



**CON**dividere  
**CON** tutti per  
**CON**servare

Report di progetto  
marzo-ottobre 2018





## **L'OFFICINA Cooperativa Sociale**

sede legale e operativa:

via Angelo Molinari 35, 26845 Codogno (LO)

PI e CF 09031160964

tel. 0377.435418 - fax 0377.220415

[www.cooperativofficina.it](http://www.cooperativofficina.it)

[info@cooperativofficina.it](mailto:info@cooperativofficina.it)

segui su facebook alla pagina

L'Officina cooperativa sociale



Azienda certificata UNI EN ISO 9001:2015

Certificazione Nr. 50 100 13975



CONdividere  
CON tutti per  
CONservare

**Report delle attività di progetto  
marzo-ottobre 2018**

# Premessa

*Il progetto CONlab, CONdividere CON tutti per CONservare, non nasce da una nostra idea... come spesso accade è un suggerimento esterno, un bisogno reale che permette di guardare fuori da sé e vedere prospettive nuove.*

*La necessità presentata all'Officina era provare a portare a regime un impianto di piccole dimensioni situato presso una delle realtà della Rete di Agricoltura Sociale Lodigiana, il Pellicano di Castiraga Vidardo, e verificarne la sostenibilità.*

*Perché tanti fanno marmellate... ma la sostenibilità? Il mercato? Il marketing?*

*Dobbiamo ammettere che all'inizio di questa avventura eravamo scettici. Fare marmellate non è di per sé un'attività originale e il laboratorio non proprio dietro l'angolo... ma realizzare cose buone dà davvero una grande soddisfazione! E così ci siamo appassionati, abbiamo sperimentato ricette e sapori, studiato il processo. Abbiamo cercato di conoscere il mercato, dialogato con i clienti, avviato un'azione di marketing.*

*Insomma, un progetto riuscito, tanto da farci decidere di avviare un laboratorio tutto nostro qui a Codogno.*

*Un nuovo ramo d'azienda, una nuova prospettiva, a disposizione della rete di agricoltura sociale e del territorio.*

*Una riuscita che non sarebbe stata possibile senza il contributo della Fondazione Comunitaria della Provincia di Lodi, che ha cofinanziato l'iniziativa, e dei 19 donatori che con poco o con tanto ci hanno permesso di verificare una possibilità tutta nuova di sostenibilità della nostra azione sociale.*

*Li ringraziamo tutti, uno ad uno, e a loro dedichiamo questo report.*

*Grazie di cuore,*

*Paola Pozzo*







Liprrog



Beito



# il progetto



Nel lodigiano le realtà sociali che si occupano di agricoltura, hanno cominciato a lavorare insieme, per affrontare i bisogni e condividere buone prassi, realizzando un'azione di rete che a partire dal progetto L'Orto di Tutti, ha permesso di muovere i primi passi insieme.

Queste realtà (associazioni, cooperative sociali, agricole e fattorie sociali) stanno unendo le loro forze per rendere sostenibile la loro azione sul territorio, nell'ottica di una collaborazione che un tassello alla volta permetta di valorizzare il lavoro di inserimento lavorativo, i prodotti che da esso derivano, di ottimizzare i costi e comunicare meglio i risultati ottenuti.

Una condivisione che ha già generato attività progettuali in rete, quali "Giovani disabili e agricoltura sociale lodigiana" e il già nominato "L'Orto di Tutti".

Nello specifico il progetto **CONlab – CONdividere CON tutti per CONservare** intende affrontare e approfondire il tema della conservazione dei prodotti (coltivati o ricevuti in donazione dal Centro di Raccolta Solidale per il Diritto al Cibo di Lodi - CRS) mettendo in atto un laboratorio condiviso di trasformazione non solo produttivo, ma che affrontando tematiche normative, di mercato e di qualità, possa diventare un "hub" della sovrapproduzione stagionale e un punto di conoscenza della trasformazione.

L'impianto per la trasformazione di frutta e verdura, messo a disposizione dalla cooperativa sociale Il Pellicano di Castiraga Vidardo, è uno spazio di modeste dimensioni, ma adeguatamente ristrutturato e a norma di legge. Adatto quindi ad ospitare un progetto che "metta alla prova" l'attività di trasformazione.

Quando si pensa alle marmellate, immediatamente ci si immagina un'attività di carattere artigianale, un prodotto genuino da vendere nei mercatini di Natale o nelle fiere di paese.

Ma trasformare la frutta in un alimento che acquisisce così un valore maggiore merita molto più di questo...

Con **CONlab** abbiamo voluto verificare se un'attività di trasformazione "sta in piedi", è sostenibile e può diventare qualcosa di più di un ripiego per valorizzare qualche cassetta di frutta...

Si tratta di studiare un processo in modo dettagliato, analizzare tempi e metodi, affinare un prodotto, verificarne i costi nell'ottica di avere tutti



Dopo una fase di sperimentazione infatti, ci si è resi conto che occorre molto tempo per l'apprendimento di un utilizzo non "casalingo" della macchina, che la messa a punto delle ricette richiede tentativi e valutazioni, che l'uso condiviso richiede una programmazione di produzione e di richiesta del mercato potenziale.

A questo studio è dedicata una parte delle risorse, di fatto contenute, poiché il progetto "L'Orto di tutti" ha permesso all'Officina di approfondire in parte i temi del confezionamento alimentare e della vendita.

Sempre il canale de "L'Orto di Tutti" ha permesso di testare il mercato e il gradimento dei clienti locali, nonché di aprire il servizio alle realtà produttrici non sociali, come attività di trasformazione conto terzi, garantendo la massima economia dell'attività e mettendo a regime il macchinario.



# gli obiettivi

La sperimentazione di CONlab ha sviluppato più obiettivi di progetto, che permettano di valutare la trasformazione da più punti di vista: dell'inserimento lavorativo, di servizio alle realtà sociali che si occupano di agricoltura, di condivisione.

In sintesi gli obiettivi sono:

**Formare una figura professionale** in grado di usare al meglio l'impianto di trasformazione. Nel laboratorio è stata inserita una persona "fragile", in tirocinio lavorativo.

**Valorizzare** (e quindi non sprecare) ortaggi e frutta, con ricette e packaging adeguatamente studiati e con un'azione di marketing e promozione sul territorio.

**Contribuire alla lotta sullo spreco alimentare** e alla comunicazione dell'azione a vantaggio della comunità, collaborando con il CRS di Lodi.

Gli obiettivi sono stati perseguiti parallelamente, intendendo con questo portare avanti un'azione "integrata" e di valutazione a 360° delle possibilità che un laboratorio funzionante a pieno ritmo può dare alla rete lodigiana e alla comunità.

