

Le difficoltà nel coltivare il prataiolo sono divenute vere e proprie barriere all'entrata per i nuovi possibili concorrenti in quanto esperienza, struttura, tecnologia e professionalità crescono e si evolvono con la maturazione aziendale, aprendo un divario davvero difficile da colmare.

Nel comparto la Funghi Valentina è leader italiano per il fungo di Alta Qualità, commercializzando in tutta Italia, in particolare sul territorio emiliano e in Sardegna. Al fine di far conoscere la qualità superiore dei Funghi Valentina l'azienda ha iniziato un cammino molto interessante con Chefs di altissimo livello del bolognese in una partnership che ha come elementi comuni gusto, professionalità, passione e sperimentazione.

Per il secondo anno si rinnova poi il sodalizio con la "Sagra dell'Asparago Verde di Altedo" diventato IGP proprio nel 2003. Nel condividere la stessa filosofia di territorialità, l'Asparago Verde di Altedo IGP propone l'Alta Qualità "Funghi Valentina" attraverso le performance ormai famose di grandi chefs che interpretano ed esaltano le proprietà di freschezza, gusto e compattezza di questo prodotto.

Gli interpreti dell'Asparago Verde di Altedo IGP all'interno dei propri locali daranno vita in aprile e maggio a vere e proprie kermesse in cui i Funghi Valentina avranno modo di essere esaltati nelle loro caratteristiche.

QUALITÀ CONTROLLATA: L'EVOLUZIONE DEL MARCHIO

Il talloncino giallo di certificazione di produzione integrata QC, è il marchio che la Regione Emilia Romagna ha coniato nel 1997 per identificare le aziende agricole "in armonia con la natura, rispettose dell'ambiente e della salute".

È la legge regionale 28/99 a regolare l'utilizzo e la concessione del QC, di cui la Funghi Valentina è stata tra le primissime effigiate. Negli anni l'importanza del marchio QC ha portato ad una sua estensione in ambito nazionale, sottolineandone la serietà e l'interesse.

La Funghi Valentina ha fatto del QC uno strumento brevettato di Marketing e di Qualità.

È stato infatti creato un "fungo" di cartone il cui gambo viene inserito nella confezione facendo emergere il cappello giallo con il marchio aziendale e quello QC. L'idea nel tempo è diventata un tramite promozionale: la Qualità superiore dello Champignon Bolognese aveva bisogno di un identificativo che rafforzasse il proprio marchio, comunicando l'impegno nel produrre Qualità da Leader di Mercato.

Successivamente, di fronte alle nuove esigenze di rintracciabilità, il QC è diventato il depositario di un codice a barre che permette di risalire fino alle materie prime impiegate nella produzione, in un'ottica di interazione produttore-consumatore.



champignon della "funghi Valentina" con il QC come identificativo

Lo champignon Alta Qualità Funghi Valentina

si riconosce da:

- IL MARCHIO "FUNGHI VALENTINA"
 - IL TALLONCINO GIALLO DI CERTIFICAZIONE DI PRODUZIONE DI QUALITÀ BIOINTEGRATA QC Qualità Controllata
 - LA QUALITÀ SUPERIORE DEL NOSTRO PRODOTTO CHE SI DISTINGUE PER:
 - freschezza • genuinità • bianchezza • compattezza
 - LA TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO GRAZIE AL CODICE A BARRE SUL TALLONCINO QC, IN OGNI CONFEZIONE
- Questo permette di far arrivare sulla tavola un prodotto **GARANTITO dalla produzione al consumo**

A MINERBIO LA PRIMA FUNGAIA D'EUROPA A METANO

La comunicazione etica ed ambientale che prende tanta parte delle iniziative di marketing e comunicazione delle grandi aziende parla di una maggiore attenzione del consumatore all'eco-sistema ed all'ambiente del pianeta terra. La Funghi Valentina in questo senso ha da sempre perseguito la politica di fornire un prodotto "come se lo portassi sulla mia tavola".

Da qui nel 1998 la concessione di QC a testimoniare una attenzione al prodotto che si realizza ma anche all'ambiente che circonda ed ospita l'azienda, la splendida pianura bolognese: ne è testimonianza l'utilizzo di una struttura bassa ed a basso impatto ambientale e l'utilizzo di una avanzata tecnologia che sostituisce all'energia elettrica quella del Metano. Il sistema GA (Gas Absortion) climatizzando a metano risolve il problema della produzione caldo-freddo: è la prima Fungaia d' Europa con questa tecnologia.

Nata dalla stretta collaborazione tra un'azienda olandese, il cui know-how è il più evoluto del settore, e l'azienda bergamasca Robur, questa sperimentazione coniuga un impianto in funzione 24 ore su 24 con le necessità specifiche di un microclima come quello dei funghi nelle stanze colturali. Un accurato sistema di controllo termo-igrometrico della coltivazione viene alimentato con energia frigorifera prodotta a metano.

In un quotidiano che riporta l'attenzione su black-out elettrici e contestazioni minerbiesi sulla questione centrale elettrica esiste una realtà che di una scelta imprenditoriale ha fatto un impegno ambientale.



il marchio QC