

Caso Studio Cal0/Azienda agricola BioSybaris

Agricoltura biologica, certificazioni di qualità e innovazione.



La Cooperativa Agricola BioSybaris è situata nelle zone dell'Alto Ionio Cosentino e della Sibaritide. Riconosciuta ai sensi del Reg. CE 834/07, nasce con l'obiettivo di commercializzare nel mondo frutta e ortaggi freschi biologici, di alta qualità. E' socia fondatrice della O.P. CarpeNaturam, che commercializza tutte le produzioni biologiche ottenute in Europa e nel mondo.

I prodotti vengono seguiti singolarmente in ogni fase della filiera ortofrutticola, con impegno e professionalità. Un accurato sistema di tracciabilità consente di identificare la merce dalla produzione fino alla commercializzazione. Una fitta rete di controlli sui prodotti e sui sistemi di lavorazione determina il livello superiore della qualità di frutta e ortaggi. Ogni azione, sostenuta dal rispetto per l'ambiente e per il proprio territorio, è finalizzata ad assicurare la genuinità di prodotti certificati. I prodotti biologici commercializzati dalla BioSybaris rispettano le norme stabilite dal regolamento CE 834/07. La Cooperativa è certificata Global Gap, rispetta i sistemi di tracciabilità delle produzioni e risponde ai requisiti previsti dal disciplinare NOP, relativo alle normative USDA, BIOSUISSE, NATURLAND, GRASP, IFOAM e DEMETER per il Biodinamico.

I prodotti di BioSybaris, coltivati in pieno campo, nel rispetto dei cicli naturali e ottenuti attraverso le più moderne tecniche agronomiche con l'utilizzo di metodi di produzione biologica, offrono le massime garanzie di freschezza, genuinità e bontà, rispettando i normali cicli biologici e le fasi vegetative e di maturazione del prodotto. L'elevato valore nutrizionale e l'alta qualità dei prodotti sono dovuti principalmente alle caratteristiche del territorio e alle tecniche produttive utilizzate. Le particolari condizioni pedo-climatiche della zona conferiscono alle produzioni ottenute maggior gusto e gradimento.

Il paniere attuale consiste in: albicocche, arance, asparagi, bergamotto, bietole, broccoli, ciliegie, cipolla, clementine, cavolo verza, limoni, lime, mandarini, nettarine, pesche, pompelmo, satsuma, tacle. La commercializzazione di prodotto fresco e condizionato secondo le norme di qualità Europee, avviene, per circa il 70% attraverso la GDO Europea ed Extra-Europea (Stati Uniti, Canada, Svizzera) 20% GDO nazionale e solo il 10 % viene destinato all'industria.

L'azienda nasce a Corigliano Calabro, centro della sibaritide, cuore della Magna Grecia, terra fertile e vitale; le caratteristiche tipiche ed esclusive della piana di Sibari, che giova degli influssi delle correnti provenienti dallo Ionio e dalla Sila, rendono i prodotti biologici coltivati in questa zona "qualità di riferimento" a livello mondiale.

Tips

BioSybaris
C.da Mezofato, 1, 87064 – Corigliano
Rossano (Cosenza) Calabria
Tel: +39 0983 80533
Fax: +39 0983 808956
Email: info@minisci.it

Approfondimenti

<http://www.minisci.it/i-marchi/biosybaris2.html>