



I PRODOTTI DI QUARTA GAMMA



PRODOTTI

Vengono chiamati «**prodotti della quarta gamma**» i prodotti ortofrutticoli *pronti per il consumo*. In pratica sono frutta e verdure fresche, lavate, asciugate, tagliate, confezionate in vaschette o in sacchetti di plastica e quindi pronte per essere messe in tavola.

Ovviamente, il prezzo è maggiore, fino a quattro o cinque volte quello di un ortaggio tradizionale.

COLTIVAZIONE

Le colture impiegate nella coltivazione della "IV gamma" sono costituite prevalentemente da ortaggi a foglia da taglio, la cui coltivazione può essere vista come parte di un articolato processo produttivo, che inizia nel campo per continuare negli stabilimenti di lavorazione e confezionamento, fino ad arrivare alla distribuzione e al dettaglio. Per questo motivo dal processo produttivo deve nascere un prodotto che abbia i requisiti idonei per le fasi successive. Questo ha influito anche sulla scelta dell'ambiente di coltivazione, oggi realizzata quasi esclusivamente sotto serra (serre multitunnel nel Sud Italia e serre-tunnel al Nord), nei quali ambienti si possono avere le maggiori garanzie di pulizia del prodotto (evitando l'imbrattamento e l'allettamento dovuti alla pioggia, nonché i danni da grandine), inoltre si può programmare la produzione per l'intero arco dell'anno e si può ottenere un maggior numero di cicli produttivi rispetto alla coltivazione in pieno campo ed infine anche la gestione degli interventi fitosanitari e fertirrigui è più controllata. Gli apprestamenti protettivi più utilizzati sono rappresentati da serre-tunnel di cubatura unitaria variabile da 1,5 a 5 mc con copertura in materiale plastico



QUADRO CULTURALE

Le specie utilizzate per la "IV Gamma" sono ortaggi da foglia e da taglio sono, in ordine di importanza, la rucola selvatica, che da sola interessa quasi la metà della superficie coltivata a baby leaf, il lattughino, che occupa circa un terzo, quindi valerianella o dolcetta, spinacio, cicorino e bietole a foglia (principalmente Red Chard e Bull's Blood). Tuttavia vengono coltivate anche molte altre essenze, meno diffuse, come per esempio le cosiddette "orientali" (Mizuna, Mustard, Tatsoi, Pak Choi, Kale Russian



TERRITORIO

La Piana del Sele è una fertile pianura alluvionale di circa 500 chilometri quadrati che si estende lungo il percorso del fiume Sele, con una temperatura media annua, pari a 16,8 °C ed un clima di tipo Mediterraneo. Tra le sue produzioni più importanti ricordiamo le specialità orticole come rucola, valeriana, lattughino e altre baby leaf - interessano ben 2.500 ettari complessivi di superfici coperte e riforniscono l'intero mercato delle insalate pronte all'uso per tutto il periodo che va da ottobre ad aprile.



STORIA

Lo sviluppo agricolo del territorio della Piana del Sele si è affermato con la costruzione della diga di Persano e la realizzazione di numerosi canali d'irrigazione, determinando, grazie anche al clima favorevole, lo sviluppo dell'agricoltura e della zootecnia. La Piana del Sele costituisce una delle terre più fertili della Campania, il "cuore" verde del territorio salernitano e registra un elevato sfruttamento del territorio, con produzioni agricole di tipo intensivo, ed è interessata da notevoli scambi commerciali con l'Europa.



ASPETTI BENEFICI

Mangiare insalata quasi ogni giorno può essere una delle sane abitudini di una dieta corretta e mirata al benessere e alla salute dell'organismo.

1. Mangiare insalate fa bene per il contenuto di fibra
2. Mangiare insalate porta benefici per la salute grazie al contenuto di antiossidanti

Per anni, i ricercatori hanno rilevato un legame tra alimenti come frutta e verdura e minori rischi di molte malattie, in particolare il cancro. Le persone che hanno diete ricche di frutta e verdura hanno un più basso rischio di sviluppare tumori, soprattutto quelli che abusano di sostanze alcoliche e fumo di sigaretta

3. Mangiare insalate contribuisce a diminuire l'apporto di calorie, senza inficiare il grado di soddisfazione dell'appetito.



VANTAGGI

del CONSUMATORE:

1. Risponde alle sue esigenze in termini di convenienza, di packaged food
2. Si inserisce nella tendenza degli alimenti "freschi", con contenuto healthy naturale
3. Prodotti che hanno subito trattamenti minimi e sempre meno invasivi e pronti all'uso



dell'AGRICOLTORE:

1. Un modo di produrre innovativo, a stretto contatto con l'acquirente
2. Varietà e tecniche colturali innovative
3. Prezzi di vendita che consentono redditività più alta, una qualità che è "pagata"
4. Sicurezza del collocamento



VANTAGGI ECONOMICI

- Forte concentrazione territoriale e produttiva
- Prezzi mediamente 4-5 volte più elevati del corrispettivo di I gamma
- Localizzazione dei consumi, legata ai redditi e agli stili di vita, con rilevanti cambiamenti
- Implicita garanzia di sicurezza
- i prodotti di *IV gamma* tendano a sostituire i surgelati
- I prodotti di *IV gamma* trovano il naturale mercato di sbocco nei punti di vendita della [grande distribuzione](#).

