

FRI-EL GREEN HOUSE VERSO UNA NUOVA AGRICOLTURA A IMPATTO ZERO - LE SFIDE FUTURE.

L'AZIENDA OLTRE AL POMODORO GRAPPOLO PREMIUM, POMODORO COCKTAIL E POMODORO MINI PLUM, HA PRESENTATO ANCHE I NUOVI NATI: CETRIOLO SNACK E CETRIOLO LUNGO, SEMPRE PROVENIENTI DA COLTURA IDROPONICA NELLE SERRE DI OSTELLATO (FE)



Florian&Sandra - ©PhPierluigiBenini



Giornalisti in visita all'azienda - img©S.Bolognesi

Ieri mattina nella sede **Fri-El Green House di Ostellato (Fe)**, si è tenuta un'importante conferenza stampa per la presentazione di nuovi prodotti e il piano d'investimento dell'azienda che prevede

l'ampliamento delle serre sul territorio che passerà gradualmente dagli attuali 31 ettari a 68 con una capacità di produzione più che raddoppiata. La resa in serra è altissima, basti pensare che la produzione di un ettaro, con la tecnica idroponica, equivale a circa 10 ettari di produzione con la coltivazione tradizionale in terra.

La Fri-El Green House, che ha ottenuto l'esclusiva nazionale per la coltivazione e distribuzione sul territorio nazionale dello Strabena, pomodoro premium di qualità superiore, lancia i nuovi prodotti: Cetriolo Snack (esclusivo e croccante) e Cetriolo Lungo (Nutriente).

L'Azienda produce pomodoro sostenibile **H2ORTO** certificato **nicel free**.

Alla conferenza sono intervenuti:

Sandra Gostner - Responsabile Ufficio Acquisti

Florian Gostner - Amministratore Delegato Fre-El Green House

Giulia Bozzoli - Responsabile Agronomo

Davide D'Ignoto - Responsabile Commerciale Italia



Sandra Gostner - img©S.Bolognesi

Sandra Gostner, ha salutato e ringraziato i giornalisti presenti ed ha passato la parola al fratello **Florian** entrambi della famiglia proprietaria dell'azienda.

Florian ha messo in luce che in soli sette anni l'azienda ha raggiunto una produzione di circa 31 ettari a serra idroponica:

- Serra pilota a Crevalcore BO da 1,4 ettari, nel 2015
- Produzione della serra in vetro 6,7 ettari **Ostellato 1** a ciclo estivo, nel 2016
- Produzione della serra in vetro 15 ettari **Ostellato 2** a ciclo invernale illuminata a led, nel 2017
- Produzione della serra in vetro 21,3 ettari **Ostellato 3** a ciclo invernale illuminato a led, nel 2021
- Produzione della serra in vetro 30,6 ettari **Ostellato 4** a ciclo invernale illuminato a led, nel 2022



Florian Gostner - img©S.Bolognesi



L'intento, dice Gostner, è quello di iniziare a costruire entro il **2026/2027** il nuovo complesso di serre idroponiche raggiungendo così i 68 ettari coltivabili, sempre nel rispetto per l'ambiente e portando avanti l'espansione in parallelo alla transizione ecologica per raggiungere un grande obiettivo per l'azienda, usando le varie forme dal fotovoltaico alla geotermia, e continua: *“Vogliamo diventare indipendenti dai combustibili fossili e rendere il bilancio di CO2 pari a zero dal punto di vista energetico. La nostra imminente sfida è il raggiungimento della **transizione energetica entro il 2026**. Stiamo lavorando su più fronti e progetti per raggiungere l'obiettivo dell'impatto zero.*



A maggio 2024 inizieremo la costruzione di un impianto fotovoltaico galleggiante da 3,5 Megawatt nei bacini di stoccaggio dell'acqua piovana adiacenti alle serre. A fine 2024 inizio 2025 realizzeremo la costruzione di 19 Megawatt di fotovoltaico, con il recupero delle acque piovane e l'accumulo in riserve dedicate, in bacini di stoccaggio d'acqua adiacenti alle serre. Con questo impianto garantiremo all'azienda indipendenza idrica. Nel 2025 realizzeremo la conversione degli impianti da biogas a biometano con recupero della CO₂ per la concimazione carbonica delle piante.

Entro la fine del 2026 disporremo di un impianto geotermico a media entalpia a ciclo chiuso, questo consente di poter coltivare la risorsa geotermica senza alcun tipo di emissione in atmosfera e di reiniettare tutta la risorsa nel serbatoio geotermico di origine. Con la realizzazione di questo progetto Fri-El Green House raggiungerà la transizione energetica. L'energia termica prodotta non sarà utilizzata solo dalla nostra azienda ma sarà destinata anche alla zona industriale SIPRO. Inoltre l'energia elettrica non utilizzata verrà emessa in rete garantendo così energia sostenibile e rinnovabile.

