

Agrinova

società cooperativa agricola

- Caulonia (RC) - Italia

Storia e percorso

- La società coop. Agrinova è stata costituita il 30/06/2000.
- E' una cooperativa agricola ed ha come unico scopo quello di valorizzare e commercializzare i prodotti conferiti dai soci, tramite il condizionamento, confezionamento e trasformazione dei prodotti stessi.

Storia e percorso

- La cooperativa Agrinova è nata inizialmente come cooperativa ortofrutticola, in quanto il prodotto conferito dai primi soci era costituito solamente da agrumi.
- L'area geografica è particolarmente vocata per la produzione di agrumi pregiati, destinati al mercato del fresco e per la produzione di olive, da cui si estrae un ottimo olio extra vergine.

Storia e percorso

- I soci che hanno costituito la cooperativa e anche quelli che successivamente si sono iscritti, producono sia agrumi che olive.
- Per questo motivo la cooperativa, dal 2003 in poi, ha iniziato anche a trasformare le olive e a commercializzare l'olio extra vergine conferito dai soci.
- Con la campagna 2015 una parte della produzione di olio è certificata «biologica».

Dove siamo

- Caulonia è un centro della costa ionica-reggina, ubicato a 70km da Catanzaro e a 130 km da Reggio Calabria. Il suo territorio si eleva dal livello del mare fino a 1100 metri. E' attraversato da tre fiumare (Allaro, Amusa, Precariti) che determinano un ambiente morfo-pedo-climatico particolarmente adatto alla coltivazione degli agrumi.

Vita sociale

- Ogni anno viene organizzata l'assemblea dei soci per l'approvazione del bilancio e l'analisi delle problematiche e delle prospettive della cooperativa.
- Ogni tre anni si svolge anche l'elezione delle cariche sociali.
- Durante l'anno vengono organizzati incontri informali, sia in sede che in azienda agricola, per l'aggiornamento tecnico e per informare sull'andamento della campagna.

Vita sociale

- Come è tipico delle cooperative, gli utili (o le perdite) incrementano (o decrementano) il patrimonio netto.
- Obiettivo delle cooperative è pagare al massimo il prodotto conferito dai soci e quindi l'utile è un obiettivo solamente ai fini della patrimonializzazione della cooperativa.
- La redazione del bilancio è seguita da un commercialista esterno.

Il Prezzo equo

- Il meccanismo di formazione del prezzo di parte dalla identificazione di un prezzo adeguato per il produttore, in grado di coprire i costi di produzione e di consentire un margine netto al produttore
- Il prezzo di vendita viene proposto al mercato a partire dal basso, ovvero dal prezzo auspicato di liquidazione, aggiungendo i costi fissi e variabili della struttura.

Il Prezzo equo

- A fine campagna di molitura per l'olio oppure alla consegna dell'olio), dal prezzo di vendita medio del periodo vengono tolti i costi fissi e variabili della cooperativa e residua il prezzo di liquidazione, che viene pagato a 30 giorni dall'emissione della fattura o autofattura avendo come base la bolla di consegna.

- La cooperativa Agrinova può contare su personale specializzato per l'assistenza tecnica ai produttori, la gestione del prodotto in magazzino, l'amministrazione e la vendita.
- La cooperativa aderisce a UECOOP come centrale cooperativa e a Coldiretti per le politiche sindacali agricole.

La produzione delle olive

- La coltivazione delle olive dei soci Agrinova interessa il territorio della costa jonica dell'alto reggino e basso catanzarese, parte del basso cosentino tirrenico e zona tirrenica reggina pre-aspromontana. Le olive sono 100% italiane.
- La produzione in campagna delle olive segue un disciplinare di tracciabilità stabilito dalle vigenti normative e certificata.
- Le varietà principali coltivate dai soci sono: la Geracese; la Carolea; la Sinopolese; l'Ottobratica; e altre varietà in quantità minore.

Certificazioni

- Agricoltura Biologica
- Tracciabilità filiera olivicola
- Olio 100% italiano

L'olio extra vergine di oliva

- La superficie coltivata ad olivo dai soci è di circa 300 ha, per una produzione media annua di 2.000 q.li di olio.

La produzione dell'olio

- La trasformazione delle olive in olio avviene in frantoi a ciclo continuo ad estrazione a freddo, ubicati tutti nei pressi degli stessi oliveti, garantendo l'estrazione dell'olio nella stessa giornata della raccolta. I moderni processi di lavorazione, non alterano in nessun caso la qualità dell'olio, garantendone tutte le proprietà naturali.
- La produzione dell'olio avviene nei mesi da Ottobre a Dicembre.

La produzione dell'olio

- L'olio extra vergine di oliva Agrinova, dal colore verde tenue, non è filtrato, ma decantato naturalmente. Ha un gusto e un odore armonico, fruttato medio, leggermente dolce con un lieve retrogusto amaro e piccante.
- Tra i fruttati medi, partecipando a vari concorsi a premi, ha ottenuto delle «gran menzioni».

La produzione dell'olio

- Il prodotto finito può essere raggruppato in due categorie, definito «blend ionico» - caratterizzato dalla prevalenza di prodotto e varietà della costa ionica, e «blend tirrenico» - caratterizzato dalla prevalenza di prodotto e varietà della costa tirrenica.