Per il raggiungimento degli obiettivi è stato necessario uno studio approfondito su più tematiche - normativa, ricette, opportunità di mercato, possibile condivisione del marchio, problematiche fiscali, di etichettatura e vendita-, tematiche che avevano impedito di utilizzare a pieno l'impianto e che approfondite hanno permesso di spingere al massimo la redditività del laboratorio.

Vediamo ora dettagliatamente gli elementi e gli attori del progetto CONlab.



## L'impianto

L'impianto utilizzato è della ditta TECMON di Cassina de Pecchi (MI).

E' in funzione presso l'Associazione Gli Orti del Pellicano di Castiraga Vidardo, legata alla Rete di Agricoltura Sociale Lodigiana, che insieme alla cooperativa sociale Il Pellicano ha promosso un'azione di inserimento lavorativo molto significativa per il territorio.

Non avendo al momento produzioni elevate, L'Associazione ha utilizzato poco l'impianto, privilegiando altre attività "sul campo", ma facendo comunque piccole produzioni di composte di frutta e passate di pomodoro.

La conoscenza della strumentazione è importantissima, un passo fondamentale che viene prima di tutto. Abbiamo incontrato perciò i tecnici dell'azienda produttrice del macchinario, per un confronto sulle potenzialità e sulle prestazioni del laboratorio integrato a disposizione. Incontro che ci ha permesso di formulare una prima valutazione sulle possibilità di trasformazione e sull'evoluzioni del laboratorio e delle attrezzature integrative a quelle installate.

L'impianto lavora circa 25 kg di frutta o verdura alla volta, si possono ottenere confetture, ma anche nettari di frutta e creme spalmabili, con ottimi risultati di colore, sapore e densità.





## BANCO MULTIFUNZIONE LAB 30 - TECMON



Unità di cottura multifunzionale LAB 30 con volume totale di circa 30 litri e volume operativo di 20 litri ideale per la preparazione di piccole quantità (15-20 kg) di marmellate, confetture, salse, succhi od altri prodotti alimentari.

L'unità concepita come un banco multifunzione è composto da una unità polivalente di cottura/concentrazione (in atmosfera o sottovuoto) e di trattamento termico (pastorizzazione sterilizzazione e conseguente raffreddamento) del prodotto confezionato. La possibilità di eseguire le operazioni di cottura e concentrazione anche sottovuoto come negli impianti di grandi dimensioni permette di arrivare ad elevati livelli qualitativi del prodotto finito, mantenendo alti i livelli di vitamina contenuti e mantenendo i colori più brillanti.

Nell'unità di cottura di 30 litri dotata di intercapedine in cui è presente un fluido termico riscaldato per mezzo di un gruppo di resistenze elettriche, si effettuano come detto le operazioni di cottura, soffrittura, concentrazione ed il prodotto è mantenuto in costante movimento da un agitatore raschiante le pareti per evitare che le gocce di prodotto possano bruciare a contatto con la parete calda.

Una volta terminata l'operazione mediante l'apertura di una valvola manuale il prodotto viene scaricato all'esterno dove con l'uso di una piccola dosatrice (non inclusa nel banco) viene dosato nei contenitori.

Gli stessi contenitori possono essere pastorizzati/sterilizzati anche a temperatura fino ai 100°C nella stessa unità multifunzionale; al termine dell'operazione di pastorizzazione gli stessi vasi vengono raffreddati in modo rapido e sicuro.

Un piccolo PLC, unitamente ad una serie di sensori che controllano la pressione, la temperatura sovrintende a tutte le fasi operative e permette di programmare in modo automatico il ciclo di pastorizzazione e raffreddamento.

Dati costruttivi:

Interamente costruito in acciaio inox

Dotato di 4 ruote per una movimentazione delle stesso

Potenza installata: 6 KW

Alimentazione: 400V – 50Hz - Trifase

Consumo acqua: 100 lt/h per il raffreddamento dei vasi oltre all'acqua necessaria per il lavaggi.

Lo studio dei processi è fondamentale se si vuole impostare un'attività sostenibile. La fase iniziale del progetto ha cercato di misurare, analizzare e valutare ogni aspetto della lavorazione, dalla scelta della frutta alla sua preparazione, dal tipo di pure alla cottura, dall'invasettamento all'etichettatura.

Ogni fase è stata analizzata nei tempi e nei metodi per definire uno standard di lavorazione di riferimento per ogni prodotto trasformato.

Date le caratteristiche dell'impianto che permette la pastorizzazione, ma non la sterilizzazione, la linea di prodotti scelti si è focalizzata su confetture extra di frutta e verdura, mousse di frutta e nettari di frutta.

Verdure sott'olio, patè di verdure e la lavorazione, per esempio, delle patate (con PH elevato) richiedono la sterilizzazione, cioè un trattamento a temperature elevate che sia in grado di distruggere tutti gli organismi patogeni possibili.

I fattori più importanti che influiscono sulla conservazione sono l'acidità e il contenuto di zucchero. L'acidità, oltre a svolgere un'azione come conservante, evita che lo zucchero cristallizzi durante la cottura. Per questo se si lavorano frutti poco acidi si può aggiungere alla lavorazione succo di limone.





La **pastorizzazione** è un processo che utilizza il calore per uccidere i microrganismi patogeni. Consiste nel portare il prodotto ad una certa temperatura per un certo tempo, con la temperatura che rimane comunque sempre al di sotto dei  $100^{\circ}$ . Il tempo e la temperatura sono i fattori determinanti per arrivare ad uccidere quasi tutti i microrganismi patogeni: a basse temperature ci vuole più tempo, ad alte temperature ci vuole meno tempo per uccidere i batteri.

Si utilizzano due tipi di pastorizzazione, in base alla temperatura: pastorizzazione bassa, si porta il prodotto a  $60^{\circ}$ - $65^{\circ}$  per 30 minuti pastorizzazione alta, si porta il prodotto a  $75$ - $85^{\circ}$  per 10-15 secondi Le due pastorizzazioni si usano a seconda delle necessità, perché più si alza la temperatura più si vanno ad alterare anche le sostanze nutritive.

La **sterilizzazione** è un processo che porta a temperature molto alte (almeno  $120^{\circ}$ ) un alimento al fine di distruggere sicuramente tutti i microrganismi patogeni, salvo i pochissimi che riescono a resistere. Naturalmente è un procedimento molto pesante nei confronti delle sostanze nutritive, che ne saranno distrutte. E questo avrà come conseguenza il cambiamento, anche netto, di sapore del prodotto.

Dopo questo processo rimarranno pochissimi batteri che impiegheranno molto tempo a svilupparsi, ed è per questo motivo che un prodotto sterilizzato si conserva molto a lungo.