La coltivazione idroponica è una delle poche tecnologie di coltivazione con meno esposizione climatica e minimizza la superficie, massimizzando la raccolta in termini produttivi. Con la coltivazione idroponica c'è risparmio idrico, risparmio di superficie e di fertilizzanti. Altri vantaggi di questa coltivazione sono legati assenza dell'inquinamento delle falde grazie al non utilizzo di diserbanti e di glifosati. Garantisce qualità e quantità costante e programmabile del prodotto. Fornisce garanzia della sicurezza alimentare per via dei sistemi innovativi di tracciabilità del prodotto”.

L'ultimo step del 2022 con la produzione su circa 31 ettari di serre, ha portato un aumento considerevole di personale, infatti, i dipendenti (uomini e donne) con le varie qualifiche sono circa 500.

Ovviamente l'espansione prevista entro il 2028, oltre a portare una produzione più che raddoppiata, porterà ancora più lavoro sul territorio ferrarese.

La previsione è per un fatturato aziendale che passa dai 13 milioni di euro del 2020 a circa 40 milioni di euro previsti per il 2024.



Giulia Bozzoli - img©S.Bolognesi

Giulia Bozzoli ha spiegato che cos'è la coltivazione idroponica mettendo in luce che presenta dei vantaggi rispetto alla coltivazione tradizionale e continua *"Entrando nella parte pratica, la principale caratteristica sta nel fatto che l'apparato radicale anziché svilupparsi nel terreno, si sviluppa all'interno di un substrato, nel nostro caso si tratta di un substrato di lana di roccia. In questo modo si ha un controllo al 100% del livello nutrizionale della pianta. Dal punto di vista strutturale, tale substrato viene posizionato su specifiche canaline, la cui struttura permette di recuperare l'acqua che la pianta non assorbe. Questa acqua, ricca di elementi nutritivi, una volta sterilizzata viene utilizzata di nuovo per irrigare le piante. Quindi oltre ad avere un risparmio notevole di acqua, si ha anche un grosso vantaggio dal punto di vista della superficie, in quanto in un mq di serra con sistema idroponico, si riesce a coltivare un numero più elevato di piante".* La nostra coltivazione è coperta da **31 ettari di serre ipertecnologiche in ferro e vetro**. Per soddisfare i clienti tutto il periodo dell'anno, il 50% delle nostre serre è dotato di sistema di illuminazione artificiale a led con caratteristiche specifiche per soddisfare il fabbisogno delle piante. Tutte le serre sono dotate di un sistema di riscaldamento. L'acqua calda per tale impianto viene fornita, in parte, dalle centrali a biogas adiacenti. Durante la raccolta, il prodotto che risulta non idoneo alla vendita, viene utilizzato all'interno delle centrali a biogas per la produzione di energia.

Per la difesa dagli insetti nocivi, adottiamo il **sistema lotta integrata**. Vengono fatti lanci di insetti utili che sono in grado di ridurre la popolazione di quelli che potrebbero creare un danno alla coltivazione. L'impollinazione avviene attraverso i bombi. Stiamo parlando di un ciclo virtuoso con un sistema di economia circolare, mirato al massimo rispetto dell'ambiente e del prodotto. Uno dei punti a cui prestiamo molta attenzione e a cui abbiamo apportato miglioramenti negli anni è costituito dalle **caratteristiche organolettiche dei prodotti**. Coltiviamo pomodori di alta qualità,

definiti premium, sia dal punto di vista fisico ovvero colore, forma e dimensione ma anche dal punto di vista gustativo, in quanto presentano un grado zuccherino elevato. **I vantaggi dell'idroponica** sono numerosi, tra questi ci sono quelli ambientali che riguardano il risparmio di superficie e di acqua per circa un 70%, ma anche quelli qualitativi del prodotto, perché essendo una coltivazione "pilottabile" completamente, si garantisce un livello alto di qualità e quantità per tutto il ciclo. Non vengono utilizzati diserbati o di glifosati. Quindi si tratta di un prodotto 100% naturale".



