

FRI-EL GREEN HOUSE HA PRESENTATO IL NUOVO POMODORO "NICHEL FREE" STRABENA.

IL NUOVO PRODOTTO E' STATO PRESENTATO AI GIORNALISTI, IN CONFERENZA STAMPA, NELLA BELLISSIMA SALA DELL'ISTITUTO VERGANI/NAVARRA A FERRARA.

STRABENA E' IL NOME DEL PRODOTTO MIDI CHERRY TRUSS DI DE RUITER - UN POMODORO PREMIUM DI QUALITA' SUPERIORE, DALLA FORMA DI FRAGOLA, CHE SI DISTINGUE DA TUTTE LE ALTRE VARIETA'.

di Giovanni Tavassi



Pomodoro premium "Strabena" di H2orto - img©ennwebtv

Si è svolta ieri mattina la conferenza stampa per la presentazione del pomodoro Strabena, prodotto di qualità premium di De Ruiters. La Fri-El Green House di Ostellato ha ottenuto l'esclusiva nazionale per la coltivazione e distribuzione sul territorio nazionale. Questo tipo di pomodoro viene prodotto tutto l'anno nel polo di serre ipertecnologiche in ferro e vetro, sul territorio di Ostellato (FE), che sono riscaldate con acqua prodotta dalle centrali biogas adiacenti e illuminate con luci a led per ottimizzare anche la produzione invernale.

“Strabena è un pomodoro premium di qualità superiore, dall'accattivante forma di fragola, che si distingue nettamente da tutte le altre varietà di assortimento varietale per l'elevata dolcezza, il gusto eccellente e per l'aspetto raffinato – dichiara Florian Gostner, amministratore delegato di Fri-El Green House e aggiunge – ha bacche da 20-25 grammi con un alto tenore zuccherino, da 8 a 9 gradi brix, ed è caratterizzato da un sapore veramente particolare in termini di dolcezza. Rappresenta per noi una varietà prestigiosa e siamo certi che ci regalerà grosse soddisfazioni, conquistando in breve tempo il mercato italiano”.

Intervista a Davide D'Ignoto - Sales Manager Fri-el Green House



Intervista al Docente Liborio Trotta - Vergani Navarra



Come è nato il pomodoro Strabena?

Attraverso una sperimentazione lunga 10 anni da parte degli allevatori e dei coltivatori di de Ruiter. Ne 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 già presente 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 di 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, riceve il nutrimento attraverso l'acqua che arriva calda dagli impianti Bio Gas adiacenti e sempre di proprietà Fri-el. L'acqua è acqua 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 fascini 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 carruoline 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 11 campi da calcio. 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.



img@ennewebtv



img@ennewbtv

La sperimentazione continua anche su altri prodotti

Fri-el Green House sta portando avanti la sperimentazione anche su altri prodotti che poi, come il pomodoro Strabena, arriveranno a casa del consumatore. Zucchine, melanzane, peperoni, meloni, e peperoni snack di tre colori che pesano dai 40 ai 60 grammi.



da sx: Simone Giusti - Davide D'Ignoto e Sandra Gostner - img @ennewbtv

Mix video



Conferenza stampa di Fri-EL Green House - Pomodoro Strabena marchio H2orto

La conferenza stampa si è svolta nella bellissima sala dell'**Istituto Vergani/Navarra** come occasione per raccontare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali di questa nuova varietà di pomodoro ramato, prodotto tutto l'anno presso il polo di serre ipertecnologiche in ferro-vetro di Ostellato (FE), riscaldate con l'acqua calda prodotta dalle centrali biogas adiacenti e illuminate con luci LED, necessarie alla produzione invernale.

sono intervenuti:

Orlandi Roberto, Docente Vergani/Navarra
Sandra Gostner, Proprietaria dell'Azienda
Davide D'Ignoto, Sales Manager dell'Azienda
Simone Giusti, Agronomo dell'Azienda
Liborio Trotta, Docente Vergani/Navarra

Gli onori di casa ed i saluti di **Massimiliano Urbinati**, assente per altri impegni, sono stati portati dal docente del **Vergani/Navarra, Roberto Orlandi**.



Sandra Gostner, Procurement Manager - della famiglia proprietaria, ha messo in evidenza che si sta lavorando per ampliare sia le serre fino a 61 ettari che la produzione graduale. Il completamento previsto è auspicabile per il 2026.



Davide D'Ignoto, Sales Manager - ha spiegato come è nato Strabena, attraverso una lunga sperimentazione che alla fine ha dato dei risultati eccellenti per un prodotto premium di altissima qualità.



Simone Giusti, Agronomo dell'azienda ha messo in evidenza le lavorazioni per la coltivazione di Strabena, che è un prodotto "nichel free" e la lotta ai parassiti viene fatta in forma integrata, inserendo insetti utili che aggrediscono quelli dannosi alle piante.



Il test sul prodotto, direttamente in cucina, è stato portato avanti dal **Docente del Vergani/Navarra, Liborio Trotta** che con la sua brigata di studenti e studentesse ha realizzato un pranzo di gala per i giornalisti presenti.



Il menù proposto dal Vergani/Navarra

- Crostino con pomodorino Strabena e olio EVO al basilico;
- Budino di formaggio di capra, con composte di melanzane, zucchine, curcuma, pomodoro Strabena e zenzero;
- Riso Carnaroli del Delta del Po, con pomodoro Strabena e la sua polvere;
- Trancio di Spigola arrostito con caponata di zucchine e melanzane;
- Semifreddo con squacquerone di Romagna, pampepato di Ferrara e gelè di Strabena.



Ph./Pierluigi Benini



Ph./Pierluigi Benini



Ph./Pierluigi Benini



img©Pierluigi Benini

Investimenti sul territorio di Ostellato (FE)

L'Azienda Fri-el Green House ha fatto grandi investimenti sul territorio ferrarese di Ostellato dove era già presente con le centrali Biogas, sfruttando la potenzialità di esse. Attualmente sono circa 550 dipendenti fra coloro che lavorano in serra, magazzinieri, carrellisti, security e amministrativo, una manna per i territori limitrofi dove tantissimi hanno trovato occupazione per tutto l'anno e non stagionale.

L'Azienda è alla ricerca ancora di circa 250 figure professionali da inserire nel ciclo produttivo aziendale.

Video promozionale dell'Azienda Fri-el Green House

