



Storicamente il Comune dell'alto mantovano Guidizzolo è noto per la produzione di ortaggi, grazie al clima mite dovuto alla vicinanza con il lago di Garda. Con i prodotti dei propri campi e delle proprie serre, la cittadina approvvigiona i principali mercati del Nord Italia: Torino, Genova, Firenze, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Brescia, Bergamo, Milano, Verona, Vicenza, Padova, Treviso, Udine e importanti gruppi della Grande Distribuzione Organizzata.

Tra le Organizzazioni di Produttori di questa zona, spicca la OP GUIDIZZOLO COOPERATIVA AGRICOLA, costituita da importanti aziende specializzate nella produzione di insalate e altri ortaggi a foglia e pomodori.

500 ettari di terreno coltivati ogni anno, 12mila tonnellate di prodotto, 20mila metri quadrati di magazzini e 10mila di celle frigo, 12 camion refrigerati o coibentati, confezioni e imballaggi personalizzati, infrastrutture e mezzi per la lavorazione e il trasporto dei prodotti freschi in tutta Europa in tempi brevissimi, 150 lavoratori dedicati sono gli ingredienti principali -naturalmente assieme a una materia prima eccellente - per una produzione certificata a produzione integrata, di qualità e costante nel tempo per 10 mesi all'anno.

I principali prodotti della OP GUIDIZZOLO sono: insalate lattuga, insalata gentile, insalata romana, altre insalate, verze, cavolfiori, broccoli, altri cavoli, erbe, coste, pomodori di consumo fresco e prodotti fuori suolo e altri ortaggi, tutti rigorosamente prodotti con controlli sistematici in ogni fase del processo produttivo, dalla raccolta sul campo alla tavola del consumatore.

Da segnalare una particolare novità introdotta da Sempre Fresco, una delle aziende che fanno parte dell'OP GUIDIZZOLO: "L'Orto in Cucina". Si tratta di un tris di insalate (gentile verde, gentile rossa e romana) coltivate con radice e zolla. Il prodotto viene confezionato in una busta di plastica per il trasporto a casa, consegnato ai clienti della moderna distribuzione in un cluster di 8 piante per cartone. La vita utile dell'insalata nella sua confezione è di oltre una settimana con la semplice aggiunta di acqua quando necessario e, se posta alla luce in un ambiente fra i 15 e i 20 gradi, la pianta continua anche a crescere. Dal 2014, inoltre, all'offerta si è aggiunto il basilico, disponibile sia in pianta con la zolla, sia confezionato in vaschetta.

L'idea, tanto semplice quanto efficace, nasce per assecondare le moderne tendenze alimentari: anche se si fa parte di quel 52% di italiani che vive in appartamento, si può avere il proprio orto personale in cucina, sul davanzale o nel balcone, per potersi gustare insalata davvero fresca, quando si vuole. Se si compra il cluster di 4 piante nel suo contenitore, si può avere la scorta di una settimana d'insalata per una famiglia media.

I primi test evidenziano che il consumatore apprezza il concetto: d'altra parte il 75% degli italiani dichiara che vorrebbe avere un orto in casa pur non avendolo e oltre il 65% del campione di acquirenti intervistato rivela di aver consumato l'insalata in più occasioni nel corso della settimana e di avere intenzione di ricomprare almeno due piante nel successivo atto d'acquisto.