**T TECMON** S.p.A. **CE**

Modello	...
Numero di serie	...
Capacità	...
Potenza	...
Velocità	...
...	...

**T TECMON** S.p.A. **CE**

Modello	A1
Numero di serie	...
Capacità	...
Potenza	...
Velocità	...
...	...

**OLINO FORNO**

50%  
...





19

Per le confetture si è scelto di formulare ricette con un alta percentuale di frutta (75-80%), orientandosi su un mercato che privilegia aspetti di genuinità e salute.

Una percentuale così elevata di frutta classifica il prodotto come "composta", conserva con un contenuto di zucchero minore rispetto a marmellate e confetture e con un'acidità (pH <4) adatta a scongiurare il rischio botulinico.

Proprio la minor presenza di zucchero ha orientato la scelta della frutta verso un punto di maturazione ottimale: quello della frutta pronta da gustare in tavola!





#### **CONFETTURA:**

E' una mescolanza gelificata ottenuta dalla lavorazione di:

- polpa concentrata o purea di uno o più frutti, con una quantità mediamente  $\geq 35\%$  di polpa di frutta, zuccheri e acqua

Per gli agrumi, la confettura può essere ottenuta dal frutto intero, affettato o tagliato. La quantità di polpa/purea impiegata per la confettura deve essere:

$\geq 23\%$  nella confettura di ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne

$\geq 15\%$  nella confettura di zenzero

$\geq 16\%$  per la confettura di pomo acagiù

$\geq 6\%$  per la confettura di frutto di granadiglia.

#### **CONFETTURA EXTRA:**

E' una mescolanza gelificata ottenuta dalla lavorazione della polpa non concentrata di uno o più frutti, con una quantità mediamente  $\geq 45\%$  di polpa di frutta, ma si fa eccezione per la confettura EXTRA "senza semi" di: lamponi, more, ribes neri, mirtilli e ribes rossi, che può essere ricavata parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata.

Per gli agrumi, la confettura EXTRA può essere ottenuta dal frutto intero, affettato o tagliato. Alcuni frutti non possono essere mescolati per la produzione di confettura EXTRA; questi sono: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori. La quantità di polpa/purea impiegata per la CONFETTURA EXTRA deve essere:

$\geq 35\%$  nella confettura di ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne

$\geq 25\%$  nella confettura di zenzero

$\geq 23\%$  per la confettura di pomo acagiù

$\geq 68\%$  per la confettura di frutto di granadiglia.

#### **GELATINA:**

Mescolanza gelificata ottenuta dalla lavorazione di: zuccheri, succo ed estratti acquosi di una o più specie di frutti (con quantità di succo o estratti acquosi analoga a quella della confettura).

#### **MARMELLATA:**

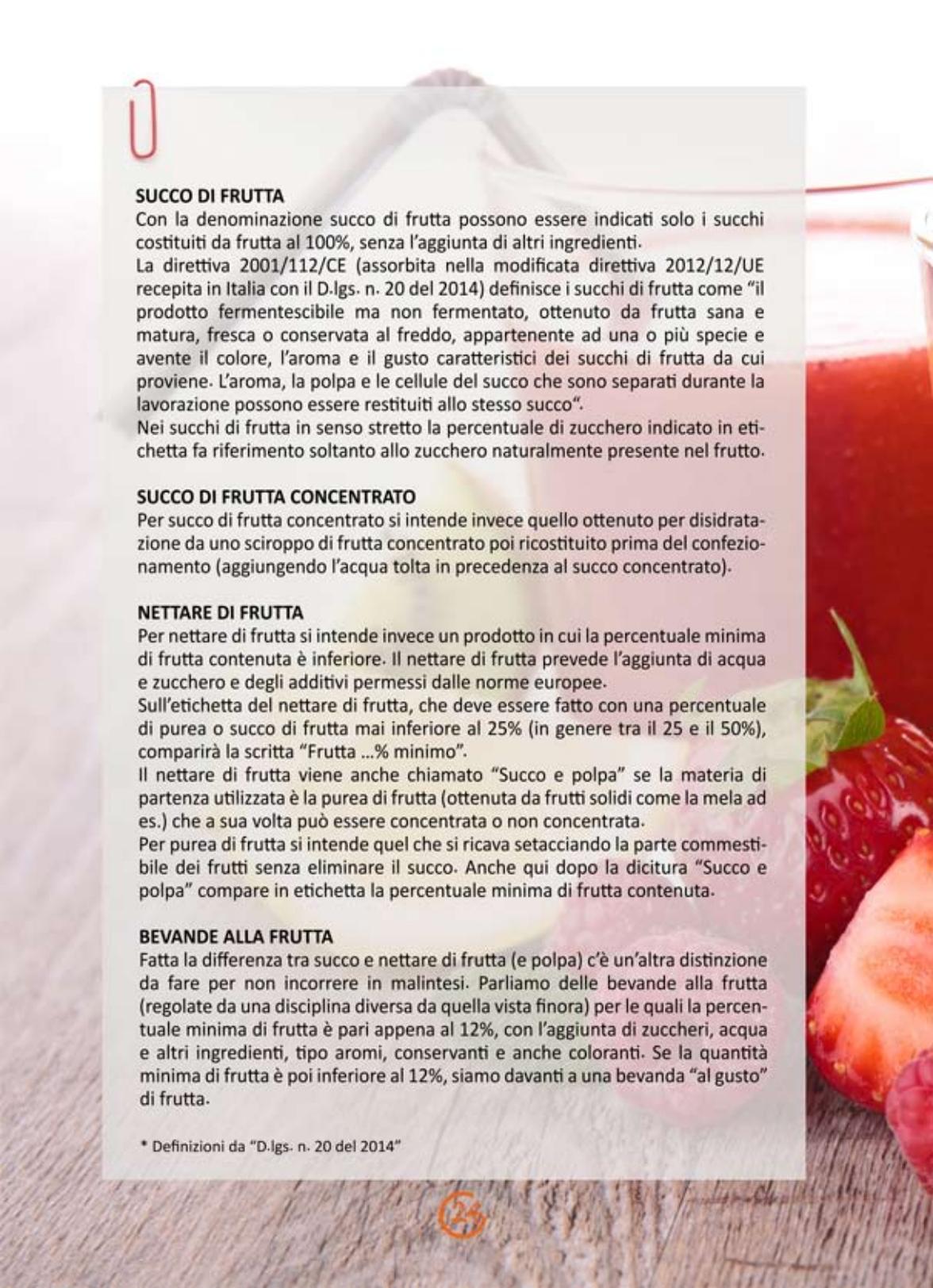
la marmellata è una mescolanza gelificata ottenuta dalla lavorazione di: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorza di AGRUMI, con una quantità di frutta  $\geq 20\%$  di cui una porzione  $\geq 7,5\%$  deve provenire dall'endocarpo del frutto.

