

FreshPOV

IL PUNTO DI VISTA CHE NON C'ERA

Il ruolo
di San Lidano
verso l'Agenda
2030

**BRUNO
VANZAN**

OSPITE DI SAN LIDANO AL MACRUT25


SanLidano





2 Editoriale

di Luciano e Marzia Di Pastina

5 L'esaltazione del buon bere

L'ospite speciale: Bruno Vanzan

10 L'anguria che fa battere il cuore

di Roberto Di Pastina

16 Lanciare prodotti richiede attenzione

di Matteo Testa e Sandro Ceccarelli

19 Quale scenario per la IV gamma?

di Giulio Benvenuti

23 La cooperazione agricola come pilastro alimentare

di Sara Guidelli

24 La condivisione ci rende unici

di Stefano Boschetto

29 Il ruolo chiave della consulenza tecnica in un mercato sempre più competitivo

di Federico Concaro

31 Biodiversità, un valore essenziale per l'agricoltura sostenibile

di Gianfranco Caoduro

33 Innovazione e sostenibilità nel trattamento delle acque

di Paolo Negrini

35 Shelf life nei prodotti vegetali di IV gamma

di Franco e Milena Ottaviani

37 La sicurezza alimentare tra innovazione e responsabilità etica

di Davide Grittani

39 La sicurezza alimentare certificata come prerequisito per accedere alla distribuzione moderna nazionale ed internazionale

di Michele Zema

AGENZIA: MANDARINO AGENCY
FOTO: MARCELLO SCOPPELLITI
MODELLA: AZZURRA NERONI
MAKE UP ARTIST: ALESSANDRA DONADEL
STAMPA: TIPOGRAFIA MONTI
LOCATION: PARCO DEI CINQUE CONTINENTI - VIVAIO AUMENTA

Fresh P.O.V. è un progetto editoriale realizzato da San Lidano Cooperativa Agricola a scopo informativo e divulgativo. I contenuti di proprietà San Lidano, sono protetti da diritti d'autore e non possono essere riprodotti o utilizzati senza autorizzazione. Tutti i materiali presenti all'interno della rivista, relativi a marchi terzi, appartengono ai rispettivi brand, ne sono di esclusiva proprietà e vengono pubblicati con il loro consenso. È pertanto vietato qualsiasi utilizzo, riproduzione o diffusione senza espressa autorizzazione dei legittimi titolari.



Luciano Di Pastina
 Presidente Cooperativa San Lidano

Per raccogliere le sfide del prossimo futuro, noi di San Lidano puntiamo su tre concetti chiave come **innovazione, sostenibilità e cooperazione** per garantire qualità e sicurezza alimentare nel rispetto di persone e ambiente.

Nasce così Fresh P.O.V., l'edizione numero 1 del nostro magazine che, con notizie freschissime e contributi di addetti ai lavori, ha l'obiettivo di chiamare all'azione tutti i player del mercato dell'ortofrutta affinché, attraverso idee, confronto e collaborazione, si possa **guardare al futuro con maggiore serenità e consapevolezza.**

Questa prima edizione raccoglie **il punto di vista di produttori, stakeholder e professionisti** del settore della filiera italiana, con la volontà di affrontare le sfide cruciali di un mercato in continuo cambiamento e lasciare una traccia profonda in termini di sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale. Un traguardo che possiamo raggiungere solo grazie all'impegno di ogni player, alle sinergie collaborative e all'innovazione su tutti i fronti.

Noi di San Lidano abbiamo sempre creduto nell'importanza di un dialogo aperto: Fresh P.O.V. vuole essere uno strumento di connessione, **un ponte tra realtà diverse, accomunate dallo stesso obiettivo**, costruire un futuro più sostenibile per l'intero comparto agroalimentare.

Attraverso contenuti esclusivi troverete, in queste pagine, storie di chi, ogni giorno, lavora per rendere l'agricoltura più efficiente e rispettosa dell'ambiente.

Parleremo di acqua e biodiversità, risorse da tutelare con strategie mirate, di sicurezza alimentare e innovazione, obiettivi da raggiungere attraverso sistemi all'avanguardia e alla cooperazione a tutti i livelli.

Sono questi i punti determinanti su cui continuare a lavorare e incidere, con responsabilità e lungimiranza, per garantire oggi e alle future generazioni, **prodotti sicuri e un ambiente migliore** in cui vivere.



Marzia Di Pastina

Socio amministrativo San Lidano Group

Come ogni anno, partecipiamo al **Macfrut** con il desiderio di **innovare, consolidare e rafforzare** il rapporto con stakeholder, partner commerciali e clienti.

L'edizione 2025 rappresenta l'occasione perfetta per presentare **Fresh P.O.V., nuovo progetto di ampio respiro**, che informa, invita a riflettere e cooperare per raggiungere nuovi, ambiziosi, obiettivi.

Perché è qui che il futuro dell'agricoltura prende forma, grazie al confronto e alla collaborazione tra i principali player del settore ortofrutticolo.

Noi di San Lidano siamo pronti a fare la nostra parte, mettendo a disposizione idee, competenze e un impegno concreto verso un modello produttivo più responsabile e sostenibile.

Come produttori di insalate e verdure di IV gamma e di angurie, con il nostro marchio Cuore Rosso il Cocomero, siamo costantemente attenti alle dinamiche di un mercato in evoluzione, che richiede soluzioni all'avanguardia per garantire freschezza, sicurezza alimentare e servizio nel pieno rispetto dell'ambiente e delle persone.

L'impegno giornaliero profuso nella realizzazione di questi valori, che da sempre fanno parte della nostra filosofia aziendale, ci ha permesso di diventare ciò che siamo oggi: **un'eccellenza in campo agroalimentare, forti di un'esperienza e una passione senza confini.**

Vi invitiamo a sfogliare Fresh P.O.V., il punto di vista sul fresco che prima non c'era.

Più di una rivista, **un invito all'azione e alla partecipazione.**

Un modo nuovo per amplificare la voce di chi crede che la sostenibilità, la cooperazione e l'innovazione, non siano solo traguardi, ma percorsi da costruire insieme.



CUORE ROSSO



**SPECI
100%**

**SUMMER
2025**

L' COCOMERO

**L'anguria
che fa
battere
il cuore**
PAG 10



L'esal- tazione del buon bere

BRUNO
VANZAN

6-7

MAGGIO

MACFRUT 2025

PADIGLIONE B1-STAND 117

**Mixology Experience,
il live show più atteso
del Macfrut 2025**

Alla fiera di Rimini va in scena lo **spettacolo sensoriale** firmato dal bartender, due volte campione del mondo. Nelle **performance dal vivo**, i prodotti San Lidano saranno selezionati per creare **cocktail esclusivi** che delizieranno i visitatori.

I Macfrut di Rimini, la fiera internazionale dedicata al settore agroalimentare, diventa il palcoscenico ideale per celebrare l'eccellenza dei prodotti San Lidano. Anche quest'anno, a impreziosire la nostra presenza, ci sarà **un ospite d'eccezione: Bruno Vanzan**, uno dei bartender più famosi al mondo.

Vivremo insieme la Mixology Experience, percorso sensoriale unico nel suo genere, un viaggio nei sapori raccontato con **due cocktail esclusivi**, pensati per l'occasione e preparati con prodotti d'eccellenza San Lidano.

La scelta di Bruno Vanzan non è casuale. La sua esperienza e il suo talento riflettono lo spirito della nostra azienda: l'arte di **trasformare un prodotto semplice in qualcosa di straordinario**, mantenendo sempre un forte legame con la tradizione e con la qualità.

L'abilità nell'utilizzare ingredienti di prima scelta per

creare mix inaspettati, si sposa perfettamente con i valori che contraddistinguono il nostro brand: **qualità, innovazione e attenzione al dettaglio**.

Vanzan, con il suo approccio creativo, illuminerà la scena al Macfrut con **due live show** in programma nel nostro stand (117, Padiglione B1), **martedì 6 e mercoledì 7 maggio**.

La **Mixology Experience** sarà un'occasione per scoprire come i nostri ingredienti, sempre freschi e genuini, possano essere protagonisti in modo non convenzionale. La capacità di Bruno Vanzan di abbinare sapientemente ingredienti naturali, in combinazioni sorprendenti, è la chiave per valorizzare i prodotti San Lidano in modo del tutto originale. **I cocktail serviti ai visitatori saranno come piccole opere d'arte, fusione di ingredienti di prima qualità** che raccontano la passione e la dedizione con cui San Lidano seleziona e lavora i suoi frutti.

ALLA SCOPERTA DI BRUNO VANZAN

“ Sono stato un barista campione del mondo, ho fondato BV Holding, e sono un imprenditore che crede nel bere di qualità.”

Bruno Vanzan inizia la sua carriera all'età di 17 anni in un bar della periferia di Roma. Dopo anni di duro lavoro, decide di dedicarsi completamente al mondo della mixology e del flair bartending.

