

DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA®

ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

DALLA BASILICATA,
DOVE I SAPORI DELLA MEMORIA COLTIVANO
L'AGRICOLTURA DEL FUTURO



DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA®

ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

**DALLA BASILICATA, DOVE I SAPORI DELLA MEMORIA
COLTIVANO L'AGRICOLTURA DEL FUTURO**

Siamo una Organizzazione di Produttori con radici profonde nel cuore fertile del Metapontino, in Basilicata. Da oltre settant'anni, ci dedichiamo alla cura della terra e alla selezione di frutta e ortaggi che rispettano la nostra storia e guardano al futuro. Lavoriamo con rispetto e consapevolezza, promuovendo un'agricoltura etica e sostenibile per offrire prodotti autentici e di qualità a chi ci sceglie.

ECCELLENZA CHE SEGNA IL FUTURO

Ogni nostro prodotto è tracciabile e certificato. Seguiamo standard internazionali come IFS Food, Global GAP e ISCC PLUS. Investiamo in tecnologie avanzate per ridurre l'impatto ambientale e in ricerca e sviluppo per selezionare varietà che uniscono il sapore autentico di una volta a una shelf life prolungata. Adottiamo pratiche sostenibili che riflettono il nostro impegno verso il pianeta e le generazioni future. Tra le nostre eccellenze, coltivate in Basilicata, portiamo con orgoglio sulle tavole italiane ed estere prodotti unici come la **Candonga Fragola Top Quality®**, il mandarino **Linbo®**, il mango, l'avocado, il Friggittello della Basilicata, l'uva fragola e i fichi.

COLTIVIAMO IL PRESENTE, NUTRIAMO IL DOMANI

Siamo ambasciatori dell'agricoltura lucana nel mondo. Costruiamo ogni giorno un modello che valorizza il territorio, rispetta la biodiversità e affronta le sfide globali con coraggio e innovazione. La nostra missione è coltivare la terra e donare un futuro migliore per le prossime generazioni.

RADICI LUCANE, PROSPETTIVE GLOBALI

Collaboriamo con partner, clienti e consumatori per costruire una filiera agricola trasparente, inclusiva e orientata al futuro. Nel cuore della Piana del Metapontino, una delle aree più fertili e ridenti d'Italia, coltiviamo eccellenze che raccontano il sole, la ricchezza e la vitalità della Basilicata. Le nostre radici lucane, profonde e solide, ci permettono di portare i nostri prodotti sulle tavole di tutto il mondo, condividendo il sapore autentico della nostra terra. Ogni giorno uniamo valori locali e ambizioni globali, creando un dialogo continuo tra tradizione e innovazione.



DALLA BASILICATA, UNA VISIONE PER IL FUTURO

Dalla Basilicata, dove i sapori della memoria coltivano l'agricoltura del futuro, ogni frutto che nasce nei nostri campi porta con sé una storia. È il racconto di gesti antichi, custoditi con cura nel tempo, e di una passione profonda per la terra, radicata nella tradizione.

Con lo stesso spirito e con l'orgoglio delle nostre radici, noi di **Tenute Zuccarella®** coltiviamo un'agricoltura che rispetta i cicli naturali e promuove la biodiversità, integrando tecnologie sostenibili e un autentico rispetto per l'ambiente.

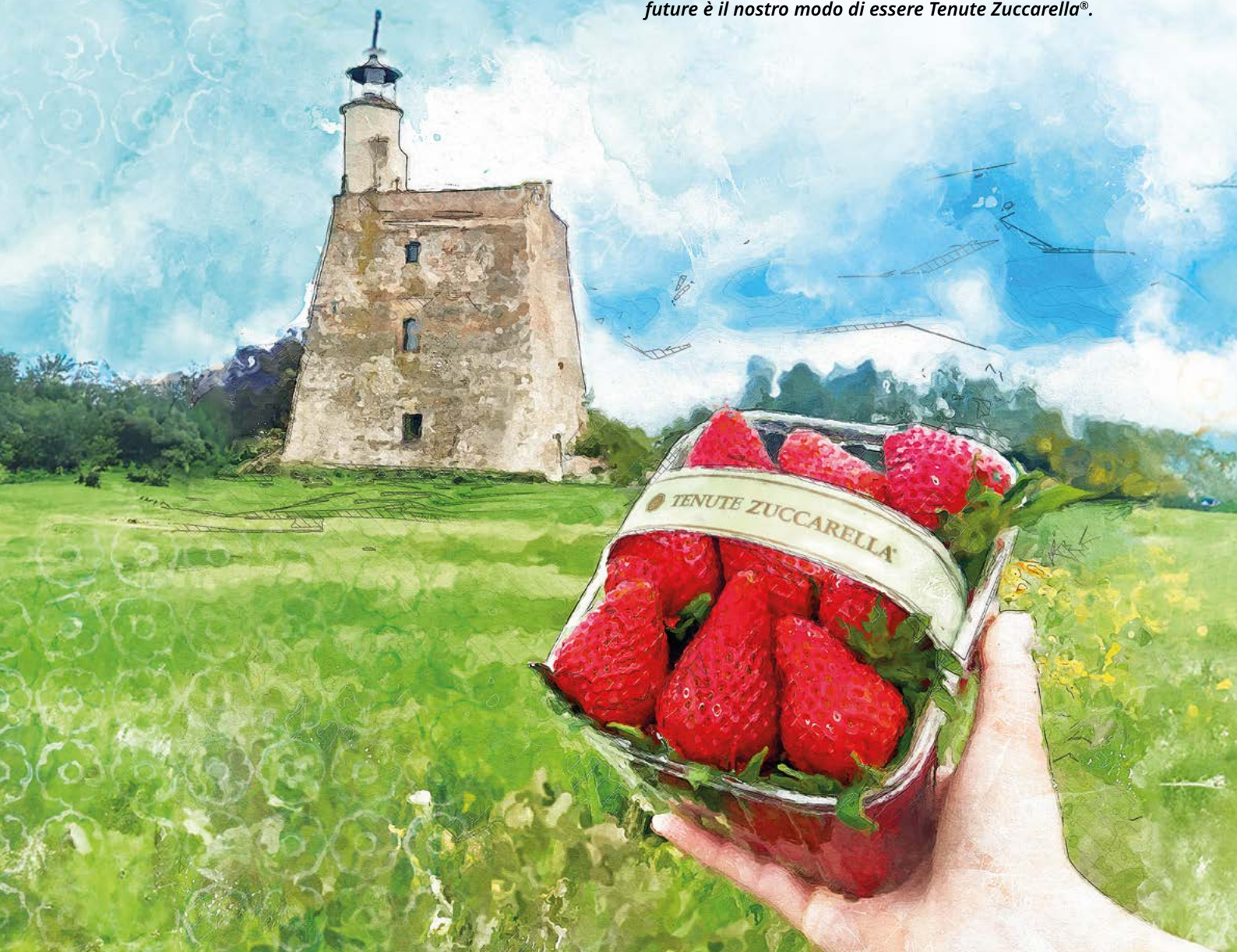
Tra le campagne di Scanzano Jonico, accarezzate dalla brezza del Mar Ionio e protette dall'abbraccio del Massiccio del Pollino, la nostra agricoltura rigenera il suolo, valorizza le risorse locali e nutre la comunità.

