



Grazie alla profonda conoscenza del settore ortofrutticolo, l'Organizzazione di Produttori Il Tricolore è capace di proporre al consumatore un'ampia gamma di specialità che uniscono freschezza, fantasia e comodità di impiego, sempre in linea con le ultime tendenze.

Tra le più recenti OP bergamasche in ambito orticolo, Il Tricolore si avvale della pluridecennale esperienza della società capofila, la SAB Ortofrutta, operativa già dalla fine degli anni Ottanta.

Il ciclo integrato SAB Ortofrutta è rappresentato dalla cooperativa di produttori orticoli TERRA E SOLE, che conferiscono in esclusiva i loro prodotti per I e IV gamma al Consorzio OP Il Tricolore, il quale a sua volta pensa alla valorizzazione di ortaggi, prima della commercializzazione. Il processo, grazie al totale controllo della filiera – dalla selezione del seme alla busta di prodotto finito -, assicura al cliente maggiori garanzie di qualità del prodotto.

Tra i fiori all'occhiello dell'attività dell'OP Il Tricolore c'è la produzione di ortaggi di IV gamma, ovvero quelli freschi, lavati, asciugati e confezionati pronti all'uso, che, assieme agli ortaggi precotti (V gamma), vengono considerati il più significativo mezzo di sviluppo del mercato ortofrutticolo. Il processo di valorizzazione è caratterizzato dall'adozione in tutte le fasi delle cosiddette "mild technologies", tecniche specificamente studiate per preservare al meglio e il più a lungo possibile le caratteristiche degli ortaggi appena raccolti in campo.

Gli accurati controlli costantemente effettuati da esperti tecnici - mediante l'applicazione di specifiche schede di qualità sia per la materia prima che per i prodotti finiti - assicurano frutta e ortaggi dalle caratteristiche qualitative ideali per le successive fasi di valorizzazione.

Il prodotto a lotta integrata dalla semina alla raccolta della OP Il Tricolore nasce dall'armoniosa interazione di più elementi che garantiscono qualità e sicurezza e sono sintetizzabili in: garanzia di un prodotto certificato, materia prima proveniente solo da fornitori qualificati e affidabili che hanno aderito alla filosofia della OP, costante monitoraggio programmato delle produzioni da un punto di vista quanti-qualitativo, rispetto dell'ambiente e del lavoro dell'uomo.

Un sistema di produzione integrato ed equilibrato sviluppa le sinergie favorevoli presenti nell'ambiente, nelle colture, nei terreni, nelle piante e negli insetti, applicando un continuo miglioramento delle tecniche e delle conoscenze acquisite in campagna, con l'obiettivo di salvaguardare l'ambiente e la salute dell'uomo. L'OP utilizza marchi di qualità che promuovono le proprietà salutari derivanti dal consumo degli ortaggi freschi. Tra questi, l'utilizzo del marchio "5 Colori del Benessere" rappresenta la volontà e la consapevolezza della società di diffondere sane abitudini alimentari.

L'azienda sta credendo molto nel significato del marchio "5 Colori del Benessere", tanto che sta avendo contatti con i propri clienti al fine di individuare progetti comuni, per lo sviluppo di una linea interamente dedicata al marchio collettivo di UNAPROA.