Ha partecipato a 200 competizioni internazionali, guadagnandosi per due volte il titolo di campione del mondo.

Nel 2017 fonda BV Holding, società firmata da Bruno Vanzan che copre tutti gli aspetti del Beverage. È un gruppo di aziende capace di rispondere alle esigenze del mercato puntando su valori fondamentali quali professionalità, qualità dei servizi, ricerca e sviluppo. Ciò comprende un'Academy, il Catering, la produzione di attrezzature professionali dedicate al mondo Bar, la consulenza e molto altro ancora.

Sono molti i lavori che consacrano Bruno Vanzan come uno dei mixology più importanti del pianeta: nel 2017 conduce il suo primo programma televisivo “cocktail house” in onda sulla televisione nazionale, nel 2019 Bruno crea un drink esclusivo per Emirates, nel 2020 riceve il premio come eccellenza italiana nel mondo, nel 2023 ha ricevuto dalla Camera di Commercio Italiana il Premio alla carriera per l'impegno e la ricerca.

Nel 2024 inaugura la prima postazione bar per persone con disabilità in sedia.

Nel 2019 fonda IOVEM Spirits Group, azienda dedicata alla produzione di prodotti alcolici, lanciando IOVEM e, nel 2023, Black Sinner.

Queste sono le attività che impegnano Bruno Vanzan nella sua vita quotidiana. Con un totale di 800.000 followers sui social, Bruno Vanzan è uno dei bartender più seguiti al mondo.

COCO SMASH

- 40 ml di Gin London Dry infuso al pepe rosa e salvia
- 20 ml di sciroppo al Watermelon home made (65° brix)
- Foglie di basilico
- 30 ml di succo di W Mix (lime, limone, watermelon)

Il drink viene servito su chunk di ghiaccio in tumbler basso, con una foglia di basilico fritta in padella come garnish.



CELARYTO

- 35 ml di Mexcal Aged (realizzato con gli ultrasuoni)
- 30 ml di succo di sedano
- 15 ml di liquore alla camomilla
- 15 ml di succo di limone
- 5 ml di sciroppo di zucchero

Il drink viene servito in coppa Nick & Nora, guarnito con una fetta di sedano su stuzzicadenti di metallo.



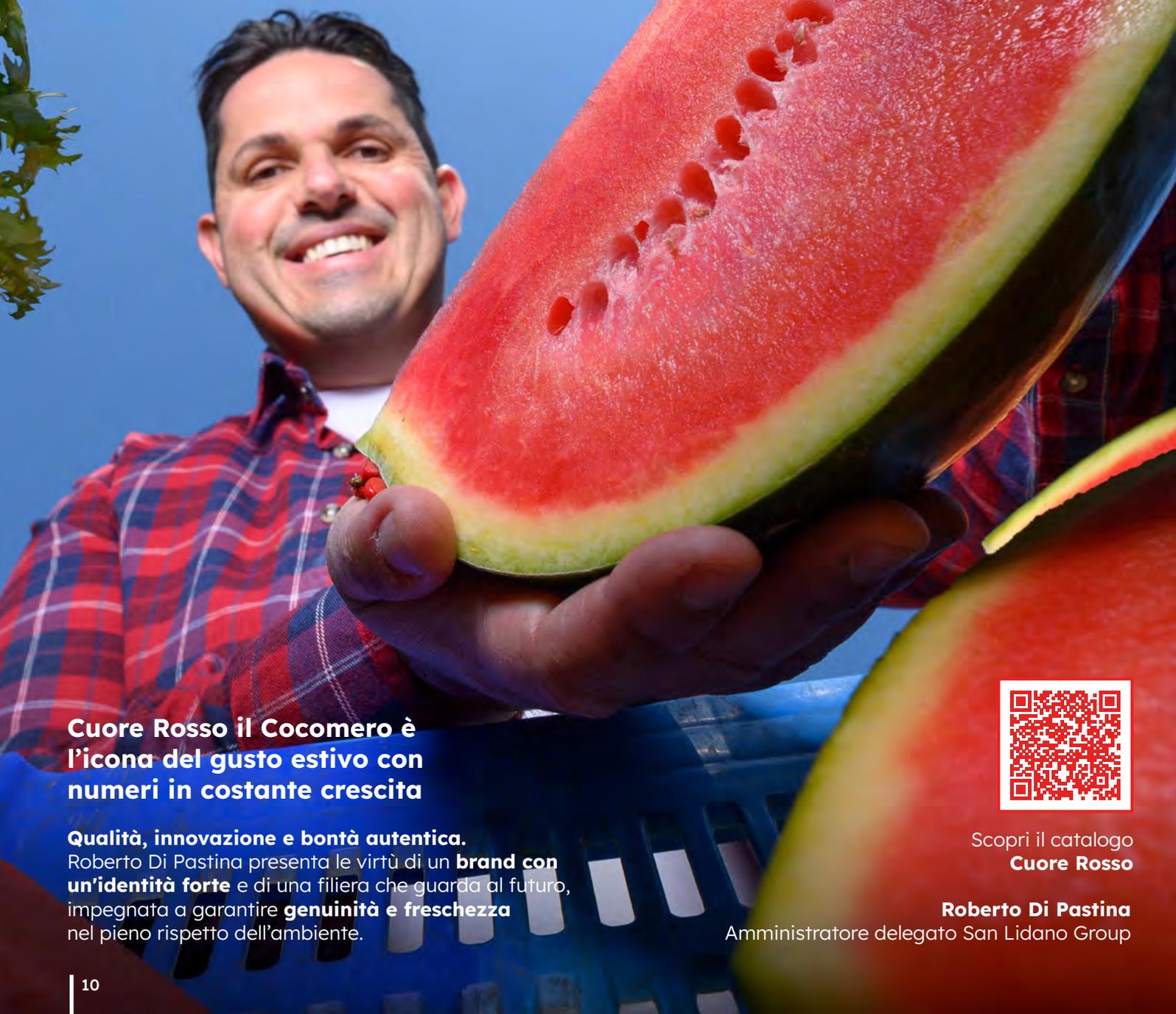


**Fresh P.O.V.:
voce alla
cooperazione
nell'agricoltura**

Luciano Di Pastina
Presidente Cooperativa
San Lidano



L'anguria che fa battere il cuore



**Cuore Rosso il Cocomero è
l'icona del gusto estivo con
numeri in costante crescita**

Qualità, innovazione e bontà autentica.
Roberto Di Pastina presenta le virtù di un **brand con
un'identità forte** e di una filiera che guarda al futuro,
impegnata a garantire **genuinità e freschezza**
nel pieno rispetto dell'ambiente.



Scopri il catalogo
Cuore Rosso

Roberto Di Pastina
Amministratore delegato San Lidano Group

Roberto Di Pastina

Amministratore delegato San Lidano Group

C'è un frutto che più di ogni altro incarna l'essenza dell'estate: lo abbiamo chiamato **Cuore Rosso il Cocomero**. Una promessa di bontà che unisce tradizione agricola, innovazione e una filiera attenta alla sostenibilità. Dalla semina alla raccolta, ogni fase del processo è seguita con cura, per garantire un prodotto che risponda alle esigenze di un mercato sempre più attento alla qualità e alla freschezza.

Ogni singolo cocomero che entra nei nostri stabilimenti di lavorazione viene selezionato, spazzolato e calibrato con la massima attenzione, per immettere sul mercato **il cocomero che tutti desiderano**: polpa di colore rosso intenso, giusta consistenza e pezzatura, grado Brix elevato.

Negli ultimi anni, il settore dell'anguria ha vissuto una trasformazione importante, con una **crescente domanda di angurie senza semi**. Per rispondere a questa tendenza, San Lidano ha ampliato significativamente le superfici dedicate alla coltura, puntando su varietà diverse, ma sempre mantenendo gli stessi elevati standard qualitativi.

Oltre alla tradizionale anguria di grande formato, **la nostra gamma include anche mini, midi e seedless**, per soddisfare le diverse esigenze dei consumatori e dei distributori. Questa segmentazione ci permette di coprire più fasce di mercato, dai piccoli nuclei familiari ai punti vendita che necessitano di ridurre gli sprechi.

Per garantire un prodotto di prima scelta e rispondere alle esigenze del mercato, San Lidano adotta tecniche di **coltivazione all'avanguardia** che ottimizzano la resa e migliorano la qualità delle angurie. L'attenzione alla **sostenibilità** guida ogni fase della produzione, con pratiche agricole mirate a ridurre l'impatto ambientale e a garantire una gestione efficiente delle risorse.

Grazie a un rapporto consolidato con i principali player della grande distribuzione, Cuore Rosso il Cocomero è presente nei più importanti punti vendita italiani, **garantendo qualità e disponibilità** per tutta la stagione estiva. La collaborazione con i partner del settore ci permette di rispondere in modo tempestivo alle esigenze di un mercato sempre più dinamico e competitivo.