Ogni raccolto nasce da un equilibrio prezioso, frutto di un approccio che unisce memoria e innovazione, creando un'agricoltura resiliente, inclusiva e in sintonia con la natura.

*Nell'immagine:
Torre Aragonese - XVI secolo
Scanzano Jonico, Matera*

Siamo custodi di un ecosistema vivo: coltiviamo il cibo e l'armonia tra la terra, l'acqua e le persone. Radicati in un'agricoltura autentica, investiamo nell'innovazione per proteggere la biodiversità e il territorio. Ogni frutto racconta un equilibrio prezioso: tra cura e innovazione, tradizione e futuro.

Restituire valore alla natura e speranza alle generazioni future è il nostro modo di essere Tenute Zuccarella®.



*Il dialogo tra l'uomo e la natura è silenzioso.
Ascoltare il vento è sentire la vita che germoglia e la
voce di chi ci ha preceduto e che ci ha insegnato a
rispettare la terra e a coltivare con amore e dedizione.
Perché noi di Tenute Zuccarella® non abbiamo mai
dimenticato da dove veniamo.*

*Nell'immagine:
il saggiatore del vento*



DALLA TERRA AL CUORE. CHIEDICI PERCHÈ

Ogni gesto che compiamo ha un significato profondo. Ogni scelta che facciamo è un atto d'amore verso la terra e verso chi verrà dopo di noi.

Chiedici perché continuiamo ad alzare il dito al cielo per saggiare il vento pur disponendo di sofisticate stazioni meteo. Chiedici perché spostiamo una piantina piena di insetti antagonisti dalla parte opposta della serra per salvare una sola piantina infestata da ragni rossi o tripidi. Chiedici perché, in piena notte, corriamo nei campi durante un'alluvione o perché lottiamo contro la siccità, senza mai arrenderci.

Chiedici perché, nelle notti di tempesta, teniamo i pilastri delle serre saldi con il peso del nostro corpo, sfidando la furia del vento. Chiedici perché alziamo il naso in aria per "misurare" il tasso di umidità o perché siamo attenti a non sprecare l'acqua, anche quando sembra abbondare.

È perché questa terra ci ha cresciuti. Perché ogni frutto che nasce nei nostri campi porta con sé una storia lunga più di settant'anni. È la storia di uomini e donne che, nel 1950, spinti dalla **Riforma Fondiaria**, hanno trasformato un sogno in una realtà, lavorando la terra con mani forti e un cuore colmo di speranza. È la storia dei nostri avi, che ci hanno insegnato a rispettare l'acqua, il suolo e ogni piccola vita che lo abita.

Nel 2024, quel sogno è diventato ancora più grande. Abbiamo ricevuto il riconoscimento come **Organizzazione di Produttori dalla Regione Basilicata**, un traguardo che segna l'inizio di una nuova era. Per celebrare questa evoluzione, abbiamo scelto di rinnovare il nostro nome, trasformandolo da Zuccarella a **Tenute Zuccarella®**, rendendo omaggio alla prima linea di prodotti che ha portato i frutti del nostro lavoro sulle tavole di tante famiglie.

Ma non abbiamo mai dimenticato da dove veniamo. Ogni gesto, ogni raccolto, ogni scelta porta con sé l'eco di chi ha camminato prima di noi tra questi campi. Ogni volta che il vento si alza, che il sole scalda o che la pioggia scroscia, sentiamo la loro voce, il loro insegnamento, il loro orgoglio.

Siamo qui perché loro hanno avuto il coraggio di cominciare. E restiamo qui, con lo stesso spirito, perché sappiamo che il futuro non si costruisce da solo: si coltiva, un giorno dopo l'altro, con la stessa passione, la stessa cura e lo stesso amore che ci hanno trasmesso.

DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA®

ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

COLTIVIAMO IL PRESENTE, NUTRIAMO IL FUTURO

A Tenute Zuccarella®, ogni giorno innoviamo rispettando la natura. Offriamo prodotti che racchiudono qualità, sapore autentico e sostenibilità. Coltiviamo varietà resistenti e durature, credendo in un'agricoltura che protegge la terra, valorizza il territorio e garantisce un futuro migliore.

BENESSERE E CONSAPEVOLEZZA. UN LEGAME NATURALE

Diffondiamo la cultura dell'alimentazione consapevole offrendo informazioni chiare e dettagliate su ogni prodotto: valori nutrizionali, calorie, indice e carico glicemico. Incoraggiamo la trasformazione della conoscenza in benessere, fornendo strumenti per scelte informate.

RIDURRE LO SPRECO, VALORIZZARE OGNI RISORSA

Siamo impegnati nell'educazione contro lo spreco alimentare, proponendo pratiche semplici e utili per conservare al meglio i nostri prodotti. Condividiamo ricette creative e consigli per utilizzare ogni parte del raccolto. Ogni frutto rappresenta un impegno, e nessuna parte va sprecata.





DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA
ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

IL TALENTO UMANO CHE GERMOGLIA NEI CAMPI


In **Tenute Zuccarella®**, il talento germoglia in tutti i nostri campi: dai terreni coltivati con passione ai settori operativi e strategici, dove persone competenti e appassionate lavorano per portare eccellenza sulle tavole di tutto il mondo.

Nei nostri terreni, giovani carichi di energia e anziani, custodi di saggezza, lavorano fianco a fianco, provenienti dal nostro territorio e da diverse parti del mondo. Questa varietà di esperienze e culture rende ogni giorno un'opportunità per innovare, senza mai perdere il legame con le radici.

Il cuore di **Tenute Zuccarella®** batte anche nei magazzini e negli uffici. Nei magazzini, mani esperte si dedicano al confezionamento e alla logistica, garantendo precisione e cura in ogni fase. Negli uffici, persone appassionate gestiscono il coordinamento, la pianificazione, la commercializzazione e le attività amministrative, trasformando la nostra visione in realtà.

Grazie a competenze, dedizione e passione, costruiamo una comunità ispirata, dove la diversità è il nostro punto di forza. Questo si riflette nei prodotti che portiamo sulle tavole, frutto di un'agricoltura inclusiva e responsabile.





DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA®

ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

I SOCI: RADICI DELLA NOSTRA ECCELLENZA

I nostri soci sono l'anima della tradizione agricola lucana, custodi di un sapere tramandato di generazione in generazione, che rappresenta al tempo stesso patrimonio e innovazione. Uniti da un profondo legame con la terra, lavorano con passione per far crescere la nostra cooperativa, affrontando le sfide del futuro con uno spirito di comunità.

La diversità generazionale e culturale dei soci arricchisce ogni scelta strategica, trasformando la cooperazione in un punto di forza. Ognuno apporta competenze uniche e visioni complementari, sostenendo un modello agricolo che coniuga rispetto per le radici e innovazione sostenibile.

È grazie al loro impegno che **Tenute Zuccarella®** continua a rappresentare un esempio di eccellenza e responsabilità, capace di connettere passato, presente e futuro.

Le fragole sono il cuore pulsante della nostra produzione, un simbolo del nostro impegno e della qualità che portiamo sulle tavole. Tenute Zuccarella® è sinonimo di innovazione agricola: siamo stati i primi in Basilicata a coltivare frutti esotici come mango, avocado e finger lime, e a introdurre la produzione di uva fragola. Accanto a questi, agrumi, fichi, kaki e drupacee completano una gamma di eccellenze che riflette la nostra dedizione, la capacità di innovare e il legame profondo con il territorio lucano.

LE FRAGOLE DELLA BASILICATA. IL GUSTO DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Le nostre fragole sprigionano un sapore unico e irresistibile, con un aspetto che le rende protagoniste di ogni tavola. Di altissima qualità e con caratteristiche organolettiche straordinarie, raccontano la storia di un territorio unico, riconosciuto per l'eccellenza della fragolicoltura.

Nella Piana del Metapontino, cuore pulsante della Basilicata, coltiviamo 55 ettari di fragole, rafforzando il nostro ruolo di riferimento nel panorama agricolo. Qui, terra fertile e clima mite incontrano mani esperte e passione autentica, dando vita a un prodotto che incarna l'essenza della lucanità.

Tra le nostre varietà spicca la **Candonga Fragola Top Quality®**: intensa, profumata, con polpa croccante e un rosso brillante che cattura lo sguardo. È il fiore all'occhiello del Metapontino e ha conquistato i gourmet di tutto il mondo. Accanto a lei, la **Inspire®**, con un gusto piacevolmente dolce, perfetta per chi cerca una fragola dal sapore armonioso e vellutato.

Siamo orgogliosi di essere tra i soci fondatori del **Club Candonga®**, che ha scritto una delle più belle pagine

della storia agricola italiana, garantendo qualità e sostenibilità.

La nostra coltivazione avviene interamente sotto serra, con una parte crescente in idroponica, per ottimizzare risorse idriche e qualità del raccolto. Ogni fase è studiata per preservare freschezza e proprietà organolettiche. La raccolta e il confezionamento, che inizia a dicembre e termina all'inizio dell'estate, sono affidati a mani sapienti, delicate come quelle che accarezzano un bambino, per preservarne bellezza e gusto.

Adottiamo pratiche sostenibili come la lotta biologica integrata, impiegando insetti antagonisti naturali, api e bombi per l'impollinazione. Con stazioni meteo e sensori di precisione, gestiamo l'acqua in modo efficiente, riducendo gli sprechi.

