

## Francescon, dal Senegal meloni e zucche al top, in controstagione

26 febbraio 2019

È iniziata il 19-20 febbraio la settima campagna del Senegal di OP Francescon, tra le principali organizzazioni di produzione italiane specializzate in meloni e angurie. La produzione avviene a Tassette, a 80 km dalla capitale Dakar, in un'area di circa 150 ettari, dove vengono prodotte anche le zucche della varietà Delica. Le condizioni ottimali in fase di produzione e la logistica veloce ed efficiente permettono di avere nei punti vendita prodotti di qualità eccellente, quando non è ancora disponibile la produzione nazionale. Proseguono anche i progetti solidali: stanno per concludersi i lavori per la costruzione di una scuola per 300 bambini a Ndiagania

*di Eugenio Felice*



*Melone retato prodotto da Francescon in Senegal*

“Quest’anno la campagna del melone del Senegal inizia con le migliori condizioni, sia in produzione che nei mercati di consumo”, esordisce Bruno Francescon, presidente di OP Francescon. “Il clima ideale – spiega l’imprenditore mantovano – con il corretto sbalzo termico tra giorno e notte sta conferendo ai meloni prodotti in Senegal una qualità ottimale. Allo stesso tempo, le temperature decisamente sopra la media



durante il giorno nel Nord Italia sono di stimolo per i consumi, mentre lo scorso anno nello stesso periodo c'erano 10 centimetri di neve”.

OP Francescon è stata la prima, nel 2013, a delocalizzare la produzione in Senegal per anticipare di circa due mesi la campagna nazionale, con un melone retato con segno della fetta di alta qualità – lo stesso coltivato in Italia – presentato con un imballaggio dai colori vivaci che richiama il luogo di origine. “Il nostro obiettivo – precisa Francescon – è destagionalizzare i consumi di melone offrendo un prodotto in linea con le aspettative dei consumatori italiani, sia in termini di varietà che di qualità”.

La campagna è iniziata il 20 febbraio e raggiungerà il suo culmine con la Pasqua, che quest'anno cade il 21 aprile. La logistica è veloce, efficiente e a basso impatto ambientale: dopo l'abbattimento della temperatura, il prodotto viene caricato su container refrigerato direttamente nell'azienda agricola di Tessedo, caricato su una nave al porto di Dakar, per arrivare nei magazzini di Rodigo (Mantova) di OP Francescon dopo soli 7 giorni dalla raccolta. Da lì raggiunge poi le piattaforme dei gruppi distributivi.



*Zucche Delica prodotte da Francescon in Senegal*

“Quest'anno abbiamo ampliato la superficie di produzione del 10 per cento – aggiunge Francescon – per raggiungere circa 150 ettari, di cui 40 destinati alle zucche Delica che, qualitativamente parlando, sono le migliori che si possano trovare sul mercato in questo periodo dell'anno. Rispetto alle origini del Centro e Sudamerica abbiamo un vantaggio di oltre 20 giorni in termini di trasporto e questo si ripercuote sulla qualità. Per questa campagna abbiamo programmato circa 20 container solo di zucche”.

Delocalizzare la produzione non significa solo spostare il know-how ma anche andare a inserirsi in una nuova comunità. E sappiamo quanto oggi per distributori e consumatori sia importante il rispetto dei lavoratori e dell'ecosistema nelle zone di produzione. OP Francescon, da sempre attenta a questi aspetti, fin da subito ha promosso iniziative per sostenere le comunità locali, in collaborazione con alcuni gruppi distributivi. Un esempio è la costruzione di una scuola per 300 bambini a Ndiagania: proprio quest'anno termineranno i lavori.