filiera nel modo migliore: è stato un tipico esempio di progetto di valorizzazione ben riuscito dove ognuno, dai produttori alle cooperative fino ai distributori, ha fatto la sua parte. All'inizio dell'emergenza abbiamo avuto qualche difficoltà nel commercializzare il prodotto, considerato che i trend di acquisto premiavano altre referenze come mele, arance, patate e cipolle. Ma nelle ultime settimane la tendenza è cambiata molto e i consumatori hanno ricominciato ad acquistare i carciofi. Per vendere in Gdo abbiamo dovuto sacrificare un minimo i prezzi ma va bene così, piuttosto che lasciare marcire i carciofi sui campi".

"A livello di manodopera non abbiamo avuto problemi - aggiunge - mentre per la lavorazione abbiamo intrapreso una turnazione per evitare assembramenti. Comunque, **la quantità conferita al nostro stabilimento di Sezze non ha mai subito cali**".



Il nuovo logo del carciofo romanesco del Lazio Igp

### Confezionamento e vendita

Secondo il disciplinare, il carciofo romanesco del Lazio Igp non può essere messo in vendita sfuso ma solo a mazzetto. "Le nostre confezioni – spiegano dalla cooperativa – sono composte da **mazzetti di tre**



SiBon è una linea di **QUALITÀ** tutta **ITALIANA**





**carciofi chiusi con una fascia in plastica che riporta il logo e la denominazione del consorzio.** Tra i progetti per il futuro, abbiamo già in programma di operare con il Consorzio per l'adozione di un **nuovo logo più moderno**, perfetto testimone di un consorzio che ha ritrovato la sua freschezza e voglia di fare, anche grazie all'età media dei soci che si aggira intorno ai 30 anni".

Ma il progetto di valorizzazione del Carciofo romanesco Igg prevede un buon investimento anche dal punto di vista della **comunicazione**. "Stiamo costruendo un sito – aggiunge il presidente – in cui racconteremo il prodotto al consumatore finale, con diverse attività come le interviste ai soci. Inoltre, su ogni nostra confezione, contiamo di inserire il Qr code come ulteriore sinonimo di qualità".

E conclude: "In passato il carciofo ha dato tanto al nostro territorio e ora abbiamo ritrovato la **giusta passione per valorizzare questo prodotto** e distinguerlo dagli altri, l'unico modo per sopravvivere in un mercato sempre più globalizzato. E grazie all'appoggio che ci viene offerto dalla Op Agrinsieme riusciamo ad operare una **doppia valorizzazione**, rivolta da un lato al **prodotto** e dall'altro al **territorio di appartenenza**".

Copyright 2020 Italiafruit News



**Alice Magnani**  
Contributor  
alice@italiafruit.net

Leggi altri articoli di:  
[Alice Magnani](#)

Leggi altri articoli su:  
[Carciofi](#)  
[Carciofo Romanesco del Lazio Igg](#)



Metti il futuro  
del business  
delle tue Mele  
in ottime mani.



Altri articoli che potrebbero interessarti:



**A Pavia un nuovo centro logistico per Aldi**



**Vendite Gdo in crescita del 4,2% nella fase 1**



**Germania, il clima di incertezza si riflette sugli acquisti**



**Fruttivendoli sugli scudi**





**Coop, tutte le abitudini di spesa durante il lockdown**



**Dai carciofi aretini nasce la birra «Morellina»**



**Var Group, con #entrofacile azzera le code ai punti vendita**



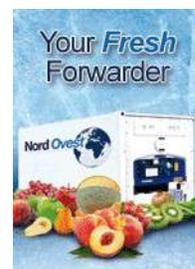
**Effetto Covid in Gdo: a marzo è boom**



**«Acquisti, la shelf-life sarà più determinante»**



**Morrisons lancia lo sconto per i produttori**



**Carrefour e l'operazione salva zucchini**





«Necessario riaprire un dialogo sulle aperture festive»



Carrelli più puliti con il sanificatore Hygienic Cart



Eventi

#### MACFRUT

Rimini  
8-10 Settembre 2020

#### FRUIT ATTRACTION

Madrid  
20-22 Ottobre 2020

#### SIAL

Parigi  
18-22 Ottobre 2020

#### INTERPOMA

Bolzano  
19-21 Novembre 2020

#### CIBUS

Parma  
4-7 Maggio 2021

[leggi tutto](#)



Despar, la sfida del futuro si chiama sicurezza



#### Appuntamenti

GLOBAL BERRY  
CONGRESS  
Rotterdam (Olanda)  
22-24 Giugno 2020

[leggi tutto](#)



«Rare e prelibate, occhio alle false castrature»

[Mercoledì 13 Maggio 2020](#) | [Home](#) | [Chi siamo](#) | [Pubblicità](#) | [Contatti](#) | [Newsletter](#) | [Multimedia](#) | [Cerca nel sito](#)



Chiara Daltri - Agroter Sas – redazione@italiafruit.net - P.IVA: 01984900363 - privacy policy - cookie policy



Mercoledì 13 Maggio 2020

SPECIALITÀ D'ITALIA

## Al via il rilancio del Carciofo romanesco del Lazio Igp

Commercializzazione in Gdo, un piano di comunicazione ad hoc e una nuova veste grafica. Si basa su questi presupposti il rilancio del **carciofo romanesco del Lazio Igp**.