Le nostre fragole raccontano una storia di passione, cura e orgoglio. In poche ore, dai nostri campi raggiungono le tavole italiane ed europee, diventando simbolo della nostra fragolicoltura d'eccellenza. Le migliori fragole d'Italia nascono qui, in Basilicata, dove i sapori della memoria coltivano l'agricoltura del futuro.

• DAL 1950 •



TENUTE ZUCCARELLA®

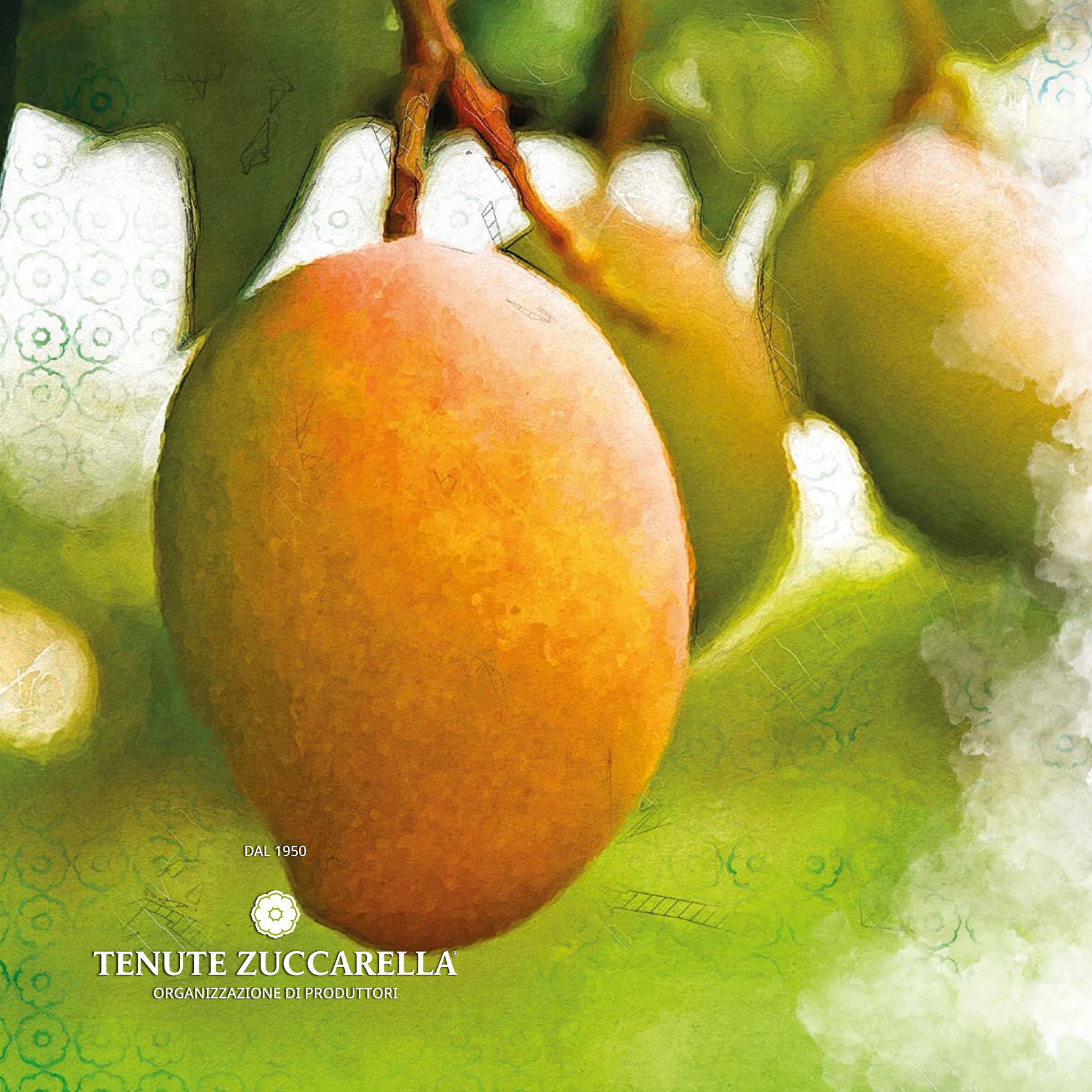
DALLA BASILICATA, DOVE NASCONO LE FRAGOLE PIÙ AMATE D'ITALIA

LA REGINA



L'originale
la riconosci dal
Codice Produttore
Club Candonga:
CC 00001403
zuccarella.com

CANDONGA®
FRAGOLA TOP QUALITY



DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA®
ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

FRUTTI ESOTICI E UVA FRAGOLA. L'AGRICOLTURA PIONIERISTICA

Il cambiamento inizia con il coraggio di immaginare un futuro diverso.

Nei campi di **Tenute Zuccarella®** abbiamo trasformato sfide in opportunità, introducendo colture innovative che dialogano con i gusti dei consumatori e rispondono ai cambiamenti climatici.

Siamo stati i **primi in Basilicata a coltivare frutti esotici** come mango, avocado e finger lime, e a valorizzare la tradizione dell'uva fragola. Ogni frutto racconta una storia di innovazione, rispetto per la terra e attenzione ai consumatori.

Mango. Raccolto tra agosto e settembre, si distingue per una dolcezza avvolgente e una freschezza straordinaria. Perfetto per chi ricerca un'alimentazione sana e gustosa.

Avocado. Pronto a marzo, con la sua polpa cremosa è ideale per sportivi, gourmet e amanti di uno stile di vita equilibrato.