#### **CREMA DI MARRONI:**

La crema di marroni è una mescolanza gelificata ottenuta dalla lavorazione di acqua, zucchero e purea di marroni  $\geq 38\%$ .

\* Definizioni merceologiche da "Decreto Legislativo del 20 febbraio 2004 n° 50"





## SUCCO DI FRUTTA

Con la denominazione succo di frutta possono essere indicati solo i succhi costituiti da frutta al 100%, senza l'aggiunta di altri ingredienti.

La direttiva 2001/112/CE (assorbita nella modificata direttiva 2012/12/UE recepita in Italia con il D.lgs. n. 20 del 2014) definisce i succhi di frutta come "il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule del succo che sono separati durante la lavorazione possono essere restituiti allo stesso succo".

Nei succhi di frutta in senso stretto la percentuale di zucchero indicato in etichetta fa riferimento soltanto allo zucchero naturalmente presente nel frutto.

## SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO

Per succo di frutta concentrato si intende invece quello ottenuto per disidratazione da uno sciroppo di frutta concentrato poi ricostituito prima del confezionamento (aggiungendo l'acqua tolta in precedenza al succo concentrato).

## NETTARE DI FRUTTA

Per nettare di frutta si intende invece un prodotto in cui la percentuale minima di frutta contenuta è inferiore. Il nettare di frutta prevede l'aggiunta di acqua e zucchero e degli additivi permessi dalle norme europee.

Sull'etichetta del nettare di frutta, che deve essere fatto con una percentuale di purea o succo di frutta mai inferiore al 25% (in genere tra il 25 e il 50%), comparirà la scritta "Frutta ...% minimo".

Il nettare di frutta viene anche chiamato "Succo e polpa" se la materia di partenza utilizzata è la purea di frutta (ottenuta da frutti solidi come la mela ad es.) che a sua volta può essere concentrata o non concentrata.

Per purea di frutta si intende quel che si ricava setacciando la parte commestibile dei frutti senza eliminare il succo. Anche qui dopo la dicitura "Succo e polpa" compare in etichetta la percentuale minima di frutta contenuta.

## BEVANDE ALLA FRUTTA

Fatta la differenza tra succo e nettare di frutta (e polpa) c'è un'altra distinzione da fare per non incorrere in malintesi. Parliamo delle bevande alla frutta (regolate da una disciplina diversa da quella vista finora) per le quali la percentuale minima di frutta è pari appena al 12%, con l'aggiunta di zuccheri, acqua e altri ingredienti, tipo aromi, conservanti e anche coloranti. Se la quantità minima di frutta è poi inferiore al 12%, siamo davanti a una bevanda "al gusto" di frutta.

\* Definizioni da "D.lgs. n. 20 del 2014"



## Le materie prime secondo la normativa

I riferimenti normativi definiscono la marmellata o la confettura come alimenti prodotti con: frutta, zucchero (saccarosio o fruttosio), additivi addensanti/gelificanti (pectine, alginati, carragenine, agar-agar, farina di semi di carrube, gomma xanthano ecc.), correttori di acidità (acido citrico, acido tartarico, acido lattico e acido fosforico), additivi conservanti, additivi antiossidanti, additivi coloranti e additivi stabilizzanti.

La normativa definisce dettagliatamente le definizioni di:

**FRUTTA.** La frutta per la produzione della marmellata e della confettura deve possedere alcuni requisiti specifici quali: freschezza, salubrità, assenza di alterazioni o modificazioni nella composizione, stato di maturazione ottimale, pulizia, mondatura e spuntatura. Le radici dello zenzero, ingrediente che in questi ultimi anni ha conquistato il mercato, possono essere conservate o fresche.

**POLPA DI FRUTTA:** è la parte commestibile del frutto intero, privata dei semi e della buccia, tagliata in pezzi o schiacciata (setacciata per i frutti di bosco).

**ESTRATTI ACQUOSI DELLA FRUTTA,** costituiti da acqua e componenti solubili della frutta.

**ZUCCHERO,** disponibile in varie tipologie: sciroppo di fruttosio, granulare di barbabietola, granulare di canna, zucchero bruno e granulare fruttosio.

**SCORZA DI AGRUMI:** l'ingrediente è limitato alla buccia senza endocarpo (o porzione bianca-amara). La scorza di agrumi è spesso presente come aromatizzante, anche nella pasticceria.

La marmellata e la confettura possono contenere altri ingredienti di tipo facoltativo; tra questi i principali sono: miele, alcol, succhi di frutta, succhi di agrumi, oli essenziali ecc.; sono regolamentati sulla base del tipo di marmellata o confettura in oggetto.

Esistono alcuni trattamenti che le materie prime dalla marmellata e della confettura possono subire durante il processo di lavorazione. Tra questi ricordiamo:

**FREDDO:** refrigerazione (per conservare la frutta dal periodo produttivo fino a quello di trattamento)

**CALORE:** la scottatura (che ha la funzione di inattivare gli enzimi propri della frutta), la pastorizzazione (che ha la funzione di distruggere la maggior quantità possibile di microorganismi riducendo al minimo le perdite vitaminiche).

**RIDUZIONE DELL'ACQUA ALIMENTARE:**

la liofilizzazione (metodo conservativo della frutta, detto crioessiccamento), la

concentrazione (metodo conservativo della frutta, per crioconcentrazione e concentrazione al calore)

La produzione di confetture e marmellate può prevedere aggiunta di antiossidanti e antimicrobici (non ammessa per le confetture extra, è prevalentemente a base di anidride solforosa [E220] e suoi Sali [E221- E222- E223- E224- E226- E227]); L'anidride solforosa e i suoi sali sono vietati nella produzione di confettura extra.

Altro ingrediente naturale aggiuntivo è la scorza di agrume, la cui conservazione può avvenire per mezzo della salamoia.



#### Riferimenti normativi

\* "Decreto Legislativo 20 febbraio 2004 n° 50 e suoi allegati"

\*\* Per avere un prospetto dettagliato della lista di additivi alimentari addensanti consentiti nella produzione di marmellata e confettura è necessario consultare il Decreto Ministeriale 27 febbraio 1996 n° 209.



hiprooo



doti

# i prodotti

Le potenzialità dell'impianto ci hanno portato ad individuare alcune linee di prodotto, caratterizzate da una prevalenza di frutta.

Il mercato è sempre più esigente e preparato circa le proprietà degli alimenti, specialmente quelli naturali e di origine vegetale.

