



edagricole

**SPECIALE** BIOSOLUZIONI  
PER DIFESA E NUTRIZIONE

# Colture Protette

ORTICOLTURA E FLOROVIVAISMO

[www.coltureprotette.it](http://www.coltureprotette.it) | [www.edagricole.it](http://www.edagricole.it)

**PROTAGONISTI**  
FarmVent, mini vertical farm  
per colture ad alto reddito

**RICERCA**  
Agrivoltaico, da un progetto  
siciliano le buone pratiche  
per integrarlo con le colture

**FLOROVIVAISMO**  
Una piantagione di tè  
sulle rive del lago Maggiore

# I pomodori di Libretti eccellenza siciliana



Per ottenere un prodotto di qualità, l'azienda Libretti cura ogni dettaglio della produzione

**Una gestione  
agronomica attenta  
e sostenibile, che  
punta alla qualità  
a partire dalle varietà  
scelte con cura**

di Marianna Martorana

**P**unto di riferimento per il territorio, l'azienda Libretti srl di Vittoria, in provincia di Ragusa, vanta una tradizione contadina che dal 1950 non ha mai smesso di crescere e innovarsi, sempre pronta a investire per assecondare l'evoluzione delle tecnologie produttive e in grado di adattarsi ai cambiamenti del mercato. Un'innovazione che ha permesso all'azienda di mantenere la sua competitività ed espandersi, a volte anche precorrendo i tempi. Un mercato moderno, dinamico e strutturato come quello della Gdo offre notevoli possibilità di sviluppo ma implica una

gestione estremamente dettagliata di ogni aspetto legato alla produzione, partendo dalla scelta varietale, per arrivare alla pianificazione, alla logistica, al packaging, al marketing e al controllo di filiera.

Consapevole di quanto sia importante la creazione di una massa critica per rispondere alle esigenze di pianificazione legate a un modello produttivo così complesso, **Giuseppe Libretti**, direttore generale della Libretti srl, è diventato anche il volto di una Op che riunisce oggi circa 250 ettari, per un volume di 80 milioni di kg di prodotti. Una produzione di cui il pomodoro



Giuseppe Libretti, general manager della Libretti srl di Vittoria (Rg)

rappresenta circa il 60%, seguito da peperone, melanzana, zucchini e altre ortive.

I produttori aderenti seguono un disciplinare di produzione interno molto restrittivo per rispondere alle richieste della filiera, sempre più attenta ed esigente. «Oggi la grande distribuzione, racconta Giuseppe Libretti, chiede un prodotto salubre, sicuro e gustoso, tutti requisiti ottenuti grazie anche a un notevole investimento nella ricerca e nell'innovazione, che arriva a rappresentare il 15 – 20% del fatturato».

### La scelta delle cultivar

La componente genetica rappresenta il punto di partenza fondamentale per avere un prodotto che abbia caratteristiche qualitative eccellenti, per questo uno dei momenti cruciali per l'azienda è quello della scelta delle cultivar da impiegare. Una scelta che parte da una attenta valutazione di un elevatissimo numero di cultivar per ogni specie e tipologia merceologica, in aree parcellari via via più estese man mano che la selezione procede. Tra l'avvio delle prove e la conferma di validità di una cultivar attraverso questi screening molto rigidi nell'azienda possono passare quattro



Un passaggio della lavorazione del datterino alto gusto in cassetta



Tutte le fasi sono controllate da un sistema blockchain a garanzia di tutti i protagonisti della filiera

anni, ma lo sforzo economico e professionale volto alla ricerca della varietà ideale, legato sia alle superfici investite sia al lavoro dei tecnici specializzati è, però, ampiamente ripagato.

### La collaborazione con Esasem

Nel tempo si è costruita una proficua collaborazione con Esasem, azienda italiana che da 35 anni produce

e commercializza sementi orticole professionali. Questo stretto legame ha contribuito a raggiungere i successi registrati e a costruirne di nuovi. «Con Esasem, continua Libretti, stiamo investendo sempre più sulla linea di pomodorini ad alto gusto derivati dal Lobello, che per cinque anni consecutivi ha vinto in Spagna il premio come pomodoro più gustoso dell'anno. Solbello e Tybello, appunto, mostrano un'ottima combinazione tra caratteristiche agronomiche e qualitative, in quanto hanno un pacchetto di resistenze completo, compresa quella al TYLCV, una lunga conservazione post-raccolta, adattandosi bene alla lavorazione sia in cassetta che in vaschetta, mantenendo l'eccellente sapore del Lobello. E il gusto fa la differenza». All'interno della tipologia merceologica del pomodoro datterino, diventata sinonimo di pomodoro di alto gusto e per questo estremamente apprezzata dal consumatore, l'azienda ha trovato nelle due cultivar, Solbello e Tybello, la risposta alle esigenze qualitative ma anche la possibilità di sottrarsi allo storico dilemma che per anni ha costretto i produttori a dovere scegliere tra gusto e produttività. L'azienda può trarre il massimo



La varietà alto gusto Solbello risponde alle esigenze di qualità e quantità soddisfacendo consumatori e produttori

dal lavoro di selezione dei breeder della ditta sementiera sfruttando tutte le potenzialità di Solbello nei trapianti primaverili-estivi e di Tybello per quelli autunno-vernini.