Davide D'Ignoto - img@ennewebtv



Venendo alle produzioni e al mercato dei prodotti, **Davide D'Ignoto** ha fatto il punto della situazione: "**H2orto – Bontà sostenibile** è la gamma di pomodori e altri ortaggi di alta qualità di Fri-El Green House, la società nata nel 2015 a Ostellato (FE) dal gruppo Fri-El. H2orto – **Bontà sostenibile** è al 100% italiana e produce 365 giorni l'anno prodotti premium (pomodoro ramato premium, pomodoro cocktail e miniplum Strabena) e da gennaio 2024 anche il cetriolo lungo olandese e il cetriolo snack secondo il metodo di coltivazione idroponica. Il marchio H2orto contraddistingue un'azienda giovane e impegnata per coltivare il sogno di un futuro più buono e sostenibile. Con oltre 500 collaboratori motivati, di cui il 41% donne e con

un'età media di 34 anni, la società valorizza l'economia locale sostenendo l'occupazione nei territori nei quali investe e opera.

*Grazie alla coltivazione nelle serre i nostri **prodotti sono sempre disponibili** sul mercato presso le principali catene della **grande distribuzione in Italia, Austria e Germania**. Tutto questo rende l'azienda un caso unico in Italia e garantisce ai propri rivenditori una continuità nelle forniture senza perdere di vista la qualità e la sostenibilità dei prodotti. L'azienda ha deciso di investire da gennaio 2024 fino a luglio sulla coltivazione di **10 ettari di cetriolo lungo olandese e di cetriolo snack**.*

*Il **cetriolo lungo, di tipo 'olandese'**, ha una pezzatura di 350 - 400 grammi. La nostra intenzione è di venderlo filmato per il mercato italiano e sfuso per il mercato estero, perché siamo sicuri che una logistica adeguata permetterà di giungere nei punti vendita senza problemi e con ancora una vita a scaffale adeguata.*

*Il **mini cetriolo** è lungo circa 10 centimetri ha un peso medio di 40 grammi e viene proposto in confezioni da 200 grammi. La produzione inizialmente sarà su tremila metri quadri, sfruttando sempre tecniche idroponiche che consentiranno un risparmio del 70% di spazi e di acqua rispetto alle colture tradizionali. La nostra idea è quella di differenziarci e non puntare solo sui pomodori, che rimangono ad ogni modo il nostro prodotto di punta.*

*Il **bilancio delle vendite è positivo**, ma siamo sempre pronti ad accogliere nuove sfide e a migliorare. Già da questo 2024 ci attendiamo una crescita importante in termini di produzione e fatturato. Un elemento importante è perseguire la strada del confezionamento del 100% della produzione, questo ci consentirà di valorizzare ancor di più la certificazione del nickel free e diminuire gli sfridi per le catene della gdo.*

*Alla luce della forte richiesta da parte del mercato italiano, abbiamo deciso di **triplicare la superficie** dedicata alla coltivazione di **Strabena**, grazie ai trapianti effettuati a gennaio 2024 siamo riusciti a raggiungere nel mese di marzo 2024 i risultati pianificati”.*



Pomodoro Strabena



Come è nato il pomodoro Strabena?

Attraverso una sperimentazione lunga 10 anni da parte degli allevatori e dei coltivatori di de Ruiter, è nato nel 2021 un prodotto con caratteristiche che rendono il pomodoro unico nel gusto e nel suo aspetto esteriore, facendolo avvicinare alla forma simile ad una fragola. Il pomodoro è presente ormai da tempo sugli scaffali della grande distribuzione organizzata, ma la ricerca continua ad andare avanti con test e analisi di laboratorio (per testare Gusto, Struttura, Profumo e Aspetto) sul prodotto per dare sempre il meglio in termini di sicurezza alimentare (il pomodoro Strabena è nichel free) e gradimento per i consumatori. Il test sul prodotto è stato eseguito in tre paesi Germania, Francia e Italia attraverso

l'impegno di 150 consumatori per paese (60% donne e 40% uomini) con sei campioni al giorno per 3 giorni e degustazioni alla cieca.

Il processo d'inserimento nelle serre idroponiche controllate

Le piantine di pomodoro vengono inserite all'interno delle serre idroponiche controllate, con coltivazione fuori suolo e l'utilizzo in substrati di fibra coccola di roccia, per iniziare il processo vegetativo di crescita e produzione. Le piantine una volta messe a dimora, ricevono il nutrimento attraverso l'acqua che arriva calda dagli impianti Biogas adiacenti e sempre di proprietà Fri-El Green House. L'acqua è quella piovana raccolta nelle apposite vasche e trattata affinché alla pianta arrivi il giusto apporto per una crescita salutare. All'interno delle serre ci sono lunghissimi fascioni gialli dove vengono catturati gli insetti nocivi alla pianta, inoltre c'è la lotta integrata attraverso l'inserimento di insetti utili che vanno a contrastare quelli dannosi alla coltivazione.

