

> PROTAGONISTI

Eccellenze polesane: le fragole di Sofia

Intervista a Sofia Michieli
A cura di Franco Brazzabeni





LA PROTAGONISTA:

Accanto alle produzioni tradizionali, vi sono specialità particolarmente innovative, frutto dell'inventiva e della professionalità di giovani imprenditori, capaci di affrontare e proporre idee in grado di vivacizzare il mercato.

Un esempio significativo è rappresentato da "Le fragole di Sofia", un marchio lanciato nel 2018 da una giovane dottoressa agronoma, figlia d'arte in quanto nata in un contesto imprenditoriale agricolo.

L'azienda produce fragole fuori terra, in una serra tecnologica ove si utilizzano tecniche di coltivazione sostenibili.

L'agricoltura integrata, unita ad altri processi all'avanguardia, permette una produzione sana, di alta qualità, nel rispetto dell'ambiente.

Sofia, tu sei nata in un contesto agricolo e hai deciso di continuare l'attività di famiglia in modo innovativo. Com'è nata l'idea de "Le fragole di Sofia"?

L'idea nasce un po' per scommessa, dalla volontà di creare una coltivazione all'avanguardia, innovativa e sostenibile e che si differenziasse dai settori già esistenti in azienda, ossia coltivazioni estensive (grano, mais, soia) e allevamento avicolo (pollo allevato a terra).

Come realizzi il tuo motto "Coltivare. Innovare"?

Misurando puntualmente i parametri di coltivazione al fine di ottimizzare la crescita della coltura. L'ambiente serra si presta alla gestione puntuale dei parametri di coltivazione.

La nostra serra è innovativa perché ci permette di controllare apporti e sgrondi dell'acqua di irrigazione, di gestire la nutrizione con precisione, di regolare parzialmente la temperatura e l'umidità al fine di favorire l'ambiente di coltivazione. È sostenibile perché ci permette di contenere l'apporto dell'acqua, riducendone lo spreco, di risparmiare suolo, grazie al sistema di canaline di coltivazione mobili denominato "up and down" che consente di aumentare la densità di piante coltivate per unità di superficie. Inoltre, permette di ridurre l'utilizzo dei prodotti fitosanitari, mediante agenti biologici e antagonisti naturali alternativi alla chimica, migliora la qualità del lavoro, consentendo al personale di lavorare in piedi, essendo le canaline di coltivazione alte da terra. Economicamente, i costi di impianto e di gestione sono maggiori in serra. D'altra parte, la serra permette di allungare il periodo di raccolta, fino a cinque mesi all'anno, suddiviso in due epoche: primavera/estate (da fine aprile a fine giugno) e autunno/inverno (da fine settembre a fine novembre).

La serra permette inoltre di raggiungere un buon livello di sostenibilità: dal punto di

vista sociale la qualità del lavoro è migliore poiché il personale lavora in piedi, dal punto di vista ecologico l'ambiente serra permette di produrre una fragola a bassa 'water food print' con una minor occupazione di suolo ed un impiego decisamente inferiore della chimica, grazie alla lotta integrata.

Quali tecniche utilizzi per la produzione delle tue fragole?

La tecnica colturale che adottiamo prevede il trapianto delle giovani piante in estate (a luglio) in preparazione alla prima raccolta autunnale (da settembre a novembre) e alla successiva raccolta primaverile (da aprile a giugno). La raccolta avviene per un periodo complessivo di circa cinque mesi all'anno. Nei mesi di dicembre/gennaio avviene il riposo vegetativo con ingiallimento delle foglie. A febbraio il taglio della vegetazione vecchia, dunque la pulizia della pianta. La fertirrigazione viene effettuata giornalmente poiché il sistema di coltivazione è fuori suolo su substrato di coltivazione fibra di cocco/perlite. La difesa è eseguita seguendo i criteri di lotta integrata con lancio di insetti utili/predatori biologici, impiego di prodotti biologici e solo all'occorrenza di prodotti chimici qualora sia indispensabile per il mantenimento della sanità della fragola.

Quale tipo di sperimentazione operi in azienda?

Prove varietali. Sperimentazione di molteplici ricette di fertilizzazione. Confronto di substrati di coltivazione. L'ambizione è di creare un poco alla volta un piccolo polo di innovazione e di ricerca entrando nella più profonda conoscenza della fisiologia comportamentale della coltura in risposta agli stimoli ambientali.

Quali sono i progetti futuri de "Le fragole di Sofia"?

Il desiderio è di realizzare un piccolo polo nel settore ortofrutticolo, continuando a introdurre innovazione in termini di

recupero e riutilizzo della soluzione nutritiva ed integrazione termica e luminosa, per arrivare al totale controllo biologico delle patologie e alla gestione della coltura, magari diversificando le coltivazioni in serra.



LINK

Sito web "Le fragole di Sofia"
<https://sofiamichieli5.wixsite.com/lefragoledisofia>