### La gestione agronomica

La valorizzazione delle eccellenti caratteristiche varietali, sapientemente selezionate da Esasem, passa comunque da una gestione attenta di tutte le

fasi di coltivazione. Per questo, i tecnici agronomi agiscono per cercare di ricreare e/o mantenere un ambiente più favorevole possibile sia alle piante coltivate sia agli organismi presenti. Vengono perciò attuate anche per la coltivazione integrata, che rappresenta l'80% della produzione, quelle pratiche agronomiche che permettono di mantenere un equilibrio che tenda verso le condizioni naturali.

Si effettuano perciò analisi delle acque e del terreno con cadenza biennale in modo da agire in maniera estremamente mirata con fertilizzanti e biostimolanti vegetali, e con l'impiego di micorrize, batteri e funghi utili a mantenere nel terreno un ecosistema che agevoli l'apparato radicale e permetta di ridurre gli interventi di controllo dei patogeni tellurici. In tutto il processo produttivo dell'azienda ci si avvale della tecnologia a supporto delle decisioni che consente di rendere sostenibile a 360° la produzione.





Libretti riunisce in una Op 250 ha di serre per rispondere ai bisogni di un mercato sempre più esigente

## Il controllo biologico

Per garantire un controllo biologico sostenibile ed efficace nel lungo periodo, vengono creati anche dei rifugi naturali per gli insetti utili (banker plant). Così si utilizzano piante di *Lagenaria longissima* per favorire la naturale moltiplicazione del *Nesidiocoris tenuis*, un miride usato per la difesa dalla *Bemisia tabaci* e *Tuta absoluta* e quelle di *Lobularia maritima* che funge da rifugio e nutrimento per le popolazioni di *Orius levigatus* particolarmente interessanti per peperone e melanzana in quanto gli adulti predano tutti gli stadi di tripidi, mentre le neanidi e le ninfe si alimentano degli stadi giovanili.

Una gestione della coltivazione così fatta, incentrata sulla reale lettura delle esigenze colturali e sul massimo rispetto degli equilibri naturali, permette di ottenere residui estremamente bassi e ampiamente al di sotto dei requisiti previsti negli accordi con la Gdo, non solo nelle linee bio, nichel free e pre-

mium, ma in tutta la produzione. Sostenibilità ambientale e sicurezza anche nella scelta di packaging realizzati con cartoncino marchiato Fsc, film Pla e vaschette riciclate al 100%.

## La tracciabilità parte dal seme

E per soddisfare tutti gli attori della filiera, le produzioni Libretti sono a tracciabilità garantita dal sistema Blockchain. «Per noi vuol dire alzare ulteriormente l'asticella, spiega Giuseppe Libretti, essere più trasparenti e dare un motivo in più per sceglierci. La tracciabilità parte dal seme, con l'accreditamento di vivai qualificati con i quali lavoriamo, passando dalla programmazione in serra e le operazioni di magazzino fino al prodotto finale sui banchi della Gdo. Ogni passaggio è registrato e controllato ed è possibile accedere ai dati in tempo reale».

Le produzioni Libretti sono state ulteriormente valorizzate dalla creazione

di salse, passate e sughi con il marchio "Bottega di Sicilia". È stata realizzata così la chiusura di una filiera pregiata che ha portato la regione Sicilia a diventare leader sui trasformati a base di pomodoro ciliegino e datterino. «L'impiego delle varietà alto gusto Esasem, afferma Giuseppe La Terra Pirrè, tecnico agronomo Libretti srl, ha finalmente permesso di rispondere non solo alle esigenze del consumatore, ma anche a quelle del produttore, garantendo al contempo qualità e quantità delle produzioni».

Il successo dell'azienda, nella sua evoluzione, è legato non solo alla gestione tecnica e commerciale, ma anche alla passione per un territorio che traspare interamente dalle parole di Giuseppe Libretti mentre auspica la creazione di un marchio di qualità del territorio che permetta di valorizzare ulteriormente queste produzioni che potrebbero essere fregiate di un marchio Stg e premiate, ancora di più, dal consumatore attento. ●