

Da una filiera corta e tracciata

Si torna verso coltivazioni capaci di garantire alta qualità e allo stesso tempo il rispetto della natura e dell'ambiente. Christopher Bernardi racconta le scelte fatte dall'azienda di famiglia, specializzata in prodotti ortofrutticoli

Centotrenta ettari coltivati in pieno campo nel cuore della Romagna. Prodotti genuini, di alta qualità, controllati e coltivati secondo stagionalità, in condizioni rispettose dell'ambiente e dei lavoratori. È questo ciò che caratterizza Bernardi Srl, nata nel 1953 e giunta a festeggiare settant'anni di attività.

Tutto ha inizio, infatti, negli anni Cinquanta dalla bisnonna Assunta coadiuvata dalla nonna Maria che «con il cavallo e il calesse facevano il giro delle campagne in Romagna ritirando i prodotti dai contadini per portarli nella piazza di Rimini dove veniva allestito il mercato all'ingrosso - racconta Christopher Bernardi. A partire dagli anni Sessanta, abbiamo avviato un centro di lavorazione e di confezionamento e nel tempo Bernardi Srl è diventata un'azienda capo-filiera, organizzando la filiera produttiva con uno staff agronomico a supporto dei produttori per garantire coltivazioni salubri e sostenibili, scegliendo e acquistando prodotti di stagione, confezionandoli all'interno dei propri stabilimenti certificati Ifo Food e Global Gap».

«A partire dal 2000 abbiamo deciso di abbandonare definitivamente la vendita



L'azienda Bernardi ha sede a Viserba (Rn) www.ortofruttabernardi.it

in mercato per dedicarci al lavoro in magazzino e, quindi, alla lavorazione di filiera - specifica il titolare -. Così è nato il prodotto a marchio per i clienti della grande distribuzione organizzata, il nostro principale target in Italia e all'estero.

Attualmente l'azienda si muove sul doppio binario del capo filiera, commercializzando prodotti di stagione, e della coltivazione diretta.

Il passo successivo è stata infatti l'introduzione di Bernardi Azienda Agricola: una realtà più giovane nata dal concetto di filiera corta implementato da Christopher Bernardi negli ultimi anni. «È il ramo aziendale dedicato alla produzione diretta: su 130 ettari di terreno nel cuore della Romagna, si segue il disciplinare della produzione a Residuo Zero: utilizziamo esclusivamente prodotti biologici e oli essenziali per la concimazione e la prevenzione dell'attacco di insetti infestanti. L'utilizzo di pacciamatura e manichette per l'irrigazione dedicate ci permette di limitare il consumo di acqua e prevenire la crescita di erbe infestanti». Un team è quotidianamente impegnato nella ricerca di metodi di coltivazione innovativi finalizzati alla riduzione della produzione di CO2 e del consumo di energia e materie prime.

Insomma, un'offerta capace di differenziarsi nel corso dell'anno attraverso i migliori ortaggi di stagione sia in estate che in inverno.

«Da circa tre anni abbiamo anche ottenuto il certificato Residuo Zero e Nichel Free. In questa fase, ci siamo concentrati nel campo della sicurezza alimentare, inizialmente offrendo prodotti senza residui di fitofarmaci e, successivamente, con i prodotti nichel free». Per il consumatore più attento ai temi della sicurezza alimentare è nata così la linea "La Bella Stagione" che offre al suo interno una selezione di prodotti che non presentano residui di pesticidi e fitofarmaci. I prodotti zero residui sono: gli asparagi, i pomodori a grappolo, le zucchine chiare e scure, i meloni, i carciofi, il finocchio e le brassiche. «Sulla stessa filosofia proponiamo anche una selezione di pomodori nichel free nelle varianti grappolo, ciliegino, cocktail mini e oblungo, cocktail datterino, piccadilly e oblungo rosso: sicuri e buoni per tutti. Sono tutti prodotti 100 per cento italiani con tracciabilità di filiera garantita nel rispetto dello standard Iso 22005. Il rispetto di tutte le procedure della lotta integrata e il ricorso a tecniche colturali innovative come il fuori suolo ci permettono di offrire un prodotto che fa della salubrità e della sicurezza le proprie caratteristiche peculiari nel rispetto dell'ambiente, grazie all'abbattimento dello sfruttamento del terreno e delle risorse idriche. Per quel che riguarda la sicurezza alimentare - aggiunge Bernardi - abbiamo registrato un forte interesse da parte del consumatore che dimostra di apprezzare il prodotto perché capace di offrire un valore aggiunto, nonostante il prezzo finale. Per quanto riguarda il Residuo Zero, devo ammettere che l'Italia è piuttosto indietro. Tuttavia, il trend degli ultimi anni fa ben sperare».

■ Luana Costa

PRODUZIONE A RESIDUO ZERO

Utilizziamo esclusivamente prodotti biologici e oli essenziali per la concimazione e la prevenzione dell'attacco di insetti infestanti



PROSPETTIVE DI CRESCITA

«Per il futuro stiamo pensando di ampliare la gamma di produzione, tant'è vero che a partire da quest'anno inizieremo a inserire altri due articoli certificati residuo zero - spiega Christopher Bernardi -. Le nostre attività sono rivolte innanzitutto a garantire sempre più prodotti per una stagionalità sempre più estesa. Inoltre, nel 2024 avvieremo il progetto delle colture protette con la coltivazione di circa tre, quattro ettari di terreni e investiremo su un sistema di etichettatura automatico».



**Per voi è un pomodoro.
Per noi è impegno e passione da oltre 70 anni.**

La Bella Stagione vi offre tutto il piacere e la garanzia dei nostri **pomodori Nickel Free***: grappolo, ciliegino, cocktail mini ed oblungo, cocktail datterino, piccadilly e oblungo rosso. **Pomodori sicuri, certificati e 100% italiani.**



***prodotti privi di residui di nickel rilevabili**
(valore inferiore al limite di 0,01mg/kg)
Nickel Free B.D.N. 00/0004197

Via San Martino in Riparotta, 5/T - Viserba di Rimini (RN)
TEL. 0541 740436 | info@ortofruttabernardi.it | www.ortofruttabernardi.it



BERNARDI S.R.L.
ORTOFRUTTA
DAL 1953