I NOSTRI PUNTI DI FORZA

Agricoltura di proprietà

Copre la quota preponderante della programmazione e dell'approvvigionamento.

Diverse soluzioni per custodire la bontà

Tutta la gamma è disponibile in ogni tipologia di imballo (cauzionato e non, di proprietà, a rendere o perdere). Tante modalità per raggiungere i punti vendita su tutto il territorio nazionale.

Selezione e lavorazione del prodotto

Ogni frutto transita sulle linee di lavorazione a magazzino, dove viene meccanicamente spazzolato, calibrato e bollinato/etichettato, con diverse tipologie di etichettatura (peso/prezzo, solo peso, ean/pezzo, ecc.).

Reattività nell'evasione delle richieste

Nei mesi di piena produzione, ogni giorno predisponiamo la partenza di alcune decine di automezzi completi (in gran parte con timing AxA), potendo contare su un'organizzazione logistica estremamente dinamica e reattiva, oltre che sull'elevata potenzialità di approvvigionamento del prodotto.

Copertura completa della stagione e della gamma

La nostra campagna inizia a metà aprile e termina a settembre inoltrato, coinvolge tutti i formati: Angurie Baby, Tradizionali, Midi Scure, sia in formato intero, che tagliato, e da quest'anno, anche la novità dell'Anguria Gialla.

Elevato supporto di infrastrutture e risorse umane

Mettiamo a disposizione una serie di asset evoluti, sia esperienziali che infrastrutturali, in fatto di certificazioni e di sicurezza alimentare, di garanzie di sostenibilità etico-ambientale, di ambienti e macchinari funzionali di ricerca e sviluppo del prodotto, di gestione della tecnologia e dell'operatività giornaliera.



I GAMMA e I GAMMA CONFEZIONATA



Scopri il nostro
Catalogo Prodotti

www.sanlidano.it





**The
Packaging
solution of**

Children's Future

NIMA SRL

Supports the



SILVER DRAGON
— FOUNDATION —



nimasrl.com



Via Pontina, km 101,300
04019, Terracina (LT)



Info@nimasrl.com



+39 328 7452484

Verdiana



L'insalata italiana più in voga.

*Nasce Verdiana,
la nostra mascotte per la IV gamma*

Fresca, 100% italiana, di qualità. La scelta dei partner alla ricerca di prodotti genuini e sicuri. Piace perché versatile, si distingue per la varietà di bontà. Naturalmente al servizio di tutti.

Chi ha gusto, porta in tavola l'eccellenza.


SanLidano



IV GAMMA CO-PACKER di Natura per qualità e varietà

LINEA CROCCANTI LINEA MISTE PIÙ LINEA TENERE
LINEA PRONTI DA CUOCERE LINEA FORMATO FAMIGLIA LINEA BIO
LINEA ORTI LAZIALI VASCHETTA LINEA IV GAMMA VASCHETTA LINEA CIOTOLE



Scopri il nostro
Catalogo Prodotti

www.sanlidano.it



**Dalla terra in tavola:
un percorso di valore con
una grande varietà di scelta**

Ogni settore della produzione segue **schemi rigorosi**.
Matteo Testa e Sandro Ceccarelli, responsabili
commerciali San Lidano, spiegano in che modo
collaborazione e innovazione tecnologica
assicurino **prodotti freschi, sicuri e sostenibili**.

Lanciare prodotti richiede attenzione

Matteo Testa
Direttore Commerciale
San Lidano Group



Ogni storia di bontà è una sintesi di passione, innovazione e rispetto per la terra. Dietro ogni prodotto che arriva sulle tavole dei consumatori, c'è **un percorso**

fatto di scelte precise: dalla cura delle coltivazioni alla tecnologia che garantisce sicurezza e qualità, fino alla collaborazione tra tutti gli attori della filiera.

Tutto inizia nei campi dei nostri oltre 60 soci, che coltivano le materie prime, ogni giorno, con cura e passione. Disponiamo di **un'organizzazione capillare** che ci permette di avere un monitoraggio diretto sulla produzione, garantendo una filiera corta e controllata che assicura freschezza e genuinità ai nostri prodotti.

Una volta raccolte, insalate e verdure vengono trasferite nei nostri stabilimenti, dotati delle più moderne tecnologie. **Con oltre 25 linee di confezionamento**, abbiamo una capacità annua **di oltre 100 milioni di pezzi, tra buste, vaschette e ciotole di ogni tipo e grammatura.** La monda manuale delle materie prime, i sistemi di doppio lavaggio e risciacquo, i selettori ottici e i metal detector multi-spettro di ultima generazione presenti su tutte le linee di produzione, garantiscono il prodotto da possibili contaminazioni con corpi estranei. Il sistema gestionale assicura la **completa rintracciabilità** di ogni unità di vendita fino al produttore e al campo, oltre all'archiviazione informatica di tutti i controlli di processo.

Tra le insegne della distribuzione moderna, **sono decine i player che hanno scelto San Lidano per la produzione del proprio prodotto a marchio**, mentre appare pressoché nulla la casistica riportante l'eventuale interruzione di uno di questi rapporti, che ci hanno designato come co-packer delle varie private label: questo risultato costituisce un vanto per la nostra organizzazione, nonché il miglior attestato possibile, in relazione alla qualità dei nostri servizi e alle garanzie di sostenibilità e di sicurezza alimentare insite in essi. **Filiera corta, produzioni pluri-certificate, qualità e regolarità nel servizio** - con il comun denominatore della sostenibilità - caratterizzano l'offerta di San Lidano, in funzione di partnership fruttuose e durature con l'intero portafoglio clienti: il frequente riconoscimento di queste prerogative da parte dei vari stakeholder dell'intera filiera produttiva-distributiva, rappresenta per tutto il nostro staff un impareggiabile motivo d'orgoglio e, al contempo, un grande stimolo a proseguire con impegno e fermezza nel perseguimento di questi obiettivi, manifesto esplicito e concreto della nostra mission aziendale.

Matteo Testa



Per chi, come noi, desidera mantenere **alti standard di qualità**, è indispensabile evolversi, in ogni campo.

Anno dopo anno, come San Lidano abbiamo orientato gli investimenti tecnologici anche sul fronte ambientale, implementando un impianto fotovoltaico nello stabilimento di Sezze e sistemi di ottimizzazione della distribuzione di energia sulle linee, **riducendo i consumi energetici.**

Non solo, sono stati adottati interventi tecnici per la regolazione dei consumi di acqua nel processo di IV gamma.

Il reparto commerciale, che ci vede impegnati in prima linea, funge da unione e da propulsore tra l'attività svolta nei campi e in produzione, trasformando il lavoro di agricoltori e tecnici in **un'offerta concreta per i nostri partner** commerciali.

Grazie a una **rete distributiva solida ed efficiente**, garantiamo che i nostri prodotti freschi, sicuri e sostenibili arrivino a destinazione, pronti per essere scelti dai consumatori. Un lavoro sincronizzato, che coinvolge ogni reparto, in cui il dettaglio fa la differenza per raggiungere l'eccellenza.

La nostra è una missione che va oltre la semplice fornitura: significa ascoltare le esigenze del mercato, innovare nei formati e nelle proposte, assicurare qualità costante e costruire **rapporti di fiducia con la grande distribuzione** e con chi, come noi, crede in un'agricoltura buona per le persone e per il pianeta.

A questo proposito, una produzione sostenibile dal punto di vista ambientale ed economico deve ormai considerarsi una prerogativa e non una scelta: sebbene risulti assai arduo migliorare la produttività e la qualità riducendo il consumo di risorse e minimizzando l'impatto sull'ambiente circostante, San Lidano - attraverso un uso più efficiente delle materie prime e un approccio orientato all'economia circolare - è alla **ricerca continua di strategie vincenti, con uno sguardo sempre più green, in particolare dal punto di vista fitosanitario.**

Contemporaneamente, il nostro sguardo è sempre attivo verso l'adozione in campo di processi innovativi ed ecosostenibili, volti ad una maggiore efficienza ed a una riduzione degli sprechi.

Fattori che si configurano come sfide strategiche che determineranno l'evoluzione della filiera della IV gamma nei prossimi anni.

