

martedì 16 aprile 2013

MERCATI & IMPRESE



COOP VIOLETTO RAMACCHESE, IL LAVAGGIO IN ACQUA ADDIZIONATA CON OZONO ALLUNGA LA SHELF- LIFE DEL CARCIOFO E NE MIGLIORA LA QUALITA'

La cooperativa "**Violetto Ramacchese**" situata nel cuore della Piana di Catania, opera nel settore agrumicolo e ortofrutticolo riunendo 50 soci ed occupando un'area coperta di 3.500 metri quadrati su una superficie di 10.000 metri quadrati; l'area produttiva complessiva è di 800 ettari.

La superficie produttiva adibita alla coltivazione di carciofi è di circa **400 ha**, ma il comprensorio agricolo comprende almeno 2.000 ha di **carciofo specializzato, Violetto di Sicilia e Carciofo tipo Romanesco**.

La cooperativa ha effettuato prove utilizzando per il lavaggio dei carciofi acqua e ozono e per la conservazione in cella aria addizionata con ozono. Gli esiti delle prove sono state positivi e molto soddisfacenti poiché si è dimostrato che **la shelf-life del carciofo migliora e si allunga** se si effettua il lavaggio in acqua addizionata con ozono.



Da due anni, la cooperativa "Violetto Ramacchese", divisione operativa dell'O.P. (Organizzazione Produttori) "**Rossa di Sicilia**", ha introdotto l'utilizzo di macchinari che permettono l'immersione di un pallet intero di carciofi in un'apposita vasca di lavaggio. L'acqua, addizionata con ozono, **migliora la qualità del prodotto**, aumenta la shelf-life, riduce eventuali perdite dovute al deterioramento ed **elimina la presenza di possibili sostanze chimiche presenti**. L'utilizzo di acqua ozonizzata consente infatti di controllare la formazione di muffa e la carica batterica, oltre ad eliminare piccoli insetti come gli afidi.

Il vantaggio dell'ozono è di **non lasciare alcun residuo tossico sul prodotto** essendo un gas naturale "amico dell'ambiente", del consumatore e anche dei produttori.

Il nuovo **ciclo produttivo** comprende una fase di raccolta in campo dei carciofi al mattino, il conferimento in magazzino nel pomeriggio, lo stoccaggio in cella frigo con ozono durante la notte e la lavorazione, il mattino successivo, che contempla una fase di lavaggio con acqua arricchita di ozono nel pomeriggio. A quel punto, i carciofi vengono spediti ai mercati di destinazione, nei quali giungono nel corso delle 24 ore successive.