“Nonostante il riconoscimento del marchio Igp risalga ormai a quasi 20 anni fa, da agosto 2019 abbiamo deciso di riprendere in mano la situazione e puntare su una nuova e più efficace valorizzazione del prodotto” spiega a Italiafruit **Giovanni Ricci**, il presidente della **cooperativa agricola Agorà di Sezze** in provincia di Latina. La cooperativa, che aderisce all'**Op Agrinsieme**, riunisce il 90% dei produttori certificati del carciofo romanesco Igp.



### La cooperativa e il piano di rilancio

“Al momento la cooperativa riunisce 7 produttori – continua - i cui terreni sono estesi in due zone di produzione: l'Agro romano di Cerveteri e Ladispoli, e l'Agro Pontino di Sezze. La produzione annua si aggira intorno a **1 milione e 280 mila carciofi di qualità** e il pregio dei prodotti deriva dalla tipicità e dalle caratteristiche produttive: in particolare, il microclima dovuto all'incrocio tra mare e montagna e i nostri terreni molto ferrosi, assicurano ai carciofi un sapore unico e un'incredibile tenerezza. Far riscoprire queste caratteristiche distintive è l'obiettivo principale del nostro consorzio”.

Il nuovo programma di promozione della Cooperativa, sostenuto dalla **Regione Lazio** nell'ambito del **Psr 2014-2020**, era già stato presentato a febbraio scorso a **Fruit Logistica** a Berlino e prevedeva nei mesi di marzo e aprile un fitto programma di appuntamenti in Gdo con degustazioni e vendite assistite, oltre a eventi, workshop e show cooking con operatori e nelle scuole. “Purtroppo **abbiamo dovuto posticipare**

**tutte le attività al 2021** – commenta Ricci – dato che il lockdown imposto dall'emergenza, in concomitanza con la nostra stagione produttiva, ha cambiato tutti i nostri piani”.



### Coronavirus, conseguenze pesanti mediate dalla Gdo

“La crisi dettata dal Coronavirus ha pesato nella vendita e nella promozione del prodotto, soprattutto per la **mancanza dell'Horeca** - dice il presidente di Agorà - Ma, grazie alla nostra collaborazione con le catene della Gdo italiana, siamo riusciti ad attenuare la crisi. **Ci sentiamo in dovere di ringraziare la Grande distribuzione** per essere riusciti a concludere la filiera nel modo migliore: è stato un tipico esempio di progetto di valorizzazione ben riuscito dove ognuno, dai produttori alle cooperative fino ai distributori, ha fatto la sua parte. All'inizio dell'emergenza abbiamo avuto qualche difficoltà nel commercializzare il prodotto, considerato che i trend di acquisto premiavano altre referenze come mele, arance, patate e cipolle. Ma nelle ultime settimane

la tendenza è cambiata molto e i consumatori hanno ricominciato ad acquistare i carciofi. Per vendere in Gdo abbiamo dovuto sacrificare un minimo i prezzi ma va bene così, piuttosto che lasciare marcire i carciofi sui campi”.

“A livello di manodopera non abbiamo avuto problemi - aggiunge - mentre per la lavorazione abbiamo intrapreso una turnazione per evitare assembramenti. Comunque, **la quantità conferita al nostro stabilimento di Sezze non ha mai subito cali**”.



nuovo logo del carciofo romanesco del Lazio Igp

### Confezionamento e vendita

Secondo il disciplinare, il carciofo romanesco del Lazio Igp non può essere messo in vendita sfuso ma solo a mazzetto. “Le nostre confezioni – spiegano dalla cooperativa – sono composte da **mazzetti di tre carciofi** chiusi con una **fascia in plastica che riporta il logo e la denominazione del consorzio**. Tra i progetti per il futuro, abbiamo già in programma di operare con il Consorzio per l'adozione di un **nuovo logo più moderno**, perfetto testimone di un consorzio che ha ritrovato la sua freschezza e voglia di fare, anche grazie all'età media dei soci che si aggira intorno ai 30 anni”.