Sandro Ceccarelli

La nostra risposta di qualità



Sandro Ceccarelli
Responsabile Commerciale
San Lidano Group

Quale scenario per la IV gamma?

copa***cogeca**
 european farmers european agri-cooperatives



Giulio Benvenuti

Direttore Qualità San Lidano

Rappresentante Legacoop Agroalimentare al Gruppo di Lavoro Qualità e Promozione presso il COPA-COGECA (Bruxelles)

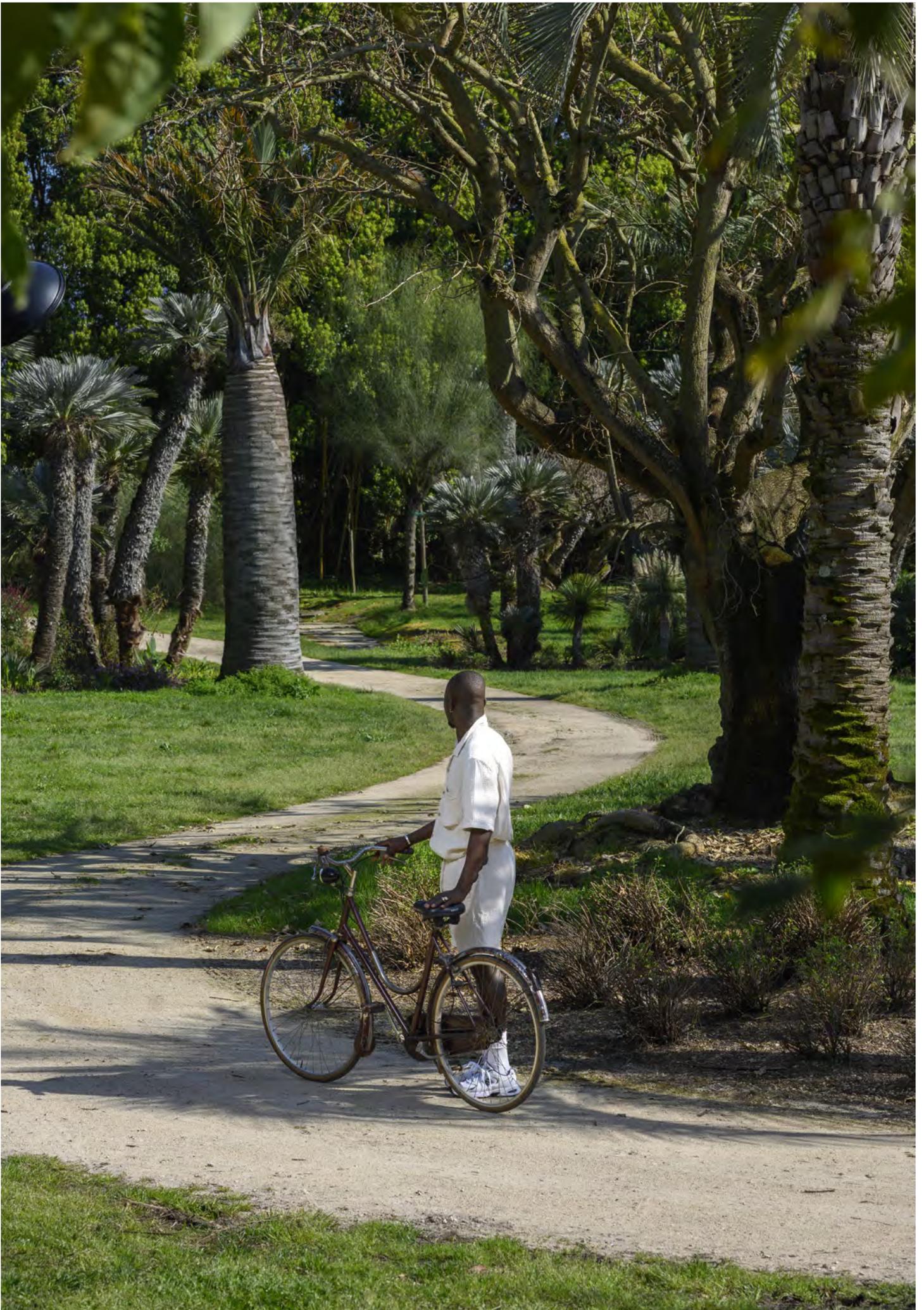
Nel contesto ortofrutticolo si assiste ad un graduale spostamento dei consumi di **frutta verso un calo progressivo delle quantità in favore della qualità**, passando da 'alimento' a 'snack' ad alto contenuto premiante e conseguente aumento di valore. Mentre **la verdura** segna il passo, in favore di **prodotti ad alto contenuto di servizio**. Ma, nonostante il trend favorevole, la IV gamma non cresce nei consumi come prima, in favore della V gamma (verdure già cotte, zuppe, ecc.). Nella ricerca di qualità e risparmio di tempo, questi nuovi prodotti incontrano le aspettative più delle insalate fresche e delle verdure da cuocere, benché già lavate e pronte per il consumo. Mentre tengono le 'baby leaf', per le 'classiche' insalate miste di indivie e radicchi, come per spinaci e cicorie, il consumatore pare cercare più il prezzo. Così, i consumi calano senza recupero di valore. A fronte dell'aumento enorme di costi di produzione nel periodo post-COVID, sia per le aziende agricole che per i produttori, **le aziende del settore si trovano oggi a dover fare i conti con una realtà diventata repentinamente complicata**, in cui la domanda supera l'offerta e quest'ultima si fa sempre più esigente in termini di qualità, servizi, sostenibilità, a fronte di un limitato aumento dei prezzi d'acquisto.

A livello europeo, la situazione è confusa. Mentre in pochi Paesi (Francia e Italia sopra tutti) sono state emanate normative nazionali che hanno consentito al settore una specifica dignità legislativa, in molti altri ciò non è avvenuto, tant'è che ad oggi non esiste una regolamentazione comunitaria di questi prodotti. Ciò ha portato, ad esempio, ad un **regolamento**, concepito per i prodotti ortofrutticoli di I gamma, che intendeva vietare piccoli imballaggi, in nome del 'plastic-free' (ove la plastica delle buste di IV gamma è peraltro tutta riciclabile) e solo una lunga battaglia in sede comunitaria ha consentito, all'ultimo minuto, di vedere esclusa la IV gamma, pena la sua totale estinzione dal mercato se fosse stato approvato. E si aggiunge ora ulteriore confusione, con i recenti provvedimenti sull'obbligo di dichiarazione dell'origine delle materie

prime, che non considera le specificità dei processi di IV gamma, in linea continua tutto l'anno, con le difficoltà di applicazione che questo comporta e comporterà per tutti gli operatori, senza sensibili benefici alla vendita.

L'Italia, con oltre 1 MLDE di fatturato complessivo alla produzione, è il **primo produttore europeo di IV gamma**. La legge n. 77/2011, poi perfezionata dal D.M. 3746/2014, seppure abbia necessità urgente di aggiornamenti, consente una chiarezza normativa per gli operatori, a differenza di quanto accade altrove. Ma questo settore galleggia in un limbo, tra la I gamma e il prodotto industriale, nel quale ci si trova a dover adempiere ad entrambe le regole normative. Aggiungiamo a ciò che **gli orticoltori sono in prevalenza piccoli produttori e aziende familiari**, di cui si assiste ad un calo crescente di addetti e di imprese, sia per carenza di manodopera specializzata che per aumento più che proporzionale dei costi di produzione. E i cambiamenti climatici certamente non aiutano, come pure la carenza di ricerca specializzata in questo settore. Manca un tavolo di filiera e manca la voce degli operatori che possa far capire a tutti cos'è la IV gamma, quali sforzi stanno a monte di quella busta che si trovano negli scaffali, e che faccia da contraltare alle **fake news** che troppo spesso si leggono su certa stampa. A dispetto degli investimenti e dei controlli e analisi fatti ogni anno, oltre agli sforzi degli agricoltori per utilizzare al minimo agrofarmaci e concimi per ridurre ai livelli più bassi i residui di sostanze attive e contaminanti.

San Lidano vuole rispondere intensificando i propri sforzi e investimenti, insieme ai suoi soci, per affrontare queste nuove sfide. In questa rivista abbiamo date voce ad alcuni dei nostri partner con cui collaboriamo per il miglioramento e la sostenibilità delle nostre produzioni. **Alzare l'asticella è l'unica via rimasta** e auspichiamo una maggiore collaborazione con quegli operatori che stanno facendo altrettanto, per dare più voce e forza a questo settore. Crediamo fortemente che sia possibile aggiungere un'altra storia di successo a questi prodotti nel prossimo futuro.





Codice Etico

San Lidano, pur operando in uno scenario in continua evoluzione, riafferma con forza la propria **identità e i valori che da sempre la guidano: onestà, trasparenza, innovazione, rispetto per l'uomo e per l'ambiente**. Valori condivisi che affondano le radici nello stile imprenditoriale dei fondatori e che oggi si traducono in un impegno concreto verso la sostenibilità, considerata pilastro della strategia aziendale.

In quest'ottica nasce la nuova edizione del Codice Etico, strumento fondamentale per definire i principi che regolano la vita della Cooperativa, ispirando comportamenti corretti, professionali e coerenti con i **valori fondanti**.

