

La nuova frontiera che punta sulla qualità Produzione biologica per la fragola «favetta»

LA FRAGOLA favetta verso la produzione biologica. È quanto emerso nel corso del convegno organizzato nei giorni scorsi presso il «Martino Hotel» da «Mondo Fragola», l'associazione presieduta da Giuseppe Carrabs che da diversi anni sta portando avanti un interessante progetto di promozione di uno dei prodotti tipici più richiesti sul mercato. L'associazione è costituita da aziende del comprensorio di Terracina, Monte S. Biagio, San Felice Circeo, Pontinia e

Sonnino. Al convegno, che ha riscosso un gran successo di pubblico, hanno partecipato tra i maggiori esperti nella ricerca in campo universitario e scientifico legata alla agricoltura. Tra gli spunti più interessanti emersi dal dibattito la possibilità a breve di una produzione biodinamica, vale a dire senza l'uso di pesticidi, della fragola favetta. Una frontiera che potrebbe rendere il prodotto, che aspira al riconoscimento del marchio Dop, ancora più pregiato e distintivo del territo-

Un
momento
del
convegno
sulla fragola
favetta

rio. E sempre riguardo alle logiche di produzione è emerso un altro dato interessante: la parcelizzazione dei terreni, che distingue l'agro pontino da altre realtà regionali, si è dimostrato alla lun-



ga un valore aggiunto perché ha permesso un maggiore controllo sulla qualità del prodotto. Un prodotto, la fragola favetta, che resta di nicchia e che, secondo gli esperti di marketing, dovrebbe

avere una promozione più diretta all'interno che all'esterno. Il convegno, finalizzato alla formazione degli addetti ai lavori, ha riscosso una partecipazione che è andata al di là delle aspettative degli organizzatori. Tanto che gli stessi invitati spagnoli, provenienti da Viveros California, hanno espresso vivo apprezzamento per l'iniziativa. Il convegno si è concluso con un buffet a base, ovviamente, di prodotti locali offerti dalle aziende della zona.