

Quotazioni medie attorno a 3 euro il chilogrammo

Coltivate in montagna, indivia e scarola guadagnano in qualità'

Coltivare indivia riccia e scarola in quota, nei mesi più caldi, fa migliorare la qualità rispetto alle produzioni di pianura. Le aree di coltivazione sono da 650 a 850 metri sul livello del mare nell'Italia centrale. E' quanto avviene presso l'azienda agricola Fornari, specialista in verdure a foglia, che ha appena iniziato la raccolta nella piana del Fucino. Il marchio è **Lady Leaf**.



"Siamo appena partiti con la coltivazione di indivia riccia e scarola di montagna - esordisce il referente **Damiano Fornari** - e siamo molto soddisfatti. Una premessa: la campagna ha avuto momenti critici, dopo un maggio terribile a causa delle condizioni meteo. Al momento otteniamo pochi volumi ma una qualità elevatissima al confronto delle coltivazioni di pianura".



Indivia e scarola Lady Leaf

"L'escursione termica tra giorno e notte dona al prodotto un sapore più dolce e una elevata croccantezza. "Il mercato ci sta dando ragione - aggiunge Fornari - con quotazioni di **2.80 - 3 euro/kg**. Questo avviene su tutte le piazze".

Al momento, la raccolta è in svolgimento nella Piana del Fucino, a circa 650 metri sul livello del mare. Nel mese di agosto si sposterà ancora più in alto, attorno agli 850 metri, in località Magliano, per continuare a sfruttare le temperature inferiori.

Contatti:

Società Agricola Fornari

Via Cremona 74, 46041

Asola (Mantova) - Italy

Tel.: (+39) 0376 76549

Email: damiano@ladyleaf.it

Web: www.fornari.company (<http://www.fornari.company>)

Data di pubblicazione: 22/07/2019

Author: [Cristiano Riciputi](#)

© [FreshPlaza.it](#)