

# jonicabi

Il piacere di nutrirsi con alimenti sani, sicuri e ottenuti nel rispetto dell'ambiente: è questa l'idea che sta alla base di tutto il lavoro dell'Organizzazione di Produttori Ortofrutticola Jonica.

L'OP Jonica, composta da 40 produttori che coltivano circa 600 ettari di terreno, allocati nell'arco jonico metapontino, da sempre ha scelto un'agricoltura capace di esaltare le valenze nutrizionali, salutistiche ed etiche di un'attività costantemente al passo con la natura.

Dal 2009 Jonica ha la propria sede operativa in contrada Selvapiana, lungo la S.S. 175 in agro di Montescaglioso (MT) e può contare su un'ampia sala di lavorazione di circa 4.800 mq, attrezzata con moderne linee di produzione per frutta e per ortaggi e celle frigorifere per 12.000 metri cubi. L'Organizzazione di Produttori opera con uno staff di tecnici di provata esperienza che ne segue gli aspetti della produzione, della vendita, della raccolta, del confezionamento, del condizionamento e della spedizione dei prodotti, che vengono commercializzate con il marchio JONICABIO.

Uva, agrumi, pere, fragole, ciliegie, angurie, meloni e albicocche costituiscono la produzione per quanto riguarda la frutta; cavolfiori, cavoli broccolo, cime di rapa, cavoli verza, cavoli bianchi, cavoli rossi, pack choi, cavoli rapa, finocchi, sedani, prezzemoli, cerfoglio, aneto, bietole da coste, porri, aglio, radicchi, pan di zucchero, cicorie, indivia, carciofi, zucche, patate e melanzana per gli ortaggi: l'OP Jonica produce ortofrutta biologica di qualità attraverso buone pratiche colturali e tecniche di produzione che rispettano l'ambiente e favoriscono le biodiversità.

La OP programma le produzioni dei soci in funzione delle richieste qualitative e quantitative provenienti dal mercato, opera in funzione di una razionalizzazione dei costi per regolarizzare i prezzi alla produzione e ai soci assicura trasparenza nei rapporti economici e nella determinazione dei prezzi di vendita dei prodotti.

L'impegno è offrire prodotti freschi che si serbino sani e ricchi dei profumi delle terre di Puglia per soddisfare le esigenze dei clienti e per il benessere del consumatore, osservando i protocolli Global Gap, IFS e BIO, per i quali l'organizzazione è certificata dal 2006.