Il Codice sancisce l'importanza di agire con integrità e responsabilità, promuovendo una **cultura d'impresa etica e trasparente**, e si integra con il **Modello di Organizzazione e Gestione previsto dal D.lgs. 231/2001**. Il CdA e l'Organismo di Vigilanza garantiscono il rispetto e la diffusione del Codice, in particolare nella gestione dei conflitti interni.

Come sottolineato dal co-fondatore Luciano Di Pastina, **il Codice rappresenta un vero e proprio contratto morale**, volto a unire etica e gestione, responsabilità individuale e collettiva. Un invito ad agire non solo nel rispetto delle regole, ma anche nella consapevolezza del **valore umano e professionale delle proprie scelte**.

PERSONE



La cooperazione agricola come pilastro alimentare



Sara Guidelli
Direttore Generale
Legacoop Agroalimentare

LEGACOOP
AGROALIMENTARE

La cooperazione agricola rappresenta da sempre un **pilastro fondamentale** per il settore primario, ma mai come oggi si dimostra essenziale per affrontare le sfide del futuro. In un contesto segnato da spinte geopolitiche, instabilità economica, cambiamenti climatici e da una crescente pressione sui produttori, **l'aggregazione tra agricoltori** è una delle principali **strategie capaci di garantire redditività, sostenibilità e competitività**.

Il modello cooperativo consente di superare le difficoltà di un mercato sempre più globalizzato, rafforzando il potere contrattuale dei produttori, ottimizzando le risorse e **valorizzando le filiere locali**. Inoltre, la cooperazione non è soltanto una scelta economica, ma anche sociale: crea reti solide tra gli agricoltori, promuove la condivisione di conoscenze e stimola l'innovazione, rendendo il settore più resiliente e capace di rispondere alle esigenze dei consumatori. In particolare riesce a trasferire innovazione dalle realtà grandi a quelle più piccole che da sole non avrebbero altrimenti la forza e le risorse sufficienti.

A tutto questo si somma quella che è la linfa della cooperazione: **la sostenibilità**. Essere sostenibili fa parte del dna delle cooperative che hanno iniziato a fare scelte in questa direzione da oltre 40 anni. **E San Lidano ne è un esempio virtuoso**.

Per questo, per noi che rappresentiamo realtà come la cooperativa San Lidano, è un motivo di orgoglio poter sostenere e dare voce a chi ha scelto di lavorare insieme per il bene comune. San Lidano è, infatti, un esempio concreto di come la cooperazione possa diventare un motore di sviluppo, capace di coniugare tradizione e innovazione in modo proficuo.

Specializzata nella produzione di I e IV gamma di alta qualità, la cooperativa ha saputo rispondere alle

esigenze di un **mercato sempre più attento alla qualità, alla freschezza e alla sostenibilità**. Con una filiera corta e controllata, San Lidano garantisce prodotti tracciabili e sicuri, che arrivano direttamente dai campi ai consumatori, senza intermediari. Il vasto assortimento di prodotti freschi e pronti al consumo è solo uno degli aspetti distintivi di una realtà che lavora quotidianamente per migliorare la qualità della vita di agricoltori e consumatori.

Il cuore di San Lidano batte per **l'innovazione e la sostenibilità**. L'adozione di tecniche agricole all'avanguardia, l'uso consapevole delle risorse naturali e l'impegno verso un'agricoltura sempre più verde, sono scelte che rendono la cooperativa un esempio da seguire.

In questo senso, **il recente premio Copa Cogeca per la migliore innovazione europea al giovanile, assegnato a Marzia Di Pastina**, testimonia l'impegno costante nel favorire il coinvolgimento delle nuove generazioni e nell'offrire loro opportunità per crescere nel settore agricolo. Il suo successo è un motivo di grande orgoglio per San Lidano e per l'intero settore, che oggi più che mai ha bisogno di giovani capaci di affrontare le sfide con creatività e passione.

Essere parte di una realtà come quella di San Lidano significa credere nella forza della cooperazione, nella possibilità di fare rete e nel valore del lavoro collettivo. La cooperazione è la chiave per costruire **un'agricoltura resiliente**, capace di rispondere alle richieste del mercato e, allo stesso tempo, di tutelare l'ambiente e il reddito dei produttori.

Il modello di San Lidano, in continua evoluzione, rappresenta una sintesi perfetta tra innovazione, sostenibilità e valorizzazione del lavoro agricolo, un esempio che ci riempie di orgoglio e che siamo felici di poter rappresentare.

La condi- visione ci rende unic*i*



**Programmazione e sinergia
fanno la differenza: 60 soci
e una passione senza confini**

L'eccellenza si raggiunge attraverso **l'impegno di persone** che sostengono un'idea e collaborano per raggiungere **obiettivi ambiziosi**: Stefano Boschetto è tra coloro che contribuiscono, quotidianamente, **a far crescere la Cooperativa San Lidano.**

Stefano Boschetto
Socio Cooperativa
San Lidano

Stefano Boschetto

Socio Cooperativa San Lidano

Far parte della grande famiglia San Lidano significa **condividere una visione e collaborare** per garantire l'eccellenza. In termini di qualità di prodotto, innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale, benessere delle persone e degli animali.

Valori che rappresentano fedelmente una cooperativa che vanta **oltre 60 soci**, ognuno dei quali contribuisce con passione e dedizione alla coltivazione di materie prime su circa 1.000 ettari di superficie, di cui oltre 200 coperti da moderne serre. Un'organizzazione meticolosa che garantisce un controllo diretto sulla produzione, garantendo una filiera corta e controllata che assicura freschezza e genuinità ai nostri prodotti.

Nulla viene lasciato al caso: la cooperativa nel corso degli anni ha implementato un sistema di gestione per la qualità, definendo standard elevati per tutte le attività svolte, inoltre **la nostra filiera è certificata ISO 22005** che si traduce nell'attuazione di rigorosi disciplinari di produzione integrata utili a garantire prodotti, non solo buoni e genuini, ma anche sicuri per i consumatori e rispettosi dell'ambiente.

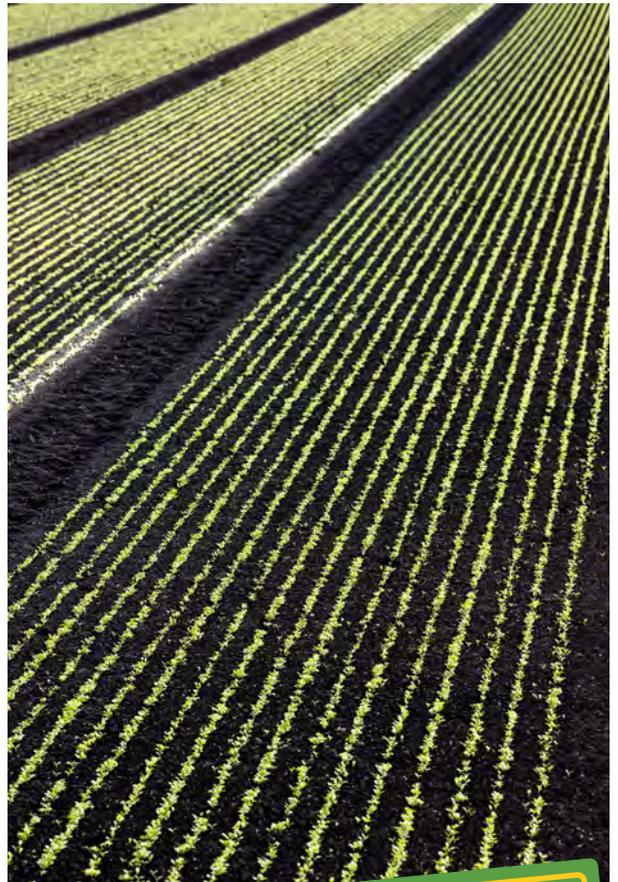
Essere soci è un privilegio e una responsabilità. Vuol dire sostenere una politica di qualità, etica e sostenibilità, attuata grazie alla sottoscrizione di specifici accordi di filiera e l'applicazione del **Disciplinare San Lidano**, che impone un impegno forte per un'agricoltura sicura, rispettosa dell'ambiente e socialmente responsabile. La cooperazione tra soci è la chiave



del nostro successo. **Condividiamo conoscenze, esperienze e buone pratiche**, supportati da agronomi che forniscono assistenza tecnica specialistica. Questo spirito collaborativo ci permette di affrontare le sfide quotidiane con determinazione, innovando continuamente per migliorare la qualità dei nostri prodotti e ridurre l'impatto ambientale.

In San Lidano, il benessere delle persone, dell'ambiente e degli animali non sono obiettivi, bensì punti di partenza per dar vita a un **circolo virtuoso**, da alimentare quotidianamente.

