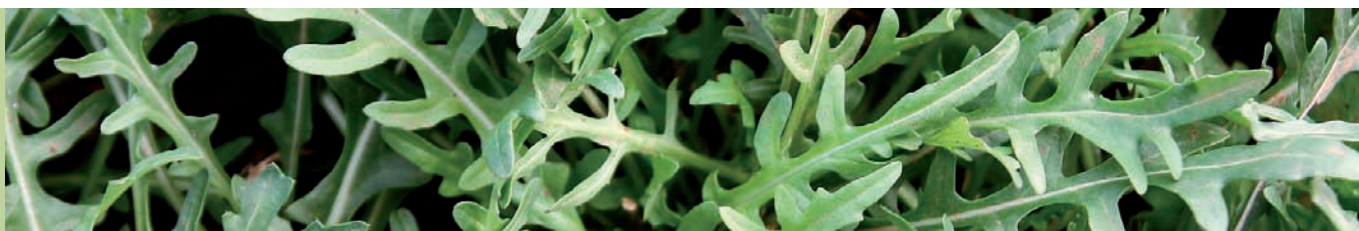




Troyli

AFFRONTARE LE SFIDE DEI MERCATI INTERNAZIONALI PUNTANDO SU QUALITÀ E SALUBRITÀ DEI PRODOTTI. ROCCO DE RUGGERI, CON IL SUO MARCHIO TROYLI, ESPORTA IN GERMANIA E IN AUSTRIA. DIVERSE LE VARIETÀ DI INSALATE, CAVOLO-RAPA, CAVOLFOIORE E RUCOLA SELVATICA. SI INIZIA A FINE NOVEMBRE E SI PROSEGUE FINO ALLA METÀ DI MARZO



Angela Di Maggio
Foto di Michele Morelli

L'8 per cento della loro produzione finisce sui banchi ortofrutticoli della Germania, il resto prende la via dell'Austria.

L'azienda con il marchio Troyli in Basilicata produce rucola e cavolo rapa e si trova nella Contrada Troyli a Tursi, in provincia di Matera.

Il titolare, Rocco De Ruggeri, ha preso in mano l'azienda negli anni Ottanta. Negli anni Sessanta sono stati i suoi genitori a crearla e a gestirla. Un'azienda che ha più di 40 anni di vita e che muove l'economia di un piccolo territorio, puntando sulla tradizione sì, ma strizzando l'occhio all'innovazione. Nel ricambio generazionale che, ha visto il passaggio di testimone di padre in figlio, non si è mai andato a discapito della qualità che definisce e identifica il prodotto.

“La caratteristica dell'impresa - precisa De Ruggeri - è stata

sempre quella di rivolgersi ad un mercato ortofrutticolo, che non fosse quello italiano. Dapprima, infatti, i miei genitori vendevano i loro prodotti direttamente agli esportatori, poi quando mi è stata affidata la gestione, la vocazione verso l'esportazione si è ulteriormente ampliata. Una vocazione che oggi è diventata una necessità sia per l'elevata concorrenza presente in Europa sia per trovare nuovi mercati di sbocco alla produzione”.

L'azienda Troyli attua numerosi controlli sull'origine del prodotto e anche nella fasi successive per garantirne l'assoluta genuinità e per tutelare la sicurezza del consumatore. Le fasi della filiera prevedono la raccolta in campo da parte di operai specializzati, il trasporto nei magazzini e la preparazione del prodotto prima della consegna agli importatori che arrivano in azienda con grossi camion per prelevare la merce. Si tratta di una vocazione, dunque che rispetta tutti i canoni di igiene, rintrac-



GLOBAL-GAP, UNA PREZIOSA GARANZIA

Good Agricultural Practices è uno standard internazionale che riassume i requisiti base delle Buone Pratiche di lavorazione agricola e si rivolge proprio ai produttori di alimenti freschi e non trasformati, di origine vegetale e animale. Due i punti cardini dello standard, che ha preso forma nel '97 col nome di EurepGAP: sicurezza alimentare e protezione ambientale. Gli elementi principali sviluppati da GlobalGAP sono riassumibili nelle seguenti tematiche:

- Salute, sicurezza e welfare dei lavoratori;
 - Tutela e conservazione dell'ambiente;
 - Gestione dei rifiuti e residui aziendali e loro riutilizzo;
 - Tracciabilità;
 - Gestione consapevole degli OGM e del materiale di propagazione;
 - Gestione del suolo e della fertilizzazione;
 - Gestione delle risorse idriche e irrigazione;
 - Difesa integrata delle colture e corretto utilizzo dei fitofarmaci;
 - Gestione della raccolta e manipolazione dei prodotti in condizioni controllate di igiene e qualità.
- Attraverso questa certificazione le aziende sono

in grado di dimostrare che il proprio prodotto è conforme a requisiti di sicurezza e qualità ed è stato coltivato secondo pratiche sostenibili; è possibile ridurre il numero di verifiche cui si è sottoposti dalla grande distribuzione poiché la certificazione GlobalGAP è riconosciuta come garanzia; assicurarsi l'accesso a tutti i mercati; generare fiducia nei consumatori; stimolare efficienza operativa e competitività, implementando processi che garantiscono il miglioramento continuo. Nel nuovo Protocollo corsia preferenziale per l'applicazione del metodo della produzione integrata. L'attenzione è, infatti, rivolta alla conoscenza specifica delle tecniche di difesa adottate, ai metodi preventivi, alle attività di monitoraggio in campo ed alle modalità di intervento ("...favorendo il ricorso, per quanto possibile, a metodi non chimici"). L'ultima novità interessante è relativa alla qualità e al controllo dei prodotti, sia in campo che nei magazzini di confezionamento. I nuovi requisiti introducono un evidente interesse verso la verifica ed il mantenimento delle caratteristiche dei prodotti, anche attraverso il controllo delle temperature e delle condizioni di conservazione.

(V. S.)



ciabilità e sicurezza. Il tutto è orientato non solo a valorizzare al meglio i prodotti del territorio lucano, ma anche a immettere sul mercato prodotti controllati e certificati che siano di qualità per il consumatore. L'azienda è riunita in Op (Organizzazione produttori "Agricola Felice"). Ha a disposizione 200 ettari di terreno. Sono dotati di un magazzino, un centro per la raccolta, la conservazione dei prodotti e il confezionamento con relativa etichettatura con il marchio "Troyli". Nell'azienda lucana si produce dagli 8 ai 9 mila quintali di frutta (3000 quintali di fragole), 30 mila di ortaggi. L'80 per cento della produzione è destinata alla Grande distribuzione. Il calendario dei prodotti destinati all'esportazione prevede in inverno la produzione ed esportazione di insalate, indivia, lollo e scarola (rosa e verde), cavolo-rapa, cavolfiore e rucola selvatica. Si comincia a fine novembre e si prosegue fino alla metà di marzo. In primavera ed estate ci si dedica all'esportazione di fragole, meloni, pesche e albicocche. Nell'azienda sono impiegati, circa 80 operai occasionali giornalieri e nel periodo della raccolta arrivano a 150. Il ➔

Rocco De Ruggeri is the owner of the farm Troyli. In the 80's he inherited the farm from his parents who founded it in the 60's. This farm is over 40 years and has a great influence on the economy of a small land, thus focusing, on the one hand, on tradition and, on the other hand, on innovation. High quality is the main characteristic of its products. Furthermore, thanks to this approach, the farm managed to get the certification GlobalG.A.P., a prestigious acknowledgement for deserving farms. This certification can be obtained only by businessmen who succeed in coordinating all business activities in tune with modern rules known world-wide as GAP (Good Agricultural Practices). The farm has to satisfy particular requirements, both from a theoretical and executive point of view, in order to get such a certification.

The owner of the farm states: "The main characteristic of this farm has always been its ability to put its products on foreign markets. Nowadays this ability has turned over to a necessity so as to beat the stiff competition in Europe and to find new markets".

This farm controls scrupulously the origin of products in order to assure their high quality and to protect consumers. Firstly, products are harvested by skilled workers, secondly they are carried into warehouses where they are prepared for delivery.

