



Anche nel 2007 l'Az. Agr. Lorenzini Naturamica sarà presente dal 08 al 10 febbraio alla fiera internazionale "Fruit Logistica" a Berlino nello stand della Regione Lombardia 4.2 A03 (www.fruitlogistica.de)

From 08 to 10 of February 2007, Lorenzini Naturamica company will be an exhibitor in Berlin at "Fruit Logistic" fair located in 4.2 A03

Marchiatura sui meloni

Tecnica computerizzata e codice identificativo è la strategia della qualità nel commercio del melone.

Cristiano Lorenzini, direttore dell'Azienda italiana produttrice di meloni Lorenzini Naturamica, ha detto a FPJ che l'utilizzo di raggi infrarossi per l'analisi dei meloni, permette all'Azienda di selezionare quelli più dolci.

“Questo processo è portato a termine da un analizzatore che non danneggia il frutto, in modo da dare una garanzia ad ogni singolo melone, per quanto riguarda la concentrazione di zuccheri, minimo 14° brix, e di elementi nutritivi” ha detto Lorenzini, ritratto nella foto sopra.

Questa Azienda è stata tra i pionieri di questa tecnologia avanzata, ora largamente utilizzata tra i produttori di meloni dell'Europa.

In aggiunta, si avvale di un innovativo sistema di stampa di un numero progressivo su ogni singolo melone per la rintracciabilità.

Questo sistema permette di classificare ogni singolo elemento della filiera dal campo fino alla piatto.

Questo significa che possiamo conoscere tutto del melone, dalla semina fino al grado brix. “E questo significa che possiamo prevenire eventuali lamentele con molta prevedibilità” soggiunge Lorenzini.

L'Azienda Lorenzini produce circa 50000 q. li di meloni distribuiti sui 300 ettari nel basso mantovano e vicino a Pachino in Sicilia.



Stamping on melons

COMPUTERISED SORTING and identification stamps are the key to quality in the melon trade.

Christiano Lorenzini, director of Italian melon producing company Lorenzini Naturamica, told FPJ that using infrared analysis enables the company to select only the sweetest cantaloupe melons.

"This process is carried out by an analyser, that does not damage the fruit, in order to give a guarantee on every single melon, regarding sugar concentration and nutritional elements – 14° brix minimum," said Lorenzini, pictured above.

His company was among the pioneers of the advanced technology, which is now widely used by melon

producers across Europe.

In addition, it started a specialised system of identification that requires all of its melons to be stamped with an individual number.

This system allows each item to be tagged throughout the supply chain from field to fork.

"It means we can know everything about the melons, from their origins, to their brix levels. And that means we can overcome any problems with a crop much more efficiently," Lorenzini claimed.

Lorenzini Naturamica produces around 50,000lb of fruit from its 300 hectares of land in Italy's lower Mantuan region and around Pachino in Sicily. ○