

UN SECOLO DI PRODUZIONE SENZA SPRECHI

INTERVISTA CON **JAKA AŠKERC**

Intervista condotta da Solski Center Celje

CASO STUDIO: RIDUZIONE DEGLI SPRECHI NELLA PRODUZIONE



Sadjarstvo Aškerc è un'azienda agricola a conduzione familiare con una tradizione centenaria nella coltivazione delle mele. Fondata a metà del XIX secolo, oggi coniuga sapientemente le tecniche agricole tradizionali con innovazioni moderne e sostenibili, offrendo mele fresche di alta qualità e succhi naturali, riducendo al minimo gli sprechi.

DA QUANTO TEMPO COLTIVATE MELE E QUAL È LA VOSTRA STORIA?

La nostra tradizione nella coltivazione delle mele risale alla metà del XIX secolo. L'azienda, nel corso delle generazioni, si è evoluta: dai frutteti tradizionali ai moderni impianti di produzione. Oggi, ci impegniamo in pratiche agricole sostenibili e investiamo in innovazione nella lavorazione delle mele, attraverso una costante formazione del nostro team.

COME PROGETTATE I FRUTTETI PER RIDURRE AL MINIMO LE PERDITE NELLE FASI DI PRODUZIONE?

La scelta del sito è fondamentale: selezioniamo micro-localizzazioni che offrono l'esposizione solare ottimale per la crescita delle piante. Il terreno viene accuratamente preparato, livellato, analizzato e lavorato in profondità per garantire le migliori condizioni di sviluppo. Un sistema di drenaggio efficiente previene ristagni idrici, mentre la disposizione degli alberi in file assicura una distribuzione uniforme della luce, massimizzando la crescita e la produzione.



QUALI SONO LE STRATEGIE CHE UTILIZZATE PER PREVENIRE LE PERDITE DI RACCOLTO?

Per proteggere i frutteti dalle intemperie, impieghiamo reti antigrandine, impianti di irrigazione e tecnologie avanzate come le centraline meteorologiche. Per la lotta contro malattie e parassiti, collaboriamo con l'Istituto [IHPS](#). La raccolta avviene con cura, in due fasi, per assicurare la perfetta maturazione. Il trasporto avviene con rimorchi apposti per preservare l'integrità dei frutti.

COME CONSERVATE E LAVORATE LE MELE?

Le mele sono conservate in celle frigorifere a circa 1°C, per mantenerle fresche fino a primavera inoltrata. Per il succo, le mele vengono lavate, macinate e pressate, quindi il succo è pastorizzato utilizzando per la produzione dell'energia necessaria, cippato dei nostri alberi. Una piccola quantità di mele marce, rami, foglie e scarti di lavorazione, come la sansa, è destinata all'alimentazione animale o al compostaggio organico, riducendo così gli sprechi e migliorando la qualità del terreno.



IN CHE MODO SODDISFATE LE ESIGENZE DI CONSUMATORI E RIVENDITORI?

Consumatori e rivenditori richiedono alta qualità, pertanto la produzione deve essere accurata e le mele vengono selezionate con cura per colore, dimensione e consistenza. Effettuiamo consegne locali a scuole, asili, centri benessere e aziende in un raggio di 30 chilometri, assicurando la freschezza dei prodotti e riducendo il nostro impatto ambientale.

QUAL È IL LEGAME TRA PRODUZIONE ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ?

Il cibo deve essere valorizzato e trattato con responsabilità. Siamo convinti che, con piccoli gesti, come quelli descritti, possiamo contribuire a un futuro più sostenibile. Invitiamo anche le comunità locali a preferire i prodotti del territorio. Per il momento abbiamo cibo a sufficienza, ma se le cose dovessero peggiorare, la situazione potrebbe cambiare altrettanto velocemente.