



Rassegna stampa

Indice

Agricola Lusia

3

Agricola Lusia, la qualità è donna
italiafruit.net - 07/06/2021

3



Agricola Lusia, la qualità è donna



Per garantire un livello elevato di qualità dei propri prodotti, Agricola Lusia ha scelto di affidarsi alle donne. Il team di 17 specializzate che ogni giorno vigila sul rispetto dei più stringenti parametri qualitativi è composto esclusivamente dal gentil sesso, a partire dalle responsabili. A capo del sistema di controllo qualità e delle relative certificazioni è stata scelta Maria Grazia Trivisano, proveniente dal master universitario in Law & Food Safety dell'università di Bologna, che svolge la sua attività in stretta collaborazione con Carmen Sipos, profonda conoscitrice dei prodotti commercializzati e dei processi di lavorazione.

Quotidianamente Trivisano supervisiona il processo qualità della merce in entrata, tramite controlli a campione, controllo visivo dei prodotti e dei documenti, per capire come hanno viaggiato i prodotti, per quanto tempo e a quale temperatura. Invece Sipos si occupa di garantire la qualità durante il processo di lavorazione e del controllo in uscita. In particolare, Carmen è attenta che lo standard qualitativo aziendale sia mantenuto durante tutto il processo di confezionamento e nella fase finale, prima che i prodotti lascino l'azienda.

Ma le donne in Agricola Lusia sono protagoniste anche all'interno del magazzino, dove in 15 operatrici garantiscono gli standard di qualità durante tutti i processi di selezione e confezionamento.

Nicola Modica

“Abbiamo puntato sulle donne – spiega a Italiafruit News Nicola Modica, direttore generale di Agricola Lusia – oltre che per la loro competenza, anche per la naturale predisposizione all'organizzazione e all'attenzione della qualità. Si tratta di persone che lavorano con noi da anni e che con rapidi sguardi sono in grado di riscontrare eventuali difetti che facilmente sfuggirebbero agli occhi dei più. L'obiettivo principale del team è quello di rispettare tutti i parametri qualitativi imposti dagli standard di settore, cercando, se possibile, anche di andare oltre”.

Continua Modica: “Garantiamo sui nostri prodotti tutti gli aspetti qualitativi previsti dalla

normativa comunitaria, in termini di qualità esterna, requisiti di maturazione, calibrazione, dolcezza, imballaggio, omogeneità, sui quali viene esercitato un controllo attento anche da parte di Agecontrol, organismo pubblico di controllo. Inoltre da qualche anno cerchiamo di elevare ulteriormente i nostri standard, puntando su prodotti a qualità superiore garantita”.

E continua: “Giusto per fare un esempio, recentemente abbiamo concluso la fase di sperimentazione, in collaborazione con l’Università Ca’ Foscari di Venezia, di una particolare linea di agrumi, caratterizzata da un’elevata quantità di succo, assicurata grazie ad un metodo sperimentale oggetto di apposito brevetto. Sto parlando del progetto iSuccosi ([clicca qui per approfondire](#)), che è già presente presso alcuni punti vendita di un noto cliente della Gdo”.

Una qualità assicurata dalle certificazioni

Già da circa dieci anni, Agricola Lusia vanta un’importante certificazione, denominata IFS Food

(International Food Standard) che, oltre a garantire la salubrità dei prodotti in ogni fase della filiera, verifica periodicamente il possesso dei requisiti di qualità standard, che consentono all’azienda di poter essere un partner affidabile per la Grande Distribuzione Organizzata.

Alla luce delle competenze possedute dalla responsabile del controllo qualità, grande attenzione viene inoltre dedicata agli aspetti di sicurezza alimentare, che viene assicurata principalmente tramite un accurato piano di autocontrollo, basato sui principi internazionali della valutazione dei rischi, secondo lo schema Haccp.

“Abbiamo elaborato ormai da diversi anni un piano di analisi molto articolato – ancora Modica – in quanto vogliamo garantire che tutti i prodotti siano analizzati e conformi dal punto di vista alimentare, avvalendoci di laboratori accreditati da Accredia. Questo piano, aggiornato ogni anno a seguito di attenta revisione interna, solo nell’ultimo anno ha previsto l’effettuazione di circa 150 analisi di prodotti, suddivise in multiresiduali, allo scopo di rintracciare la presenza di sostanze chimiche in quantità non consentite, e microbiologiche, per intercettare eventuali rischi legati alla presenza di batteri, microorganismi e muffe. Infine, vengono effettuati numerosi tamponi su tutte le superfici di lavorazione e sui piani di carico dei mezzi di trasporto, per misurare costantemente la carica batterica”.

Biologico, un investimento per il futuro

Per una piccola parte della frutta commercializzata, Agricola Lusia può inoltre contare anche sulla certificazione biologica, che mira a garantire che i prodotti provengano da aziende che utilizzano metodi di coltivazione biologici.

Gli stessi parametri del biologico vengono rispettati in tutte le fasi della lavorazione, dall’arrivo in azienda, fino alla consegna al vettore per il trasporto, per evitare possibili contaminazioni con prodotti convenzionali.

“Per garantire al consumatore eventuali pericoli di contaminazione, infatti - specifica il direttore generale - abbiamo allestito un’apposita linea di confezionamento ed una cella refrigerata dedicate solo al biologico. Utilizziamo inoltre imballaggi specifici per queste tipologie di prodotti e ci assicuriamo che durante il trasporto verso il cliente venga esclusa qualsiasi contaminazione con i prodotti convenzionali”.

L’obiettivo per i prossimi tre anni, alla luce dell’incremento della domanda dei prodotti biologici, anche a causa della pandemia, è di aumentare la quota di prodotti trattati dal 5% attuale al 10-15%, in linea con gli attuali trend di consumo.