Fifty hectares of land are used as hothouses, where there are delicate productions, such as strawberries, and other products in need of protection against weather conditions which can threaten not only their quality but also their quantity. Moreover, sixty hectares of land are used to cultivate plum trees. After being harvested, plums are sent to Modena, to a firm dealing with the desiccation, the packing and the introduction of these fruits on the market.

This farm is part of the Producer's Organization (P.O. "Agricola Felice") and has 200 hectares of fruitful land and a warehouse where products are kept and packed with the label showing the brand "Troyli". To sum up, this farm produces about 8/9 thousand quintals of fruit - three thousand quintals of strawberries, thirty thousand quintals of vegetables.

Eighty per cent of production is intended for large-scale retail trade. In winter, from the end of November until the middle of March, Troyli farm produces salads, endive, lollo lettuce, cabbages, cauliflowers and wild rocket. During spring and summer the farm exports strawberries, melons, peaches and apricots.

There are about eighty daily occasional workers but the number increases during harvest period, thus amounting to circa 150 workers. Annual turnover seesaws from three to four million Euros.



fatturato si aggira tra i 3 e 4 milioni di euro.

Sicuramente un giro di affari interessante anche se non poche sono le difficoltà che ruotano intorno all'imprenditoria agricola come ci racconta De Ruggeri indicandoci uno studio condotto da Infoimprese-Unioncamere. "In Basilicata - ci spiega - le aziende agricole con giovani al di sotto dei 29 anni (secondo dati aggiornati e fermi però al 2008) sono 903 di cui 522 in provincia di Potenza e 381 nel Materano, che rappresentano una quota superiore al 25 per cento del complesso di imprese giovanili". Un dato confermato da scelte quale quella del De Ruggeri: rimanere nel proprio territorio per poterlo valorizzare, trasformandolo in un baluardo per la difesa dei prodotti della terra.

I risultati dell'indagine vengono commentati anche dal presidente regionale dell'Associazione Giovani imprenditori Agricoli della Cia Basilicata (Agia), Giannino Lorusso, che non solo sottolinea la volontà, da parte dei giovani, di restare "sulla terra", ma anche il desiderio di credere al futuro scommettendo sul lavoro dei campi.

"È un comparto che si ritrova a fare i conti con condizioni climatiche alquanto bizzarre, carenze infrastrutturali, scarsa integrazione di filiera. E poi l'alto costo della terra, le elevate spese di avviamento oltre che la scarsa immagine sociale legata all'attività agricola. Tutti elementi che non aiutano a far decollare il progetto del ricambio generazionale, in questo settore". La proposta dell'Agia sarebbe quella di provare a facilitare la nascita delle nuove imprese attraverso l'accesso al credito e al mercato, la semplificazione normativa, la fiscalità agevolata, il supporto alla gestione. Insomma, l'idea è quella di un piano di azione organico per l'imprenditoria giovanile in agricoltura per sostenere il ricambio generazionale e per favorire la sostenibilità dell'azienda agricola. Non da ultimo la necessità di puntare sulla qualità.

E proprio la qualità è da sempre stata alla base della filosofia dell'azienda Troyli, che ha conseguito la certificazione Globalgap. Si tratta di un riconoscimento prestigioso rilasciato ai produttori di ortofrutta più meritevoli. La certificazione è uno strumento legato alla capacità dell'imprenditore agricolo di coordinare tutte le attività aziendali in sintonia con le moderne re-



gole riconosciute a livello internazionale sotto il nome delle Buone Pratiche Agricole (GAP, acronimo inglese di Good Agricultural Practices). Lo Standard Globalgap si basa su una serie di requisiti ai quali dev e attenersi l'azienda agricola che sceglie il percorso della certificazione, dimostrando così di adempiere ai requisiti stessi, sia in modo documentale, sia in modo operativo.

Qualità e competitività sono due principi che camminano in maniera parallela. Negli ultimi anni la scelta delle aziende agricole di costituirsi in aggregazioni ben strutturate ha consentito loro, infatti, di essere sempre più competitive. Una competitività che trova riscontro nei numeri delle esportazioni. Dati la cui tendenza sembra destinata ad aumentare.