Sono convinto che, grazie alla forza della nostra cooperazione, alla capacità di innovare e alla passione che da sempre ci contraddistingue, continueremo a crescere per offrire **prodotti d'eccellenza** e contribuendo a un futuro più sostenibile e profittevole per tutto il comparto.



COOPERAZIONE



Horsa è una importante realtà ICT italiana che progetta, implementa e governa soluzioni IT destinate alle imprese. Articolata in Divisioni, **Horsa** è un interlocutore prezioso per i propri clienti, che hanno accesso ad un insieme di risorse importanti: centri di competenza specializzati, potenziati dall'integrazione sinergica col resto degli skills aziendali.

Il **Digital Manufacturing & Logistics Competence Center**, implementa soluzioni tecnologiche integrate HW/SW, in ottica **Industry 4.0 e 5.0** : ERP, MES, MOM, WMS, YMS, LMS, AIDC, RFID, RTLS, combinate a competenze di processo.

Per supportare la trasformazione digitale delle aziende manifatturiere, **Horsa** ha sviluppato **MOVE®**, una **piattaforma digitale industriale integrata** che gestisce e controlla i reparti di produzione in tempo reale, fornendo un'analisi globale delle performance produttive.

La piattaforma consente la **tracciabilità** completa del ciclo produttivo, l'integrazione con IoT e sistemi di automazione industriale, e l'ottimizzazione delle operazioni grazie a strumenti avanzati di data analytics e intelligenza artificiale.

MOVE® riduce al minimo gli errori umani e permette un miglioramento continuo delle performance aziendali grazie alla sua elevata scalabilità e modularità.



Nell'ambito delle tecnologie **AIDC e RTLS**, **Horsa** ha sviluppato la piattaforma proprietaria **TRION®**, che fa leva sulle principali tecnologie abilitanti per garantire un'accurata geolocalizzazione in tempo reale, diretta o indiretta, di merci e risorse all'interno del magazzino e degli ambienti produttivi siano essi indoor o outdoor.

All'interno della piattaforma **TRION®** sono presenti numerose applicazioni che permettono di incrementare la **produttività del magazzino** (Auto-identificazione dell'unità di carico, sistema di navigazione dei carrelli elevatori, Mission Scheduling evoluto basato sulla posizione dei carrelli elevatori) e **mitigare i rischi** (mitigazione rischio carrello-pedone e carrello-carrello, aree a velocità controllate definite dinamicamente e configurabili tramite software, alerting audio-visivo ai carrellisti e ai pedoni con possibilità di rallentamento del mezzo, sistema di analisi dei near-miss).

A graphic for the TRION platform. It features a blue background with a warehouse scene. At the top, there's an orange box listing six technologies: UWB (Ultra Wide Band), RFID (Radio Frequency Identification), RTK/GPS (Real-Time Kinematic GPS), BLE (Bluetooth Low Energy), CV-SLAM (Computer Vision Simultaneous Localization And Mapping), and TAG GPS (Global Positioning System). Below this is the TRION logo, which consists of a target icon and the word 'TRION'. At the bottom, there's text describing the platform's capabilities: 'Localizza, Traccia, Tutela. Con RTLS TRION® : governo dei processi logistici, tracciamento delle risorse e sicurezza avanzata.' and the Horsa logo.



NAPOLITRANS
Food logistics

“Fidati della velocità e della sicurezza”

- Carichi FTL
- Carichi LTL
- Flotta sostenibile EURO 6
- Tracciabilità in tempo reale

- Azienda certificata
- Groupage
- Magazzinaggio
- Servizi espressi e dedicati

OLTRE 40 ANNI DI STORIA

Nata nel cuore della Campania nel 1975, **Napolitrans** continua ad affermarsi come una realtà specializzata nei trasporti su gomma e nella **logistica integrata a temperatura controllata**. Da oltre quarant'anni accompagniamo imprese con un servizio **puntuale, flessibile e su misura**.

Grazie alla sua **presenza internazionale** con sedi in Italia, Spagna e Germania, con ampi spazi **10.000 mq di celle refrigerate e 170.000 mq di superficie scoperta**, con una **flotta moderna** e uno **staff altamente qualificato**, assicuriamo **efficienza, sicurezza e massima cura** per ogni movimentazione, grande o piccola di prodotti alimentari deperibili.

SEMPRE UN PASSO AVANTI

CON NOI SEI AL SICURO

Garantiamo sempre qualità e sicurezza della merce che trasportiamo

SERietà E PROFESSIONALITÀ

Rispondiamo ogni giorno con prontezza ed efficienza alle tue esigenze

TEAM AFFIDABILE

Oltre 800 autisti qualificati, per garantirti un servizio puntuale e di qualità

PROCESSI DIGITALIZZATI

Sito dedicato per la gestione e il monitoraggio in tempo reale delle spedizioni



FISCIANO | EBOLI | VITULAZIO | LATINA | BARI | VERONA | SPAGNA | GERMANIA

www.napolitrans.it

Zona Ind. Loc. Pezzagrande 84025 Eboli (Sa) | +39 0828 1842464 | info@napolitrans.it

Il ruolo chiave della consulenza tecnica in un mercato sempre più competitivo



Federico Concaro
Direttore vendite SATA



I crescente bisogno per le aziende agricole di essere più competitive, i bruschi cambiamenti climatici e gli obiettivi comunitari legati alla sostenibilità, portano **l'agricoltura moderna a fronteggiare sfide sempre più complesse.**

La consulenza tecnica gioca un ruolo fondamentale per supportare le aziende ad affrontare un mondo in rapido e continuo cambiamento. Essere aperti all'innovazione, ricettivi alle richieste del mercato moderno e costantemente aggiornati sulle normative vigenti, sono tre punti focali per avere successo nel mercato agroalimentare. Il consulente, in tal senso, gioca un ruolo fondamentale per supportare l'azienda al raggiungimento di questi requisiti strategici.

San Lidano lo sa, e per questo ha deciso di investire in un progetto di **digitalizzazione della filiera produttiva**, affidandosi alla consulenza tecnica di **SATA** e alla piattaforma digitale di **Agricolus**. L'interazione tra produttore, consulente e strumento digitale, permette di creare un sistema di supporto alle decisioni (DSS) che

mette nelle condizioni l'azienda di compiere le migliori scelte produttive, riducendo lo spreco di risorse produttive (soprattutto quella idrica) e, condizioni climatiche avverse permettendo, aumentando le rese produttive.

Il progetto, di durata triennale, **terminerà nel 2026** e si pone l'am-

bizioso **obiettivo di stimolare un cambio di paradigma nella gestione dell'azienda agricola**, mettendo sempre di più i dati al centro del processo decisionale, affiancandoli all'esperienza e al pragmatismo dell'imprenditore agricolo. Intelligenza artificiale ed intelligenza umana: si può fare!





Biodiversità, un valore essenziale per l'agricoltura sostenibile



Gianfranco Caoduro
Forestale e biospeleologo



Nel corso del 2024 San Lidano Soc. Coop. Agr. a r.l. ha ottenuto da parte di CSQA la certificazione **Biodiversity Friend®**, uno standard di **certificazione volontario di World Biodiversity Association onlus** che dal 2010 valuta la sostenibilità degli agrosistemi attraverso l'impatto delle attività agricole sulla biodiversità.

BF è dedicato a tutte le aziende agricole a produzione vegetale che credono in un modello di agricoltura **sostenibile, a basso impatto ambientale e integrata nel paesaggio**.

BF permette di intraprendere un percorso di miglioramento graduale delle performance aziendali, garantendo ai consumatori prodotti di qualità ottenuti da territori ad alta naturalità.

La valutazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica avviene attraverso la verifica di 10 azioni che costituiscono il **Decalogo della Sostenibilità in Agricoltura**: avere un modello colturale sostenibile, tutelare la fertilità dei suoli, fare un uso razionale

dell'acqua, proteggere siepi, boschi e prati, rispettare l'agrobiodiversità, operare fattivamente nel risparmio energetico e favorendo fonti rinnovabili, tutelare il territorio e il paesaggio, adottare misure nel campo della sostenibilità sociale ed economica, favorire la qualità di suolo, acqua e aria, monitorandone i livelli attraverso i bioindicatori messi a punto da WBA.

1. Modello colturale sostenibile
2. Tutela fertilità dei suoli
3. Uso razionale dell'acqua
4. Tutela di siepi, boschi e prati
5. Tutela della agrobiodiversità
6. Risparmio energetico e fonti rinnovabili
7. Tutela del territorio e del paesaggio
8. Sostenibilità sociale
9. Sostenibilità economica
10. Qualità di suolo, acqua e aria



Qualità del **suolo**
Indice di Biodiversità del Suolo
(IBS-bf)



Qualità dell'**aria**
Indice di Biodiversità Lichenica
(IBL-bf)



Qualità dell'**acqua**
Indice di Biodiversità Acquatica
(IBA-bf)



ACQUA



Paolo Negrini

Responsabile linea detergenza e sanificazione Acquaflex.