Finger Lime. Prezioso e ricercato, è amato da chef e gourmet per le sue perle simili al caviale, che donano al palato un'esplosione di sapore fresco e agrumato. Questo frutto raro si distingue per l'aspetto unico e il gusto raffinato, rendendolo ideale per piatti di pesce, sushi e cocktail. Perfetto per chi cerca un tocco di esclusività.

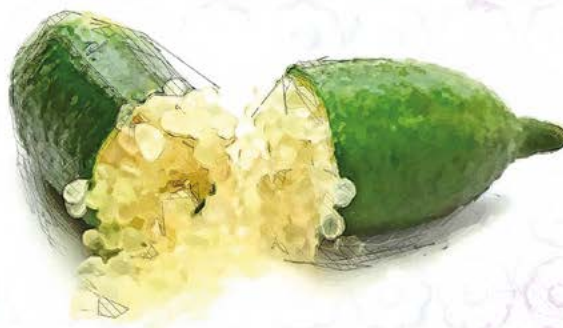
Uva Fragola. Dolce e profumata, raccolta da luglio a ottobre, è un frutto che celebra il sapore autentico di un tempo, perfetto per chi ama gusti tradizionali e genuini.

La coltivazione segue pratiche agricole sostenibili, rispettando l'equilibrio naturale e preservando le risorse idriche.

Grazie a tecniche avanzate e a un clima ideale, ogni frutto matura esprimendo al meglio le sue qualità organolettiche.

Guardare lontano, innovare con coraggio e rispondere ai cambiamenti con intelligenza: questa è l'agricoltura pionieristica di **Tenute Zuccarella®**.

Un'agricoltura che guarda al futuro e lo coltiva con visione, sperimentazione e amore per la terra.



GLI AGRUMI DEL SUD ITALIA. UN'ESPLOSIONE DI SAPORI E PROFUMI

Camminare tra i nostri agrumeti è un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Il sole del Sud Italia accarezza le foglie, mentre l'aria si riempie dei profumi intensi degli agrumi e i colori brillanti si fondono con il paesaggio circostante. Qui coltiviamo frutti dal sapore unico, intensi come la terra che li nutre. A **Tenute Zuccarella®** lavoriamo con passione per portare sulle tavole di tutto il mondo l'essenza della Basilicata e del Sud Italia.

Mandarini Linbo®, il gusto premium italiano

Far parte del **Club Linbo®** significa condividere la visione: coltivare mandarini premium, 100% italiani, che esaltano il connubio tra sapore e sostenibilità. Tra le varietà che crescono nei nostri campi, spiccano il Tang Gold, dalla dolcezza equilibrata e privo di semi, perfetto per ogni occasione, e il Leanri, celebre per la sua naturale dolcezza e incredibile succosità. Simbolo di qualità, questi mandarini si distinguono per la buccia edibile, il disciplinare rigoroso e la

cura artigianale li rendono un'esperienza unica. Da gennaio ad aprile, accompagnano ogni momento con freschezza e carattere, soddisfacendo chi cerca il gusto autentico e raffinato della tradizione agrumaria italiana.

Basilicata, un abbraccio di sole e agrumi

Accanto ai mandarini **Linbo®**, nei nostri agrumeti nascono altri frutti preziosi che raccontano la generosità della nostra terra.

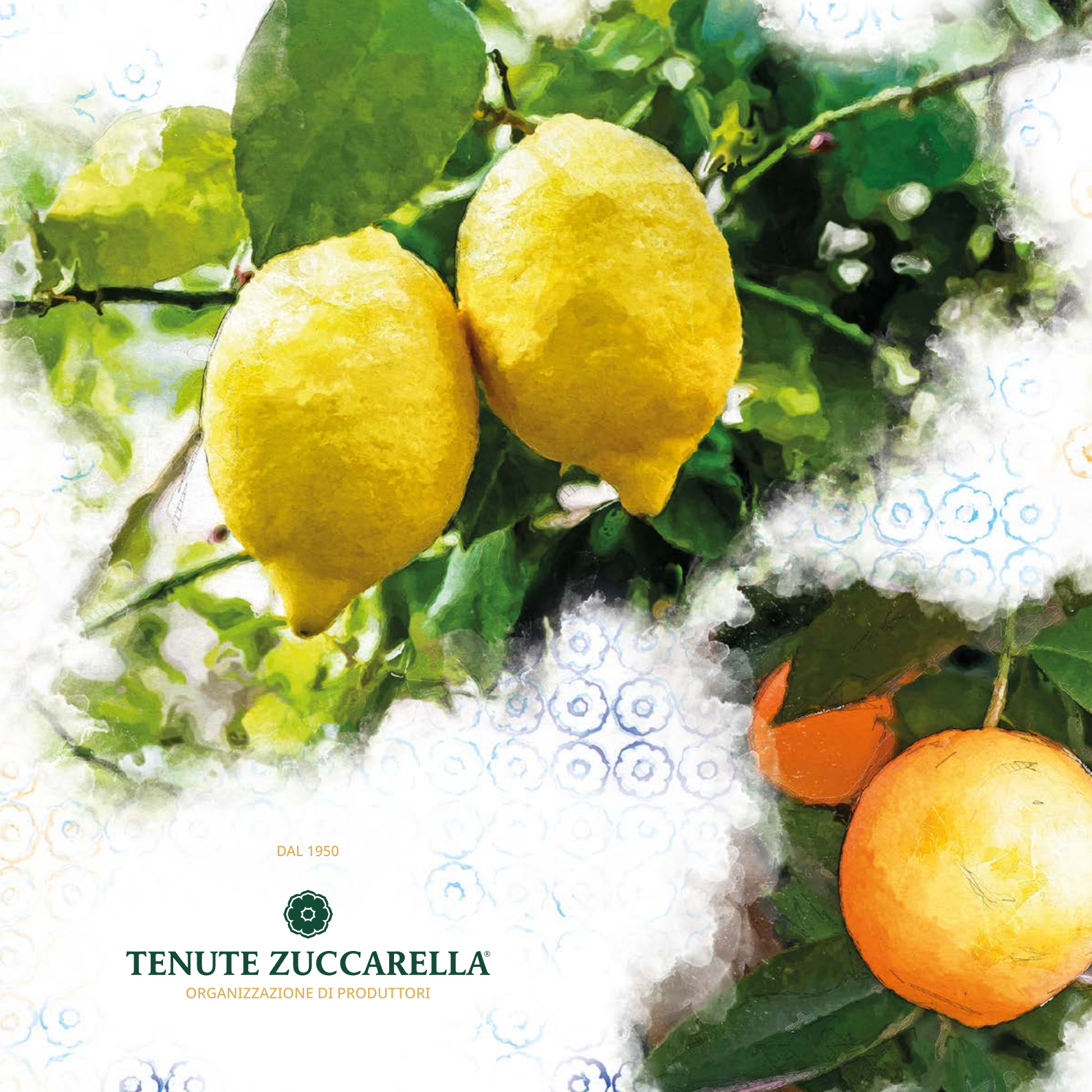
Clementine. Dolci e profumate, raccolte da settembre a febbraio, ideali per ogni momento della giornata.