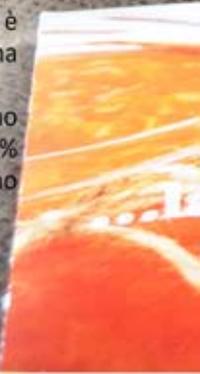
Basti pensare a come in questi ultimi anni si sia diffuso il consumo di prodotti come lo zenzero o la curcuma, fino a qualche anno fa sconosciuti e oggi ricercati per le proprietà "curative" (antinfiammatoria, antiossidante, antitumorale, contrasto agli eccessi di colesterolo).

Dovendo individuare i prodotti su cui puntare abbiamo realizzato composte di frutta o verdura, che per scelta abbiamo chiamato "confetture extra" (denominazione che rimanda all'eccellenza) malgrado l'alta percentuale di frutta che le ricette messe a punto utilizzano (tra il 75% e l'80%). Oltre alle confetture dei frutti più graditi quali fragole, prugne, pesche, pere e mele, albicocche, ecc... abbiamo sperimentato anche ricette con l'aggiunta di frutta secca o zenzero.

Ne abbiamo ricavato ottimi abbinamenti che hanno trasformato alcune delle confetture prodotte in confetture da accompagnamento per carne e formaggi. Un elemento distintivo è la qualità della frutta utilizzata. Ci siamo focalizzati sulla frutta di stagione, con un grado di maturazione ottimale per la consumazione. Un esempio: nelle lavorazioni iniziali, test per la definizione delle ricette, abbiamo campionato alcuni lotti di kiwi, frutto particolare anche da trasformare, in fasi di maturazioni differenti ottenendo risultati molto diversi fra loro. Anche la presenza o assenza dei semi - un particolare che sembra trascurabile o semplicemente legato alla consistenza della passata o alla piacevolezza al palato - altera di molto il sapore. Per questo le ricette messe a punto prediligono una passata medio fine, con pezzi di frutta intera, con mondatura solo del nocciolo e delle bucce non commestibili.

Accanto alle confetture extra un prodotto che da subito volevamo mettere a punto sono le mousse di frutta, ottimi spuntini, anche per chi è a dieta o non può eccedere con gli zuccheri. Sono "merende al cucchiaino", morbide e con una percentuale di frutta del 96%. L'apporto calorico delle mousse prodotte è molto contenuto e il risultato al palato è quello della pure di frutta appena scottata.

Altro prodotto della linea sono i nettari di frutta, un vero frullato, più vicino all'alimento che alla bevanda. La percentuale di frutta è il 55-70% (diversamente dai succhi che ne contengono il 100%), ma al palato risultano densi e profumati.



La qualità della frutta, ancor più che nelle confetture è risultata importantissima, poichè la poca cottura e l'aggiunta molto contenuta di zuccheri, fa gustare intensamente il sapore della frutta utilizzata.



Per approfondire gli aspetti nutrizionali e definire al meglio le ricette, ci siamo rivolti ad una biologa nutrizionista, la dott.ssa Sabrina Grecchi. Una collaborazione che già con L'Orto di Tutti ci ha permesso di imparare molto e che nel tempo vorremmo intensificare per valorizzare sempre meglio le proprietà dei prodotti utilizzati.





*L'importanza di un'alimentazione ricca di frutta e verdura è ormai risaputa, ed oltre alla bontà di ortaggi e frutta di stagione consumati 'al naturale' possiamo godere delle loro proprietà gustandoli anche sottoforma di marmellate, confetture e succhi.*

*In particolare, la marmellata ha la caratteristica di essere formata da agrumi e zucchero, mentre le confetture sono costituite da tutta l'altra frutta o verdura; in base poi alla quantità di frutta verranno distinte in confettura classica o extra.*

*Marmellate e confetture sono ricche di zuccheri, quindi vanno usate con parsimonia durante una dieta ipocalorica o in caso di iperglicemia, tuttavia hanno anche numerose proprietà salutari; esse sono infatti ricche di sali minerali come potassio, calcio, sodio e fosforo. Inoltre non tutti sanno che marmellate e confetture hanno un effetto lassativo, soprattutto se costituite da frutti che contengono semi, e contribuiscono a contrastare il colesterolo perché non contengono grassi; per di più la pectina, il gelificante naturale contenuto in esse, limita l'assorbimento del colesterolo a livello intestinale. Marmellate e confetture sono anche indicate in caso di gastrite, poiché lo zucchero contenuto diminuisce l'acidità della frutta, rendendole meno dannose per lo stomaco infiammato.*

*Sono anche ottime per una colazione che dia la carica necessaria per affrontare la giornata, e sono indicate anche per uno spuntino energetico per chi pratica sport. Sono infine utilissime anche per i bambini, per una buona colazione o per una merenda sana aggiunte a uno yogurt.*

*Un altro modo di gustare la frutta e la verdura sono i succhi e i nettari. Essi sono ricchi di vitamine sali minerali e sono un'ottima alternativa per uno spuntino veloce; se non si ha il tempo di fare mangiare frutta fresca, un succo può essere un'alternativa per spezzare la giornata tra un pasto e l'altro.*

*I succhi sono alcalinizzanti, quindi contrastano l'acidificazione dell'organismo, l'importante è che siano consumati lontano dei pasti. Anche in questo caso, come per le marmellate e le confetture, per chi ha problemi di glicemia o di peso è meglio controllare che sull'etichetta non ci sia zucchero aggiunto.*

*dott.ssa Sabrina Grecchi*





# il brand

Ma un buon prodotto ha bisogno di un brand, di un marchio distintivo. Nel 2017 L'Officina ha promosso un progetto per l'agricoltura sociale già menzionato, L'Orto di Tutti, che aveva come biettivo primario favorire la commercializzazione dei prodotti dell'agricoltura sociale.

Un progetto di rete che per questo aveva bisogno di un marchio distintivo. L'Orto di utti e CONlab nascono dallo stesso desiderio di condividere esperienze, capacità e risorse.

Perchè "duplicare", disegnare un nuovo brand?

Abbiamo registrato il marchio "L'Orto di tutti" e disegnato un'immagine del prodotto con un richiamo al bozzetto iniziale (carta da pacchi, font e immagine della frutta disegnati a mano libera) che rimandi all'artigianalità della produzione e alla "sperimentazione" in atto (il progetto ha permesso solo i primi passi per la definizione di prodotti e ricette...).