Innovazione e sostenibilità nel trattamento delle acque:

Nel settore della IV gamma, il controllo dell'acqua di lavaggio è un elemento chiave per garantire la qualità e la shelf life del prodotto finito. Per ottimizzare questo processo, San Lidano ha scelto le soluzioni chimiche avanzate di Acquaflex, sviluppate con l'obiettivo di migliorare l'efficacia del lavaggio di insalate adulte e baby leaf assicurando al contempo efficienza e sostenibilità.

I trattamenti Acquaflex permettono una rimozione efficace dei contaminanti inorganici, organici e microbiologici, preservando le caratteristiche organolettiche dei vegetali e facilitandone l'asciugatura. Inoltre, contribuiscono a mantenere elevata la qualità dell'acqua di lavaggio per tempi lunghi, riducendo il consumo idrico e migliorando la sicurezza del prodotto finito.

San Lidano, grazie al supporto ed alle tecnologie Acquaflex, ha sviluppato ed adotta piani di pulizia efficienti, che garantiscono la detergenza e la sanificazione quotidiana delle linee di produzione in tempi contenuti. Questo approccio ottimizza le condizioni operative e massimizza l'efficacia dei trattamenti di lavaggio, contribuendo a un processo più affidabile e controllato.

L'integrazione tra buone pratiche di sanificazione e tecnologie per il trattamento dell'acqua rappresenta un modello di gestione avanzata, con vantaggi concreti in termini di qualità, efficienza e sostenibilità. Un sistema pensato per valorizzare ogni fase della filiera, dal campo alla tavola.



ACQUAFLEX S.R.L.
Via Calvino 7, Rho (MI), Italy
Phone: +39 02 93163856
Email: info@acquaflex.com

SECONDI SOLO ALLA NATURA



MF *Mercuri Angelo Frindes srl*
INDUSTRIAL REFRIGERATION

**DA PIÙ DI QUARANT'ANNI
LA GIUSTA SOLUZIONE PER LA
REFRIGERAZIONE INDUSTRIALE**

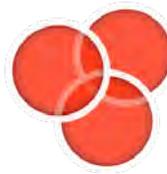
Mercuri Angelo Frindes srl - Via Praga, 14 - 24040 Zingonia (BG) Italia
tel. +39 035 88 21 41 - fax. +39 035 88 54 27 - www.mercurifrindes.it - info@mercurifrindes.it

Shelf life nei prodotti vegetali di IV gamma



Franco Ottaviani
Proprietario

Milena Ottaviani
Responsabile tecnico



CONSAL sas
Sermide MN

La prova di shelf life ha la funzione di valutare se il prodotto di IV gamma al termine della propria vita commerciale, in condizioni realistiche di conservazione, soddisfa ancora le aspettative dei **Consumatori e dell'Autorità Sanitaria**.

Le operazioni che si svolgono nel corso della lavorazione dei vegetali di IV gamma causano la rimozione delle barriere naturali, la distruzione delle cellule superficiali e il logorio dei tessuti con fuoriuscita dei succhi cellulari ricchi di nutrienti che si depositano alla superficie del vegetale, dove incontrano una flora microbica di varia provenienza (ad esempio il terreno o le superfici degli impianti).

La **qualità dei vegetali di IV gamma** è legata a diversi attributi, tra cui l'aspetto, la consistenza, il sapore e le caratteristiche di sicurezza.

La consistenza è legata al deterioramento del tessuto e può essere usata come un indice del calo della qualità. Il rammollimento del prodotto, causato dalla degradazione enzimatica delle componenti tissutali, è un segnale estremo di qualità scadente. **Sapore ed aroma sono altrettanto importanti per il Consumatore.**

Benché affetta da un certo margine di aleatorietà, la valutazione soggettiva ad esempio con una scala di punteggio ha il pregio, una volta che gli assaggiatori siano stati adeguatamente addestrati, di poter essere eseguita con discreta frequenza. La valutazione degli aspetti di qualità organolettica può entrare così a far parte di un sistema di **sorveglianza sistematica** cui noi concorriamo **nei vegetali di IV gamma di San Lidano**, sia per gli aspetti di qualità organolettica che per quelli di sicurezza.

La possibilità di contaminazione con patogeni è oggetto di **grande attenzione**, sia per quello mesofilo come **Salmonella**, che per quello psicrotrofo come **Listeria monocytogenes**. L'eventuale presenza batterica, inclusa quella dei patogeni, è disomogenea. Al fine di mitigare tale fenomeno ed avere una rappresentazione più realistica dello stato microbico dell'alimento, si amplia l'analisi ad un numero sufficiente di unità campionarie, arrivando a cinque. Anche nel caso della IV gamma, la legislazione corrente considera che l'assenza dei due patogeni citati venga indagata in più di una unità campionaria dei "prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità" ovvero durante l'intera shelf life.

Con San Lidano collaboriamo da sempre nello sviluppo del piano di sanificazione delle linee produttive e nel controllo dei parametri microbiologici, merceologici e di shelf life, per contribuire a mantenere **sempre elevati i livelli qualitativi e sanitari del prodotto di IV gamma.**



info world

Prodotti e servizi informatici per aziende e professionisti



Connettività e
Impianti Telefonici
VoIP



Server, Reti
Informatiche
e Sale CED



Automazione
dei Processi e Sistemi
di Etichettatura



Siti Internet
e Google
My Business



La sicurezza alimentare tra innovazione e responsabilità etica



Davide Grittani
Responsabile comunicazione



In Italia il comparto **food** fattura **oltre 350 miliardi di euro l'anno** (dati Istat), cui vanno aggiunti altri 150 dell'italian food nel mondo. Alla complessità di queste cifre si aggiunga la considerazione secondo cui l'emergenza Covid ha definitivamente sdoganato la necessità di saperne di più su cosa mangiamo, imponendo il principio della "consapevolezza alimentare" anche nelle agende di **Nazioni Unite, FAO e OMS**. Dopo secoli di sottovalutazione, oggi la disciplina della "**sicurezza alimentare**" è la **terza voce dell'Agenda 2030, dopo emergenza climatica e tutela ambientale**.

Questa nuova coscienza alimentare, unita a leggi sempre più stringenti – sia in Italia che nella Comunità europea – ha indotto piccoli e grandi produttori agricoli a ricorrere a strumenti di verifica e controllo, sottoponendosi con maggiore scrupolo e frequenza alle analisi specialistico-settoriali da parte di terzi accreditati.

Questo è il ruolo svolto da **BonassisaLab**. Fondata nel 2007 dalla biologa foggiana Lucia Bonassisa, che ne è l'attuale presidente del Consiglio di amministrazione, BonassisaLab è un'azienda **specia-**

lizzata nel settore della sicurezza alimentare. Composta da 3 sedi (quella principale a Foggia, altre due periferiche a Ferrara e Ravenna), oltre 100 unità lavorative, una dotazione tecnologica composta dai migliori impianti in circolazione, BonassisaLab è tra i laboratori indipendenti più grandi d'Italia. La sua **mission è analizzare** – quindi refertare, attraverso rapporti di prova basati sulle norme nazionali e internazionali che disciplinano rigorosamente la materia – prodotti, o partite di **prodotti alimentari, destinati alla commercializzazione**, quindi a finire sulle nostre tavole con cadenza quotidiana.

Attualmente BonassisaLab poggia su **3 aree distinte di intervento: Chimica degli alimenti, Chimica delle acque, Biologia e Microbiologia**. Organizzata per competenze individualmente acquisite da ciascuna delle proprie risorse, BonassisaLab si ispira ai modelli d'impresa etica e sostenibile in cui l'importanza del profitto viene dopo il benessere delle risorse umane e il rispetto per l'ambiente.

Nel 2023 BonassisaLab è stata insignita del premio 100 Eccellenze Italiane, nel **2024 si è aggiudicata l'Italy Food Awards** e ha subito la trasformazione in **Società per**

Azioni. Infine, quest'anno, riceverà il premio **America Innovazione 2025** riservato alle PMI e conferito alla Camera dei Deputati del Parlamento della Repubblica Italiana.

Nel solco di questa vision va collocata l'antica e fedele collaborazione con **San Lidano**, azienda tra quelle (complessivamente circa 1700) cui BonassisaLab presta le proprie competenze e prestazioni scientifiche. Trattandosi di una mission che ha strettamente a che fare con l'etica degli esiti che vengono certificati, pare evidente come i partner di BonassisaLab siano, o debbano risultare, quanto meno in linea coi principi morali che – a detta dello chef Heinz Beck, che ha visitato il nostro quartier generale – «fanno di BonassisaLab un modello aziendale, in un settore come quello alimentare largamente inquinato dall'improvvisazione».