Arance. Ricche di succo e freschezza, le nostre arance sono disponibili tutto l'anno grazie alla scelta di coltivare diverse varietà, selezionate con cura per garantire continuità e qualità in ogni stagione. Il loro colore vivace porta luce e vitalità a ogni tavola.

Limoni. Intensamente aromatici, perfetti da gustare freschi o per dare carattere a ogni ricetta. Vengono raccolti da luglio a dicembre, quando raggiungono il massimo della loro fragranza e qualità.

Ogni agrume che coltiviamo racchiude un capitolo della nostra storia, un legame profondo con la terra e il desiderio di offrire emozioni autentiche. È il nostro omaggio al Sud Italia, una terra che, stagione dopo stagione, ci regala frutti di straordinaria bellezza e bontà.





DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA®

ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

FRUTTI DI TRADIZIONE: FICHI E KAKI DEL METAPONTINO



DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA®

ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI



Nelle fertili campagne del Metapontino, dove il sole e il vento si incontrano per nutrire il suolo, nascono frutti straordinari che raccontano il legame profondo con la nostra terra. Il fico verdino e i kaki portano sulle tavole tutto il sapore autentico e genuino del Sud Italia.

Il fico verdino: dolcezza che annuncia l'autunno

Il fico verdino, disponibile da agosto a ottobre, è una varietà piccola e preziosa, dalla buccia verde brillante e dalla polpa chiara, rosata e zuccherina. Raccolto al momento ideale, ogni frutto sprigiona un sapore intenso e delicato che ricorda le antiche tradizioni contadine. Ideale da gustare fresco, il fico si presta anche alla preparazione di confetture vellutate, fichi essiccati e dessert gourmet. È il frutto che accompagna la fine dell'estate e annuncia con dolcezza l'arrivo dell'autunno.

I kaki: sapore e tecnologia per un frutto d'eccellenza

I nostri kaki, raccolti da settembre a gennaio,

combinano tradizione e modernità grazie all'innovativo **processo di detannizzazione**. Un trattamento delicato con anidride carbonica, senza sostanze chimiche, neutralizza l'astringenza del frutto, rendendolo cremoso e dolce. La detannizzazione non solo preserva la freschezza e la qualità del frutto, ma prolunga la sua shelf-life, permettendo ai nostri kaki di raggiungere i mercati e la GDO con caratteristiche ottimali e un sapore avvolgente. È un processo che riscrive le possibilità commerciali di un frutto dalla lunga storia, offrendolo con qualità premium.

Ogni fico e kaki che coltiviamo racconta il nostro impegno, il lavoro attento delle nostre mani e il rispetto per la natura. Custodiamo con orgoglio il Metapontino, un territorio straordinario dove ogni frutto è il risultato della nostra agricoltura sostenibile. Dai fichi che salutano l'estate ai kaki che profumano d'autunno, condividiamo l'essenza della Basilicata e la passione di **Tenute Zuccarella®** con il mondo.



DRUPACEE: UN VIAGGIO TRA I SAPORI STAGIONALI

Nei nostri campi, le drupacee raccontano ogni stagione con sapori autentici e intensi. Nettare, pesche, albicocche e susine rappresentano la generosità della terra lucana, del sole della Basilicata e della nostra dedizione nella scelta di varietà che accompagnano i palati dalla primavera all'inverno.

Le **nettarine** e le **pesche**, raccolte tra maggio e giugno, spiccano per la polpa succosa e il profumo inconfondibile. Perfette sia per il consumo fresco che per preparazioni in cucina, uniscono dolcezza e consistenza vellutata.

Le **albicocche**, anch'esse pronte da maggio a giugno, conquistano con il loro equilibrio tra dolcezza e acidità, mantenendo freschezza e qualità grazie a una lunga shelf life.

Da settembre a gennaio le **susine** completano la gamma, con una polpa soda e un sapore ricco che le rende ideali da gustare fresche o per conserve e dolci.