Prodotto e confezionato:  
Località Monte Oliveto 8  
26866 Castiraga Visardo (LO)  
da L'Officina coop sociale  
sede legale:  
via Molinari 35, Codogno (LO)

**Ingredienti:**  
mele di Valtellina (70%)  
zucchero, limone, pectina

Peso netto  
**340 g e ml 312**

**Valori nutrizionali medi per 100 g**  
Valore energetico 230 kJ (55 kcal)  
Grassi 0,5 g di cui saturi 0 g  
Carboidrati 54 g  
di cui zuccheri 50 g  
proteine 1 g  
Sale 0,02 g



mela

L'Orto di tutti è un progetto  
della rete di agricoltura  
sociale lodigiana

Visita il sito [www.lortoditutti.it](http://www.lortoditutti.it)  
o scrivi a [info@lortoditutti.it](mailto:info@lortoditutti.it)

Dopo l'apertura del contenitore  
conservare il prodotto da 0° a +4°  
e consumare entro breve tempo

Da consumarsi preferibilmente  
entro: vedi capsula

Rispetta l'ambiente!



Nei 6 mesi di progetto abbiamo condotto alcuni test prodotto con la collaborazione del punto vendita L'Orto di tutti di Codogno.

Abbiamo avuto un buon feedback, soprattutto per la qualità e la percentuale della frutta impiegata.

Alcune "critiche" vanno alla densità dei nettari, problema rilevato anche in fase di produzione, e che necessita di un adeguamento nella strumentazione cui stiamo lavorando.

Nei prossimi mesi, con una definizione della gamma di prodotti di ormai più di 30 ricette, vorremmo raccogliere maggiori dati sul riscontro dei consumatori.

Come diceva Michele Ferrero...la padrona è la signora Valeria.

*"Il segreto? Fare sempre diverso dagli altri, avere fede, tenere duro e mettere ogni giorno al centro la Valeria."*

*La Valeria è la mamma che fa la spesa, la nonna, la zia, è il consumatore che decide cosa si compra ogni giorno. È lei che decide che Wal-Mart sia il più grande supermercato del mondo, che decreta il successo di un'idea e di un prodotto e se un giorno cambia idea e non viene più da te e non ti compra più, allora sei rovinato. Sei finito senza preavviso, perché non ti manda una lettera dell'avvocato per avvisare che taglia il contratto, semplicemente ha deciso di andare da un'altra parte, di non comprarti più.*

*La Valeria è la padrona di tutto, l'amministratore delegato, colei che può decidere del tuo successo o della tua fine, quella che devi rispettare, che non devi mai tradire ma capire fino in fondo.*

Michele Ferrero



# il cibo non va sprecato...

Uno degli obiettivi di progetto è la lotta allo spreco alimentare.

Quest'obiettivo è declinato in 2 azioni.

1 - A partire dalla collaborazione con i produttori, soprattutto sociali, che "scartano" i prodotti esteticamente non perfetti, di calibro non adeguato alla vendita, imperfetti per effetto di grandine o altri eventi. Normalmente la percentuale di prodotto con queste caratteristiche e che non viene venduto è del 20-25%, percentuale che sale per eventi non pianificabili anche fino al 45-50% (gelate, condizioni meteo avverse, ecc...). Prodotti cresciuti sulla stessa pianta di quelli venduti, con le stesse caratteristiche e con le stesse attenzioni.

Le valutazioni di costi, tempi e prodotti conosciute con CONlab ci consentiranno nei mesi a venire di approfondire questo aspetto con i produttori sociali e locali, per un miglior utilizzo dei frutti del loro lavoro.

Dialogo iniziato in questi mesi e che riteniamo rappresenti una responsabilità verso la comunità.

2 - Una delle collaborazioni cui teniamo particolarmente è quella con il **Centro di raccolta Solidale del Cibo di Lodi**, una realtà nata nel 2015 che raccogliendo le eccedenze alimentari della grande distribuzione e del territorio, aiuta famiglie indigenti e in situazione di povertà. Al CRS arrivano spesso proposte di ritiro di prodotti freschi, frutta e verdura, che non sempre è possibile distribu



ire con rapidità, rischiando quindi che il cibo (prezioso) donato non sia più consumabile.

Il valore dei prodotti freschi è duplice: da una parte per il valore di mercato medio alto, facilmente vengono a mancare nella mensa di famiglie povere o in difficoltà, dall'altra determinano un apporto nutrizionale importante, soprattutto per la crescita di bambini e giovani.

Per questo il CRS si è sempre impegnato nella distribuzione dove possibile di prodotti freschi, attrezzandosi con mezzi di trasporto adeguati e una rete distributiva efficiente e tempestiva, ma che può trattare quantitativi limitati.

Ma quando vengono donati grandi quantità? Quando arriva, per esempio, un camion di kiwi?

Un esempio questo che a marzo ci ha permesso di trasformare per il CRS circa 200 kg di kiwi freschi e in sovramaturazione, ricavandone 530 vasetti ridistribuiti come confettura extra.

Il feed back delle famiglie è stato molto positivo, i prodotti sono piaciuti, arricchiscono la colazione di grandi e bambini e permettono di consumare un bene prezioso, la frutta, con un alto apporto energetico. Esperienza che abbiamo replicato con le albicocche, che abbiamo sperimentato con i meloni (senza grandi risultati...) e che ci ha permesso di sperimentare un percorso virtuoso di partnership con il Centro di raccolta che vorremmo ampliare e far diventare buona prassi, anche a vantaggio di altre esperienze analoghe nella raccolta delle eccedenze.





## CENTRO DI RACCOLTA SOLIDALE DEL CIBO - LODI

Il "Centro di Raccolta Solidale per il Diritto al Cibo" nasce nel 2014 in risposta alla dilagante crisi economica e al conseguente e progressivo impoverimento di singoli individui e nuclei familiari.

Pensato per promuovere una rete di solidarietà ed accompagnamento, ha in sé la volontà di sensibilizzare il territorio sul diritto al cibo, grazie anche al contributo di una rete capillare di istituzioni locali (comune di Lodi e altri 61 comuni del territorio), attori del privato sociale e dell'associazionismo.

Il "Centro di Raccolta Solidale per il Diritto al Cibo" è un progetto cui hanno aderito, costituendosi in Associazione Temporanea di Scopo (A.T.S.), la Caritas Lodigiana, il Comune di Lodi, l'Ufficio di Piano di Lodi, la Provincia di Lodi, la Cooperativa Sociale "Famiglia Nuova" e l'Associazione di volontariato "Progetto Insieme", attualmente ente capofila dell'A.T.S., per coordinare e condividere la raccolta e la distribuzione di cibo alle famiglie e persone indigenti di Lodi e provincia.

Per fare ciò ha dovuto unificare i criteri di ascolto dei bisogni nelle strutture periferiche e definire le modalità di rilascio degli accrediti per il ritiro del cibo al C.R.S. e nei centri di distribuzione, mettendo a fattor comune le risorse umane e materiali già presenti nelle parrocchie e nei centri cittadini e di paese della Provincia, per ottimizzare e razionalizzare la raccolta di donazioni di beni alimentari e monetarie.