Il miglior Laboratorio per i tuoi test

Il nostro laboratorio è un ambiente che consente di condurre ricerche e misurazioni accurate.

Opera in conformità ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Le diverse tecniche analitiche in uso possono supportarti per i test di cui hai bisogno

Analisi microbiologiche

Microrganismi patogeni su alimenti, acque e superfici.

Virus / batteri

Analisi PCR / Analisi Elisa

Analisi del suolo

Composizione suolo macro / microelementi

Contaminanti:

glifosate, pesticidi, IPA, PCB, metalli pesanti



Analisi delle acque

Acque potabili (D. lgs 18/2023)

Acque sotterranee

Acque di scarico / superficiali, PFAS

Analisi dei contaminanti sugli alimenti

fitofarmaci

(circa 600 molecole ricercate)

metalli pesanti, OGM, IPA, PCB, PFAS

Studi

Shelf life

Stabilità commerciale

Altre determinazioni

analisi nutrizionali:

sugli alimenti / analisi allergeni /

controlli merceologici /

analisi su olio, vino e pomodori

Ritiro campioni

Un team di tecnici prelevatori è a tua disposizione per campionamenti e ritiri campioni anche presso la tua sede con automezzi refrigerati



Via Nazionale, 109, 84010 S. Egidio del

Monte Albino SA



081 515 4060



info@daniello.it

La sicurezza alimentare certificata come prerequisito per accedere alla distribuzione moderna nazionale ed internazionale



Michele Zema
Responsabile Commerciale



Nel contesto di un mercato in continua evoluzione e sviluppo, **la produzione e commercializzazione di alimenti sicuri e di qualità** rappresenta per gli operatori del settore alimentare e della distribuzione moderna **una sfida importante**. D'altro canto, la sicurezza del prodotto alimentare viene percepita come un prerequisito dal consumatore al momento dell'acquisto.

Per questo motivo, si sono affermati sul mercato **standard privati di certificazione della sicurezza e qualità** degli alimenti. Nati come strumento di qualifica e monitoraggio dei fornitori di prodotti Private label della distribuzione moderna, più recentemente si sono affermati come **strumento principe dell'industria alimentare** per infondere fiducia nei propri clienti. In Italia, negli ultimi 20 anni, tutte le aziende che hanno rapporti con la GDO nazionale ed estera si sono dovute dotare di certificazioni riconosciute; aziende sia del settore trasformazione che del settore primario (ortofrutta). La scelta ricade principalmente su **schemi riconosciuti a livello internazionale dall'associazione GFSI - Global Food Safety Initiative** - che racchiude al proprio interno tutti gli stakeholders.

Il settore dell'ortofrutta è uno dei pilastri dell'agricoltura italiana, caratterizzato da una vasta gamma di prodotti freschi e di alta qualità. Tuttavia, per garantire che questi prodotti soddisfino gli standard di sicurezza, qualità e sostenibilità, **le certificazioni giocano un ruolo cruciale**.

Le certificazioni garantiscono che i prodotti ortofrutticoli siano sicuri per il consumo. Norme come il **GlobalGAP** e le certificazioni biologiche, nonché la certificazione

SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - assicurano che i prodotti siano coltivati senza l'uso di pesticidi nocivi e seguendo pratiche agricole sostenibili e, questo, è fondamentale per proteggere la salute dei consumatori e mantenere la fiducia dei mercati. Gli schemi più richiesti sono **IFS Food, BRCGS Food (GSFS) ed FSSC 22000, Global Gap**. Oltre a questi schemi, vista la sempre maggiore richiesta dei mercati e delle istituzioni anche europee, si sono aggiunti quelli sulla sostenibilità che hanno "marcato" l'accento sui tre pilastri: **ambiente - etico sociale - economico**. L'implementazione di questi standard permette alle aziende di dotarsi di sistemi efficaci per garantire la sicurezza alimentare e la qualità delle produzioni, accrescendo la fiducia degli stakeholder, la protezione del proprio marchio e favorendo l'accesso ai mercati internazionali.

CSQA, come principale Ente di Certificazione in Italia nel settore agricolo e alimentare con oltre 80 prodotti DOP, IGP, STG controllati e decine di migliaia di aziende certificate in ambito volontario, da più di 30 anni è il partner delle eccellenze italiane, delle aziende e dei prodotti di qualità.

Attraverso una struttura capillare di filiali in Italia e all'estero, oltre a una rete di Auditor che si contraddistingue per competenza, professionalità e affidabilità, garantisce **audit indipendenti in 31 Paesi**, supportando l'internazionalizzazione delle aziende italiane.

Siamo lieti di collaborare da anni con San Lidano per lo sviluppo delle sue strategie, attraverso i più accreditati standard di certificazione, sia nel campo della sicurezza alimentare, che della sostenibilità ambientale e sociale.



COMI.

Logistica e trasporti



Logistica Co.Mi. srl

Via Corallo 210 - 84016 Pagani (SA)

Tel. 081 518 6910

traffico@logisticacommi.it - www.logisticacommi.it

INTERIDEATRE^{spA}

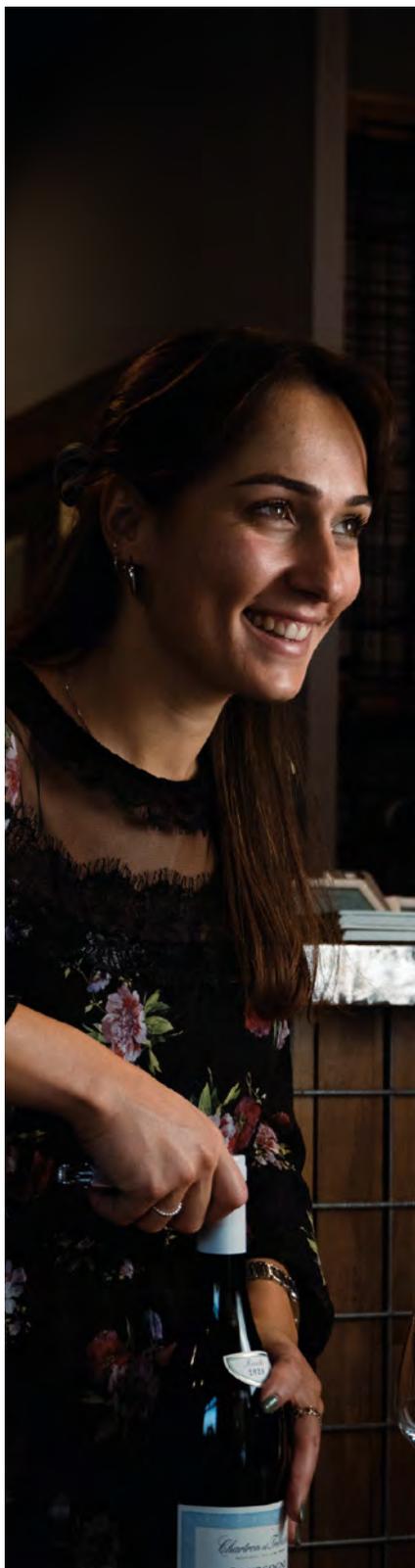
20020 Barbaiana di Lainate (MI) – Via Roma, 79
Tel. 02 932.570.67 Fax 02 932.569.94



**Macchine e Linee per il confezionamento
di prodotti ortofrutticoli ed ittici**



Il RIVA è il mondo che
abbiamo costruito per
voi, per accogliervi come
solo chi ama sa fare e
farvi vivere mille storie
attraverso le nostre
ricette.



Via della Libertà , 42,
04014 Pontinia LT



RIVA
TRA TERRA E MARE



Sistemi Informatici



SOLUZIONI DIGITALI PER LE OP ORTOFRUTTICOLE

Sistemi Informatici srl è il partner tecnologico ideale per il settore ortofrutticolo.

Da oltre 30 anni supportiamo le aziende agroalimentari e le Organizzazioni di Produttori nell'ottimizzazione e gestione di ogni fase della filiera, dalla produzione in campo alla distribuzione al consumatore.

GESTIONE DELLA PRODUZIONE

Programmazione colturale, monitoraggio delle attività, raccolta dati in campo tramite dispositivi mobili

TRACCIABILITÀ COMPLETA

Dalla campagna al punto vendita, per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti

GESTIONE COMMERCIALE E LOGISTICA

Ordini, approvvigionamento, stoccaggio, spedizioni

ANALISI DEI DATI

Strumenti di data mining per ottimizzare le decisioni aziendali

COLLABORAZIONE

Piattaforme per lo scambio di informazioni tra produttori, cooperative e GDO

RICHIEDI UNA
CONSULENZA
GRATUITA





SanLidano





Freshpop!

IL PUNTO DI VISTA CHE NON C'ERA

BRUNO MANZINI



CUORE ROSSO



**SPECIAL
EDITION**

**SUMMER
2025**

IL CUCUMERO