Grazie a varietà attentamente selezionate, le nostre drupacee offrono sapori autentici, resistenza e lunga conservazione. Coltiviamo ogni frutto con metodi sostenibili, garantendo qualità premium e il legame profondo con il nostro territorio.



I nostri ortaggi seguono il ritmo naturale della terra, donando sapore autentico e il massimo valore nutrizionale alla piena maturazione. Coltivati in una terra generosa, racchiudono il calore del sole, il soffio del Mediterraneo e l'eredità di tradizioni che vivono grazie alle nostre pratiche agricole consapevoli. Ogni raccolto è una scelta che fa bene a chi lo consuma e al pianeta, promuovendo uno stile di vita più sostenibile e attento all'ambiente.

DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA®

ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI



IL FRIGGITELLO DELLA BASILICATA: UN'ESCLUSIVA DI TENUTE ZUCCARELLA®

Un'esclusiva firmata **Tenute Zuccarella®**, il **Friggitello della Basilicata** è un piccolo peperone straordinario: dolcezza unica, croccantezza irresistibile e una lunga shelf life lo rendono protagonista delle tavole italiane ed europee.

Le sue qualità straordinarie nascono nel cuore del Metapontino, un territorio dalla fertilità unica e dal microclima perfetto. Coltivato sotto serre moderne,

il Friggitelto beneficia dei venti marini del Mar Ionio e delle fresche correnti montane del Massiccio del Pollino, che esaltano il suo sapore e la sua croccantezza.

Raccolto da settembre a febbraio, il Friggitelto della Basilicata porta sulle tavole italiane ed europee tutto il gusto autentico e l'eccellenza della nostra terra straordinaria.

ORTAGGI. SAPORI AUTENTICI PER OGNI STAGIONE

Nei campi di **Tenute Zuccarella®** coltiviamo una gamma di ortaggi che esprime la generosità della terra lucana, rispettando il ciclo naturale delle stagioni.

Da ottobre a novembre, i **peperoni quadrati** rossi e gialli, con la loro polpa carnosa e il sapore unico, aggiungono vivacità e gusto a ogni piatto.

Da dicembre a febbraio, i **cavoli romaneschi**, viola e gialli raccontano la nostra cura nella coltivazione di prodotti nutrienti e versatili, ricchi di antiossidanti naturali.

Le **fave**, pronte tra gennaio e marzo, si distinguono per il sapore delicato e la versatilità in cucina.

I **piselli**, disponibili da dicembre a marzo, portano dolcezza e colore a zuppe, primi piatti e contorni.

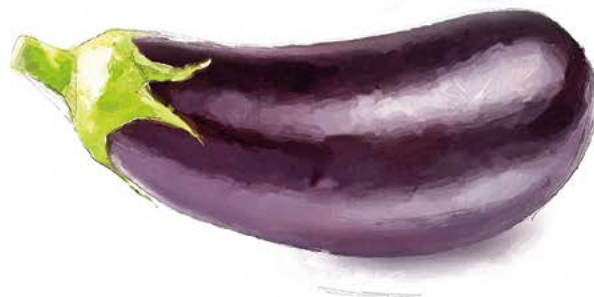


Le **melanzane**, raccolte da agosto a dicembre, rappresentano un'icona della cucina mediterranea grazie alla loro consistenza compatta e al gusto pieno.

Le **cipolle rosse fresche**, disponibili da dicembre ad aprile, si distinguono per la loro dolcezza e croccantezza, ideali sia crude che cotte per arricchire ogni piatto con un tocco elegante.

Infine, i **funghi cardoncelli**, dal sapore intenso e dalla consistenza compatta, disponibili da ottobre ad aprile, rappresentano uno dei nostri prodotti più pregiati, ideali per tante gustose ricette.

Ogni ortaggio racconta il nostro impegno verso un'agricoltura sostenibile e di qualità. Con i nostri prodotti, portiamo il meglio della Basilicata sulle tavole di chi cerca autenticità ed eccellenza, in Italia e in Europa.



DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA®

ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

TENUTE ZUCCARELLA®: UNA VISIONE D'INSIEME

- **170 ettari coltivati complessivi**
Una produzione estesa e diversificata.
- **6 Paesi europei raggiunti**
Italia, Germania, Svizzera, Francia, Inghilterra e altri mercati in espansione.
- **16.000 pedane spedite ogni anno**
Con volumi in crescita.
- **8.000 tonnellate di prodotti venduti**
Qualità e freschezza garantite.
- **15 insegne GDO servite**
Partnership con le principali catene di distribuzione.
- **50 mercati ortofrutticoli forniti**
Una rete capillare e consolidata.
- **7 piattaforme logistiche specializzate**
Consegne rapide e affidabili.
- **8.800 m² di magazzino**
Strutture moderne per la lavorazione e lo stoccaggio.
- **737 m² di celle frigorifere complessive**
Freschezza garantita e shelf life prolungata.
- **327 m² di celle per il trattamento all'ozono**
Sicurezza e qualità.
- **30 m² di cella di detanizzazione**
15.000 kg di kaki per ogni ciclo.
- **16.000 m² di piazzali**
Per l'ottimizzazione di operazioni logistiche.
- **8.000 m² di aree verdi**
Un impegno concreto per l'ambiente.
- **500 kW di pannelli fotovoltaici**
Energia pulita per un'agricoltura sostenibile.
- **Da 300 fino a un massimo di 600 dipendenti nei periodi di massima produzione**
La nostra forza lavoro.

