

Il progetto FR.ES.CO. è un'iniziativa finanziata nell'ambito del Complemento di Sviluppo Rurale (CSR) 2023-2027 della Regione Piemonte – Intervento SRG01 "Sostegno ai Gruppi Operativi PEI-AGRI"

IL GRUPPO OPERATIVO DEL PROGETTO FR.ES.CO.

AZIENDE AGRICOLE

Monastero dei SS. Pietro e Paolo Società agricola (Capofila del progetto)

Allifrut Piccoli Frutti della Val d'Ossola

Azienda agricola "La Valle"

Azienda agricola "Il Glicine"

Azienda agricola "Monterosa"

Azienda agricola "Evergreen" Bergamaschi Matteo

PARTNER SCIENTIFICI E TECNOLOGICI

DISAFA – Università degli Studi di Torino

Fruit Control Equipments S.r.l.

Ideosoft S.n.c.

SIAD S.p.A.

DIVULGAZIONE E TERRITORIO

CIA Novara Vercelli e VCO.

Impresa Verde Piemonte Orientale S.r.l.

Se desideri maggiori informazioni sul progetto FR.ES.CO. e seguire il suo sviluppo puoi consultare il sito:
www.progettorefresco.it

oppure scrivere una e-mail a all'indirizzo:
capofila@progettorefresco.it

LA TUA OPINIONE CONTA! PARTECIPA AL TEST DI VALUTAZIONE

I frutti che stai assaggiando sono conservati senza alcun trattamento chimico, utilizzando solo gli elementi naturali dell'aria (ossigeno, azoto e anidride carbonica) per preservarne freschezza e gusto.

Inquadra il QR Code per compilare il breve questionario online e aiutarci a valutare il risultato!



Le aziende agricole che stanno partecipando al progetto e presso le quali potrai trovare frutti conservati con questa metodologia sono:

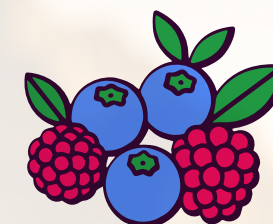
Az. Ag. Il Glicine, via Selviana, 42 - 28887 Omegna - fraz. Agrano (VB)

Az. Ag. La Valle, Viale San Rocco 71 - 28013 Gattico-Veruno (NO)

Az. Ag. Allifrut, Regione Siberia, 13 - 28845 Domodossola (VB)

Az. Ag. Monterosa, Località Motto - 28814 Cambiasca (VB)

Az. Ag. Antonioli, strada provinciale per Anzino - 28871 Bannio Anzino (VB)



FR.ES.CO.

FRUTTI ESTIVI CONSERVATI IN ATMOSFERA CONTROLLATA

PICCOLI FRUTTI GRANDE FRESCHEZZA

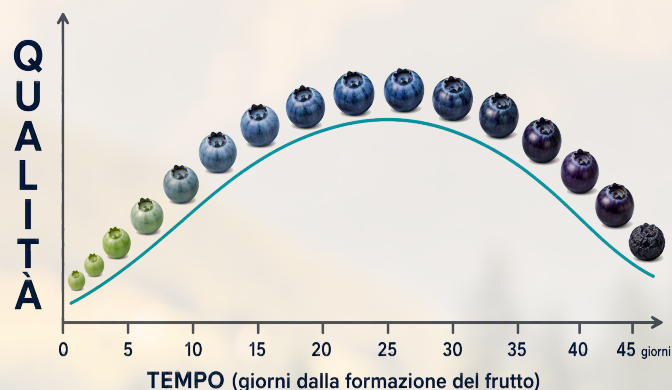
Un progetto innovativo per allungare la vita ai frutti della nostra terra nel rispetto dell'ambiente e della salute

www.progettorefresco.it

Progetto FR.ES.CO. Frutti estivi conservati in atmosfera controllata

PICCOLI FRUTTI LOCALI: UNA RICCHEZZA DA PROTEGGERE

I piccoli frutti del nostro territorio sono **un'eccellenza per gusto e qualità**, ma la loro spiccata deperibilità e la raccolta concentrata in estate causano picchi di offerta e **svalutazione per i produttori**, lasciando che nei mesi autunnali e invernali il mercato locale sia quasi interamente coperto da frutti importati da Paesi extra-UE.



RALLENTARE LA "RESPIRAZIONE" DEL FRUTTO

Anche dopo il raccolto, la frutta rimane un organismo "vivo" che respira, consumando ossigeno e rilasciando anidride carbonica per maturare fino al naturale decadimento.

Il Progetto FR.ES.CO. nasce proprio per intervenire in modo naturale su questo metabolismo, rallentando, grazie all'atmosfera controllata, il processo di maturazione, così da conservare la frutta fresca e gustosa per diversi mesi.

NESSUN TRATTAMENTO CHIMICO, SOLO L'ARIA CHE RESPIRIAMO

La conservazione in Atmosfera Controllata (AC) impiega esclusivamente la combinazione naturale di ossigeno, azoto e anidride carbonica. Modulando questi gas nelle celle frigorifere, la respirazione dei frutti rallenta e lo sviluppo delle muffe si blocca in modo naturale, **garantendo un prodotto a residuo zero, perfetto anche per le produzioni biologiche.**

Come funziona? Modulando con precisione la percentuale di questi gas all'interno delle celle frigorifere adeguate, si riduce la respirazione del frutto e si blocca la formazione di muffe in modo del tutto naturale.

Sicura e salubre: la tecnologia non lascia alcun tipo di residuo chimico sui frutti, rendendola perfettamente idonea anche per le produzioni biologiche e garantendo un alimento sano ed ecocompatibile.

LA GARANZIA DELLA VALIDAZIONE SCIENTIFICA

I test analitici confermano un indice medio di mantenimento della freschezza pari al 95%. Il contenuto zuccherino, la croccantezza della polpa, la nota acida e il patrimonio naturale di vitamine e antiossidanti rimangono intatti, offrendo un frutto indistinguibile da quello appena raccolto.

A conferma dell'**assenza di trattamenti invasivi**, i mirtilli prelevati dalle celle mantengono inalterato il proprio microbiota e la flora di lieviti tipica del frutto fresco.

UN'INNOVAZIONE SU MISURA PER LE PICCOLE AZIENDE AGRICOLE

In passato, l'atmosfera controllata era una tecnologia complessa e riservata esclusivamente ai grandi consorzi frutticoli.

FR.ES.CO. ha rivoluzionato questo approccio sviluppando **moduli tecnologici semplificati ed economici** integrabili nelle tradizionali celle frigorifere già presenti nelle piccole aziende agricole del territorio.

Il tutto è gestito da un **software intelligente di tracciabilità dei lotti**, che permette a più agricoltori locali di **condividere gli spazi di stoccaggio** garantendo l'origine e l'identità di ogni singola vaschetta di frutta.

I VANTAGGI PER CHI SCEGLIE I NOSTRI FRUTTI

- freschezza e gusto a Km0: mirtilli e lamponi del territorio freschi anche fuori stagione.
- qualità certificata e assenza di residui: frutti sani, trattati solo con freddo e aria controllata, senza sostanze chimiche.
- sostegno al territorio: un aiuto concreto ai piccoli agricoltori locali, riducendo la dipendenza dalle importazioni estere.



www.progettofresco.it