Oggi sono circa **350** le famiglie che beneficiano di una fornitura settimanale di cibo fresco a immediata consumazione e **1.500** le famiglie che mensilmente accedono al ritiro di cibo a lunga conservazione. Con le derrate alimentari rimanenti vengono sostenute, inoltre, le mense cittadine per indigenti e senza fissa dimora e le comunità di accoglienza della città. L'obiettivo è superare una logica assistenzialistica e affrontare i temi della riduzione dello spreco e dell'aiuto ai bisognosi in una visione sistemica.

In quest'ottica sono andate diffondendosi buone pratiche territoriali per una migliore gestione delle eccedenze, contribuendo ad orientare in maniera solidale le scelte e gli investimenti degli attori economici del territorio, in particolare Fondazioni bancarie ed Aziende agro-alimentari, generando opportunità di nuova occupazione.

Il sistema si sviluppa attraverso la creazione e gestione di magazzini territoriali: le derrate recuperate o acquistate vengono conferite ad associazioni, parrocchie, case di accoglienza, che provvedono a redistribuirle gratuitamente alle famiglie accompagnate dai servizi sociali o agli ospiti delle strutture residenziali.

Il progetto integra parte degli interventi pubblici di sostegno alle famiglie, promuovendo un maggiore coinvolgimento della comunità, favorendo la promozione di nuovi comportamenti legati all'educazione alimentare, affinché tutti abbiano accesso al bene comune costituito da un cibo sano, nutriente e giusto.

Da punto di vista organizzativo il CRS migliora i processi di raccolta e redistribuzione del cibo, rendendone più efficiente la logistica, riducendo lo spreco alimentare e conseguentemente la quantità di rifiuti da smaltire. Queste attività apportano dei benefici per le organizzazioni accreditate e le famiglie, come, per esempio, l'arricchimento della dieta attraverso l'apporto di cibo fresco, donato dalla grande distribuzione organizzata (GDO), da alcuni negozi di prossimità e da produttori agro-alimentari del territorio, con la conseguente riduzione dei costi di acquisto dei generi alimentari per le famiglie. I prodotti alimentari sono stati offerti dalle varie tipologie di donatori (Grande Distribuzione Organizzata, privati e Aziende agroalimentari della zona) perché non più vendibili per svariati motivi, ma ancora perfettamente utilizzabili come alimenti e quindi destinabili al consumo umano.

Gli alimenti sono stati donati al CRS per essere redistribuiti agli indigenti o alle varie associazioni caritative presenti sul territorio (in tutto 53 enti diffusi nell'Area lodigiana che distribuiscono pacchi viveri a circa 2000 famiglie). È necessario puntualizzare però che il 100% dei prodotti a lunga conservazione sono stati acquistati, grazie al contributo di privati e di varie associazioni territoriali e regionali, o recuperati direttamente dal personale del Centro di Raccolta in occasione delle collette alimentari.





DIPLOIRS



someone

# le persone

Il progetto aveva anche un obiettivo formativo e occupazionale.

Nell'arco di questi 6 mesi, sono state coinvolte più figure, a vario titolo e con ruoli di versi, dall'affiancamento iniziale al coordinamento, dal responsabile di laboratorio all'inserimento lavorativo di una persona in tirocinio lavorativo.

**Martino** è stato il nostro primo "istruttore": in staff al Pellicano, svolgeva per la cooperativa l'attività di trasformazione. Ha accompagnato i nostri primi passi, trasferendo le competenze acquisite e i primi rudimenti nella produzione di confetture.

**Gian Marco** ha rivestito il ruolo di coordinatore di progetto, seguendo le attività e l'inserimento lavorativo, ma soprattutto l'andamento di progetto con un occhio al futuro.

**Marco** ha studiato i processi, gli aspetti legati alle tecnologie alimentari, rilevando tempi e metodi, affinando le ricette e coordinando le attività operative di trasformazione. Ha anche seguito il primo cliente nello sviluppo e nella standardizzazione del prodotto.

**Paola** ha studiato l'immagine del prodotto, impostando gli obiettivi dell'azione di marketing che si svilupperà nei prossimi mesi.

**Sabrina** ha seguito gli aspetti nutrizionali e di conservazione delle varie lavorazioni.

**Daniel**, volontario al CRS di Lodi, ha svolto un tirocinio lavorativo di 6 mesi, acquisendo competenze utili e spendibili, soprattutto in aziende alimentari.

Per tutti è stata l'occasione di mettere in gioco le proprie specifiche competenze, ma soprattutto per imparare. C'è ancora molto da scoprire, abbiamo appena cominciato... ma certamente il progetto CONlab ha dato a tutti la possibilità di misurarsi in un terreno nuovo e soprattutto di vivere un'esperienza condivisibile con altre realtà interessate.

Quello che abbiamo appreso con CONlab costituisce un primo gradino condiviso con la rete di agricoltura lodigiana, con il Centro di Raccolta Solidale di Lodi, con produttori del territorio, con esperti del settore alimentare in uno scambio di conoscenze che continuerà nei prossimi mesi.

CONlab per CONdividere.

Condividere le risorse e le competenze, la sperimentazione e le persone, per un dialogo che speriamo possa proseguire ed essere sempre più al servizio dell'agricoltura sociale e della sua sostenibilità.









Million



meriti

# i numeri

CONlab è stato "misurato".

Uno degli obiettivi prefissati era scoprire se la trasformazione poteva essere un'attività sostenibile e con un mercato non confinato ai regali di Natale...

Vediamo intanto i numeri di CONlab:

periodo di progetto: **1 marzo - 31 ottobre**

Il laboratorio è stato condiviso con Il Pellicano, ma abbiamo avuto a disposizione **70 giornate lavorative**, durante le quali abbiamo svolto **89 lavorazioni**.

Sono state svolte **560 ore di lavoro accompagnato e formativo**.

Abbiamo lavorato kiwi, mele, pere, fragole, albicocche, pesche, more di gelso, mirtilli, prugne, melone, cipolle rosse, peperoni, pomodori verdi, zucche e zucchine... per un totale di **3.560 kg di prodotto**, realizzando **26 ricette** diverse, per un totale di **2.930 vasetti di confettura extra**, **570 vasetti di mousse**, **3.407 bottigliette di succo**, per un totale di **6.909 pezzi**.

Dei **2.930 vasetti di confettura extra 576 sono stati prodotti per il CRS di Lodi**, che li ha ridistribuiti alle famiglie bisognose.