CELLE FRIGORIFERE E OZONO: TECNOLOGIA E SICUREZZA

Le nostre celle frigorifere coprono una superficie di **737 m²**, con **327 m²** dedicati al **trattamento all'ozono**. Questa tecnologia avanzata elimina batteri, funghi e muffe, prevenendo la formazione di virus e prolungando la shelf-life senza residui chimici.

L'ozono, un gas naturale, si decompone rapidamente in ossigeno, offrendo una soluzione ecologica e sicura. Riduciamo così i rischi di contaminazione, proteggendo sapore, odore e consistenza dei prodotti.

TECNOLOGIE PER LA LAVORAZIONE E IL CONFEZIONAMENTO

I nostri macchinari garantiscono efficienza, qualità e una lavorazione delicata, studiata per preservare le caratteristiche naturali di frutta e ortaggi. Il processo inizia con i **rovesciatori**, che svuotano i bins con rapidità e sicurezza, seguiti dalle **spazzolatrici**, che eliminano ogni residuo, e dai **tunnel di asciugatura**, che preparano i prodotti per le fasi successive.

Le **calibratrici** selezionano peso e forma con estrema precisione, mentre i riempitori si occupano dei calibri non idonei, ottimizzandone il trattamento. I **banchi impacco** agevolano il confezionamento dei frutti più delicati, garantendo massima cura e attenzione. Le **coperchiatrici** chiudono le confezioni in modo rapido e preciso e le **termosaldatrici** le sigillano. Infine, le **retinatrici** e le **reggiatrici automatiche** stabilizzano i pallet per il trasporto.

Un sistema che protegge la qualità dei prodotti, riduce gli sprechi e risponde con efficienza alle sfide della sostenibilità.

CAPACITÀ PRODUTTIVA E LOGISTICA. PRONTI A OGNI SFIDA

L'eccellenza dei nostri prodotti nasce da una gestione operativa impeccabile. Grazie a una **rete produttiva scalabile** e a soluzioni innovative come serre e idroponica, garantiamo forniture regolari e una produzione continua tutto l'anno. Collaborazioni con partner di fiducia assicurano **consegne rapide e sicure**, preservando la qualità lungo tutta la filiera.

Con certificazioni internazionali, macchinari avanzati e una rete produttiva scalabile, ottimizziamo ogni fase della lavorazione, garantendo freschezza e autenticità per i mercati nazionali e internazionali.

QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ: ALLA BASE DI OGNI SCELTA

A **Tenute Zuccarella®** crediamo in un'agricoltura che rispetti la terra, chi la coltiva e chi sceglie i nostri prodotti. Offriamo alimenti di alta qualità, sicuri e tracciabili, certificati a livello internazionale. Le nostre certificazioni rappresentano un impegno concreto verso la sostenibilità, la trasparenza e l'etica.

IFS Food. Assicura elevati standard di sicurezza e qualità lungo tutta la filiera.

Residuo Zero. Garantisce prodotti privi di residui chimici, a tutela di salute e ambiente.

Global GAP Option 2. Riconosce le buone pratiche agricole e la gestione responsabile delle risorse.

ISCC PLUS. Attesta la riduzione delle emissioni di CO₂ e la tutela della biodiversità.

Rete del lavoro agricolo di qualità. Promuove condizioni di lavoro sicure, nel rispetto delle normative vigenti.

La nostra filosofia si fonda su valori concreti, per offrire alimenti che rispettano l'ambiente e valorizzano chi lavora ogni giorno per produrli.

DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA®
ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

DAL 1950



TENUTE ZUCCARELLA®

ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

UN PARTNER STRATEGICO PER CRESCERE INSIEME

Tenute Zuccarella® è il punto di riferimento per i buyer, la GDO e i mercati ortofrutticoli che cercano eccellenza, affidabilità e soluzioni innovative. Con una logistica efficiente, una rete produttiva versatile e tecnologie all'avanguardia, ottimizziamo ogni fase della lavorazione e del confezionamento per rispondere alle richieste di un mercato in continua evoluzione.

Collaboriamo con i nostri clienti per sviluppare progetti su misura: packaging esclusivi, promozioni mirate e iniziative in-store, pensati per migliorare la visibilità e rafforzare la fidelizzazione. Le certificazioni internazionali, come IFS Food, Global GAP, Residuo Zero e ISCC PLUS, garantiscono i più alti standard di sicurezza e qualità in ogni fase della filiera.

Grazie ai macchinari avanzati e al trattamento all'ozono, assicuriamo freschezza, integrità e una gestione ottimale dei volumi. Infrastrutture moderne ci permettono di garantire forniture regolari e spedizioni puntuali per i mercati nazionali e internazionali.

Insieme, possiamo costruire un futuro basato sull'eccellenza, l'innovazione e la sostenibilità, portando nel mondo i sapori autentici della Basilicata e promuovendo un'agricoltura rispettosa della terra, di chi la coltiva e di chi sceglie i nostri prodotti.

Contattaci per scoprire come valorizzare al meglio la tua offerta con il nostro supporto.

TENUTE ZUCCARELLA®
ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI
Società Cooperativa Agricola

Via Val d'Agri S.S. 598 km 119,200
75020 Scanzano Jonico (MT)
Basilicata • Italia
P.IVA 01278260771

T. +39 0835 954209 • info@zuccarella.com

www.zuccarella.com



Scan the QR Code to download
the English version of our
company profile and discover
how **Tenute Zuccarella®** can
enhance your business.



Scannen Sie den QR-Code,
um die deutschsprachige
Version unseres Firmenprofils
herunterzuladen und entdecken
Sie, wie **Tenute Zuccarella®**
Ihrem Unternehmen einen
Mehrwert bieten kann.