Ma il progetto di valorizzazione del Carciofo romanesco Igp prevede un buon investimento anche dal punto di vista della **comunicazione**. “Stiamo costruendo un sito – aggiunge il presidente – in cui racconteremo il prodotto al consumatore finale, con diverse attività come le interviste ai soci. Inoltre, su ogni nostra confezione, contiamo di inserire il Qr code come ulteriore sinonimo di qualità”.

E conclude: “In passato il carciofo ha dato tanto al nostro territorio e ora abbiamo ritrovato la **giusta passione per valorizzare questo prodotto** e distinguerlo dagli altri, l'unico modo per sopravvivere in un mercato sempre più globalizzato. E grazie all'appoggio che ci viene offerto dalla Op Agrinsieme riusciamo ad operare una **doppia valorizzazione**, rivolta da un lato al **prodotto** e dall'altro al **territorio di appartenenza**”.

Copyright 2020 Italiafruit News

© Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.



Giovedì 18 Marzo 2021

SPECIALITÀ D'ITALIA

## «Il carciofo romanesco è solo quello riconosciuto Igp»

“La dicitura ‘**carciofo romanesco**’ può essere attribuita **solo ai prodotti riconosciuti dall’Igp**. E’ un diritto che spetta a tutti i produttori di carciofi certificati, mentre gli altri prodotti non possono assumere la stessa denominazione”. A dirlo a *Italiafruit News* è **Giovanni Ricci**, presidente della Cooperativa Agricola Agorà di Sezze (Latina), che riunisce tra i soci alcuni tra i principali produttori di carciofi certificati (clicca qui per approfondire).

“Non sono pochi i produttori - precisa - che assegnano ai loro carciofi terminologie che possono creare confusione nel consumatore, che rischia così di non distinguere con facilità i carciofi a marchio Igp dagli altri. Il Consorzio è fondamentale per creare nuova consapevolezza tra i consumatori. Per questo siamo costantemente impegnati nel contrastare i cartelli della Gdo quando si parla di **falsi carciofi romaneschi**, parte da qui la valorizzazione dei nostri prodotti”.



Una maggiore consapevolezza passa inevitabilmente da una solida **comunicazione**. Per questo il consorzio è impegnato nell’informare il più possibile il consumatore sui **tratti peculiari di questo carciofo**, che lo rendono unico e diverso da tutti gli altri.

Primo tra tutti, la **provenienza geografica**. Il Carciofo Romanesco del Lazio Igp viene coltivato nei territori di una serie di comuni ben identificati: Montalto di Castro, Canino, Tarquinia (provincia di Viterbo); Allumiere, Tolfa, Civitavecchia, Santa Marinella, Campagnano, Cerveteri, Ladispoli, Fiumicino, Roma, Lariano (provincia di Roma); Sezze, Priverno, Sermoneta, Pontinia (provincia di Latina). È il microclima di questi territori, unito alla composizione ferrosa dei suoi terreni, a conferire ai carciofi il loro distintivo sapore e la loro tenerezza. Poi, l’**aspetto**: questo carciofo si riconosce per la forma sferoidale e compatta, la dimensione notevole e il colore che vira dal verde al violetto.

Infine, rispetto ad altre varietà, nel Carciofo Romanesco del Lazio Igp lo **scarto** è **minimo**, perché anche le brattee più esterne, salvo le prime, si possono mangiare, grazie alla quasi totale assenza delle spine.





Tra le azioni di comunicazioni previste dal consorzio erano inizialmente previste anche attività promozionali in store, show cooking, un nuovo sito internet e l'inserimento di Qr code sulle confezioni. Tutti i progetti rimasti in stallo a causa dei provvedimenti introdotti dal Covid.

Ma il consorzio non demorde e, grazie all'**adesione all'Op Agrinsieme** (che produce circa il 90% del Carciofo Romanesco del Lazio Igp) i carciofi Igp della Cooperativa Agorà hanno avuto l'opportunità di **arrivare alla Gdo** e sono oggi presenti nei **punti vendita delle principali catene della grande distribuzione non solo nel Lazio, ma anche in Abruzzo, Toscana ed Emilia-Romagna**.

"Li vendiamo raggruppati in mazzi da 3 o 5 unità e circondati da una fascia con logo che ne identifica con chiarezza la certificazione a marchio Igp – dice il produttore – E' fondamentale che l'impegno nella valorizzazione dei nostri carciofi sia presente a tutti i livelli della filiera, a partire dalla Gdo che oggi ancora più di ieri, data la crisi attraversata dal canale horeca, ne rappresenta l'anello principale".

E conclude: "Nonostante quest'anno abbiamo incrementato la produzione, siamo andati incontro a diversi problemi causati dal maltempo. Con le **gelate di metà febbraio** e degli ultimi giorni, è bastata un po' di brina per bruciare le foglie dei carciofi annerendole e rendendo il prodotto non idoneo alla vendita".

Copyright 2021 Italiafruit News

© Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.