Siamo stati contattati da **2 agricoltori e 1 start up alimentare** che ha cominciato a farci produrre alcune ricette proprie. Un grande risultato se si tiene conto che non abbiamo un nostro laboratorio e che non abbiamo "pubblicizzato" l'attività di trasformazione

Ma il risultato più importante è stato l'apprezzamento dei consumatori.

I test di vendita presso L'Orto di Tutti a Codogno, come già detto, hanno avuto feedback molto positivi, soprattutto evidenziando quel "*sembra proprio di mangiare frutta*" che risponde all'idea di prodotto ideato.

Ma cosa ne abbiamo fatto di questi 6.909 vasetti e bottiglie?

**Venduti all'80%!**





Vediamo ora come sono state utilizzate le risorse economiche stan-  
ziate.

Il progetto in fase di approvazione disponeva di:

VALORE DI PROGETTO	€ 17.218
CONTRIBUTO FOND.COMUNITARIA LODI	€ 8.500
DONAZIONI DA RACCOLTA FONDI	€ 5.210
FONDI L'OFFICINA	€ 3.508

	OGGETTO	BUDGET	CONSUNTIVO
1	RIMBORSO PER UTILIZZO SPAZI	€ 1.000	€ 1.000
2	TIROCINIO		
3	INTEGRAZIONE AL TIROCINIO	€ 1.000	
4	HACCP	€ 60	€ 30
5	ASSICURAZIONE	€ 120	
6	SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	€ 767	€ 767
7	PACKAGING	€ 800	€ 1.943
8	VASETTI, INGREDIENTI, ETICHETTE	€ 2.010	€ 1.489
9	COORDINAMENTO	€ 4.500	€ 4.500
10	AFFIANCAMENTO\ISTRUZIONE USO IMPIANTO IL PELLICANO	€ 700	€ 700
11	DPI	€ 150	€ 57
12	STUDIO PROCESSO	€ 1.000	€ 1.000
13	NORMATIVA\TEMI FISCALI	€ 1.500	€ 1.625
14	RICETTE, ETICHETTE, CRITERI CONFEZIONAMENTO E PRODUZIONE	€ 1.500	€ 2.000
15	FUNDRAISING E COMUNICAZIONE	€ 1.220	€ 1.220
16	EVENTO FINALE	€ 300	
17	REPORT FINALE	€ 590	€ 916
		<b>17.218 €</b>	<b>17.247 €</b>

Nel budget iniziale, non conoscendo la provenienza della persona inserita in tirocinio, si era messo a budget un contributo di € 1.000 come rimborso spese per il viaggio (6 mesi d Codogno a Castiraga Vidardo, 3 volte\settimana), costo che non è stato necessario sostenere. Altra spesa non necessaria è stata l'assicurazione aggiuntiva, poichè le polizze in essere si sono rivelate sufficienti, così come il corso HACCP, già sostenuto dal tirocinante in precedenza.

L'inesperienza ha invece sottovalutato le spese per il packaging (vasetti, etichette, ecc...), voci nelle quali sono stae investite le somme non utilizzate di cui sopra.



CONFETTURA EXTRA  
INGREDIENTI: mele di Valtellina (acidità e 80%), zucchero 40%,  
limone.  
Non contiene aggiunte di pectina.

L'Orto di Tutti

CONFETTURA EXTRA  
MELE  
DI VALTELLINA

mela







D&G  
ICE & CABBANA

57

FILLEBORO

OSPIDE



LIIVE



# le prospettive

Il progetto CONlab ci ha aperto una nuova strada, una novità che non avremmo mai potuto prevedere.

Abbiamo scoperto tante cose...ma soprattutto che fare marmellate ci piace!

Vorremmo costruire un laboratorio da noi, a Codogno e per questo ci siamo mossi con nuove progettualità e possibili investitori.

Un laboratorio che conservi le caratteristiche e gli obiettivi di CONlab, sia sulle possibilità di inserimento, che con un laboratorio interno si moltiplicano, sia sulla collaborazione con il CRS per valorizzare quanto di fresco raccolto dalla piattaforma.

Un laboratorio che stiamo disegnando e che migliorerà la produttività, con un impianto più performante e con una tecnologia diversa da quello utilizzato a Castiraga Vidardo.

La produzione non migliorerà così solo come produttività, ma anche come qualità del prodotto e costo di produzione.

Nell'impianto a disposizione si è potuto ottimizzare molto il costo del materiale, ma la produttività del LAB30 utilizzato non consente un'ottimizzazione delle ore lavoro che vanno a incidere sul costo finale al consumatore e sulla capacità di vendita.

L'ottimizzazione di questi fattori, avendo ora chiaro quali sono gli obiettivi da raggiungere, ci consentirà di formulare una proposta al consumatore che possa andar incontro alle esigenze alimentari e di spesa.

E poi la collaborazione con il Centro di Raccolta Solidale di Lodi.

Vorremmo continuare a garantire il servizio, considerato che il CRS utilizza un magazzino sito nell'area industriale di Codogno, vicino all'Officina. In prospettiva la trasformazione diventerà ancora più interessante per l'attività del CRS, che sta lavorando a nuovi modelli di distribuzione.

Insomma CONlab non finisce qui.

L'avventura è appena cominciata...





# grazie!

Il nostro grazie va prima di tutto alla Fondazione Comunitaria della Provincia di Lodi e ai nostri donatori. Insieme ci hanno permesso di testare una nuova strada per lo sviluppo dell'Officina e ne siamo veramente grati.



Un grazie particolare al Pellicano, che ci ha ospitato in questi mesi e che ci darà la possibilità di proseguire la produzione nel loro laboratorio, in attesa di realizzarne uno all'interno dell'Officina.

Grazie a Rigenerare Valore Sociale che ha finanziato il tirocinio lavorativo, tassello importante per la valutazione degli aspetti occupazionali.

E grazie a Gian Marco Locatelli e Roberto Vho che ci hanno aiutato a mettere a fuoco lo sviluppo strategico dell'attività che speriamo possa diventare un'occasione di condivisione e di sviluppo sostenibile.



*Nota di redazione: il presente documento ha un carattere esclusivamente divulgativo e di restituzione di un'azione sociale.*

*Pertanto non va considerato quindi alla stregua di un manuale o di un vademecum per la trasformazione.*

*L'Officina è disponibile a condividere il know-how acquisito con realtà interessate ad approfondire l'azione di CONlab.*

Codogno,  
12 novembre 2018





con il contributo di



**L'OFFICINA**  
cooperativa sociale

sede legale e operativa: via Angelo Molinari 35, 26845 Codogno (LO)  
PI e CF 09031160964 tel. 0377.435418 \ fax 0377.220415  
[www.cooperativofficio.it](http://www.cooperativofficio.it) - email: [info@cooperativofficio.it](mailto:info@cooperativofficio.it)

