

LC Fruit valorizza la coltivazione del ciliegio da oltre 40 anni



La provincia di Verona con 1.500 ha coltivate a ciliegio è capofila tra quelle venete nella produzione cerasicola. Con la sua sede a Monteforte d'Alpone (Verona), **LC Fruit** rappresenta da oltre 40 anni un valido riferimento per la **commercializzazione delle ciliegie**.

Oggi, rafforzando la **collaborazione con alcuni produttori trentini**, amplia il

periodo di offerta e allunga la stagione di commercializzazione. Ma è l'innovazione tecnologica l'elemento che caratterizza il nuovo corso di LC Fruit; dotandosi di **tecnologie innovative** può garantire la migliore remunerazione ai produttori.

Il modello proposto da LC Fruit si chiama «**scendipianta**» Consente all'agricoltore di conferire le ciliegie così come appena raccolte e «scese» dalla pianta, libero di concentrare l'attività sulla cura delle coltivazioni e sulla maggior capacità di raccolta.

LC Fruit provvederà alla **selezione automatizzata** grazie a evoluti processi tecnologici, come la Cherry Vision 3.0 di Unitec, un avanzato sistema di selezione ottica acquistato nel 2022, **capace di separare per colore, calibro, difformità, uniformando i diversi lotti di ciliegie**.

Prima di passare al vaglio della selezionatrice ottica, le ciliegie vengono **raffreddate in pochissimi minuti** transitando per l'Hydrocooler, una «doccia fredda» di acqua ozonizzata a 5 °C, interrompendone il processo di maturazione e consentendo una **maggiore shelf life**.

La **cestinatrice polivalente** conclude la lavorazione delle ciliegie e in casa LC Fruit è in grado di confezionare utilizzando il packaging richiesto dal cliente, da 250 g a 2 kg per i cestini, da 2 a 5 kg per le cassette.

Gli abituali **400 conferitori** garantiscono continuità produttiva da maggio a fine luglio, con **circa 150.000 q** di ciliegie raccolte, processate e con le **certificazioni global gap e biologico**, LC Fruit è in grado di rispondere alle esigenze della gdo.