La pianta di pomodori da Guinness dei primati - 15 metri

Le piante di pomodoro arrivano ad una lunghezza di 15 metri, durante tutto il ciclo di produzione e vita. Man mano che crescono vengono adagiate nelle posizioni consone di crescita, attraverso un sistema di ganci appositamente studiato per non stressare il fusto delle piante, e tiranteria realizzata attraverso fili che scorrono in apposite carrucoline per il sollevamento e posizionamento del fusto nella posizione studiata e messa in atto dagli addetti alla serra.

Sembra di vedere un puparo siciliano che muove il suo pupo con i fili e gli dà vita muovendolo nelle posizioni che deve assumere in scena. Qui succede una cosa simile gli addetti alla serra, con cura allentano, tendono i fili per far assumere la giusta posizione di crescita delle piante, un lavoro sistematico che avviene giorno per giorno e fila per fila, tenendo presente anche che la grandezza di una serra è paragonabile a 15 campi da calcio, quindi, sono tantissimi gli addetti che animano le piante per la produzione dello Strabena.

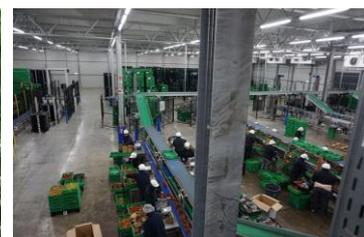
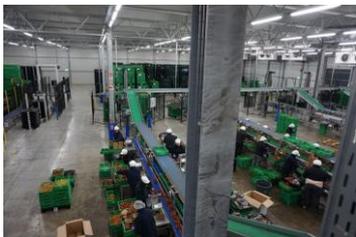
Con il sistema di coltivazione fuori terra, utilizzando il processo idroponico, c'è una resa di gran lunga superiore perché un ettaro di pomodori prodotti nelle serre idroponiche, rende come 10 ettari di pomodori coltivati su terreno aperto, considerando che in serra si produce anche nei mesi autunnali e invernali.

La sperimentazione in casa Fri-El continua su altri ortaggi

Fri-El Green House attraverso un'attenta ricerca di mercato, sta portando avanti la sperimentazione su altri prodotti che, come il pomodoro Strabena, arriveranno a casa del consumatore.



img@ennewebtv



immagini ©S.Bolognesi

Lo chef Simone Finetti

Chef Finetti non è conosciuto solo nel nostro territorio ferrarese dove è nato, ma grazie al percorso che comprende la partecipazione importante a **MasterChef**, la **scuola di alta cucina (Alma di Gualtiero Marchesi)**, con un mentore di caratura mondiale (**Giacinto Rossetti, tre stelle Michelin, maestro altresì di Bruno Barbieri**), militanze in ristoranti stellati. Quello che rende unica la cucina di **chef Finetti** è soprattutto l'amore, la passione, la semplicità.

Vincitore di Master Of Pasta, testimonial per Voiello, chiamato al **San Domenico di Imola** (due stelle Michelin), collaborazione da cui scaturita una profonda amicizia e rispetto nei confronti degli chef Mascia e Mercatilli, culture degli chef Igles Corelli e Paul Bocuse: Simone Finetti è un amante dell'Italia, del territorio e delle sue bellezze, scoperte in un excursus che parte dalla tenera età. A tutto questo si aggiungono le collaborazioni con aziende importanti (Elica, Valica), i progetti televisivi (ospite ricorrente a **Detto Fatto**, protagonista di **Il Gusto Giusto**) e il nuovo format **Chef Adventure**, che lo porta alla scoperta della cucina e delle tradizioni di paesi lontani, come la Thailandia o Zanzibar. www.simonefinetti.it

Seguito conferenza stampa e tour dei giornalisti all'interno dei reparti operativi, lo **chef Simone Finetti**, ha realizzato per gli ospiti, uno show cooking con alcuni prodotti dell'azienda.



Antpasto

Millefoglie di gelato al pomodoro, con mix di **pomodori Strabena e Cocktail**, neve all'olio di oliva egazpacho di **cetrioli snack**.

Vino in abbinamento: Sauvignon D.O.C. Collio (annata 2022) dell'Azienda Vinicola Tiare.

Primo piatto

Riso Acquerello, oro e **pomodoro Strabena** con polvere di pomodoro Strabena.

Vino in abbinamento: Tiare-Remuàv Rouge metodo classico (annata 2020) - Azienda Vinicola Tiare.

12/04/2024 09:00:15 Giovanni Tavassi