



Nata dall'unione di due Organizzazioni di Produttori, Poma e Idea Natura, la Aop Armonia è a oggi una delle maggiori associazioni di produttori del Sud Italia. Forte di una produzione che nel 2013 ha raggiunto le 28.000 tonnellate di ortofrutta, con una superficie coltivata di circa 1.500 ettari dislocati prevalentemente in Campania, Calabria, Basilicata e Puglia, l'associazione di Organizzazioni di Produttori aggrega in un'unica realtà aziendale le produzioni di un centinaio di agricoltori e promuove le eccellenze ortofrutticole di queste fertili regioni meridionali.

In un mercato in cui la domanda è concentrata nelle mani di pochi gruppi d'acquisto e le cui dimensioni si fanno sempre più grandi, l'aggregazione tra agricoltori è divenuta una scelta necessaria per chi vuole perseguire competitività e redditività garantendo elevati standard qualitativi. Una gestione commerciale unitaria, snella e molto agile, consente infatti alla AOP Armonia di rispondere prontamente a tutte le sollecitazioni provenienti dall'attuale mercato dei prodotti ortofrutticoli, altamente "irregolare" e sempre più globalizzato.

Le due OP originarie, Poma e Idea Natura, hanno riunito nell'AOP Armonia esperienza, professionalità e know how per accrescere notevolmente la propria efficienza e incisività commerciale. L'offerta può contare su un'ampia gamma di prodotti, sia frutticoli che orticoli, caratterizzata da uno standard qualitativo elevato e omogeneo.

La AOP Armonia riunisce aziende agricole con una lunga tradizione colturale alle spalle e dislocate nelle aree di produzione più vocate d'Italia. Tra queste, un ruolo di primo piano spetta alla Piana del Sele, dove vengono coltivate fragole, kiwi, nettarine nonché tutte le produzioni orticole e tutte le produzioni biologiche. Molto importanti sono anche la Piana di Sibari e il Golfo di Taranto per le clementine e la Murgia Barese per uva e ciliegie.

Ultimissima novità presentata dall'AOP è il mandarò: l'unico mandarò-simile al mondo pigmentato e senza semi, frutto della ricerca italiana realizzata dall'Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale. Si tratta di un ibrido-triploide che riunisce in sé le caratteristiche delle arance Tarocco e delle clementine, ma che allo stesso tempo presenta una identità marcata che lo distingue da tutti gli altri agrumi, tanto che per identificarlo è stato coniato un nuovo nome.

È di recente presentazione da parte dell'AOP anche una nuova linea di prodotti denominata "Fresh Italian Salad", con cui verrà commercializzata la produzione di rucola e baby leaf, che si estende su una superficie di circa 60 ettari interamente protetti da serre e per cui è stata individuata una struttura di confezionamento tra quelle associate al gruppo, dedicata esclusivamente alla lavorazione di questa tipologia di prodotto. È una struttura ultra-specializzata, con uno staff di agronomi che segue la coltivazione in campagna e la gestione del prodotto in magazzino, permettendo di soddisfare anche i clienti europei più esigenti.