

LE BACCHE DI GOJI



LA PRODUZIONE

L'Azienda Agricola Favella Spa è sita in Contrada Favella, S.S. 106 Km. 359,800 - 87060 Corigliano Calabro (CS), in mezzo alla Piana di Sibari. Nata negli anni '30 come azienda pastorale, nel dopoguerra affianca alla cultura dell'allevamento quella della produzione agro-alimentare, realizzando un moderno complesso di lavoro pronto a soddisfare anche i mercati internazionali. In poco tempo l'azienda Favella si amplia e si perfeziona tanto da essere premiata nel 1970 con la medaglia doro del Ministero dell'agricoltura per la superiorità dell'allevamento di bovini da latte.



Da allora ha continuato a crescere sempre nel pieno controllo della sua produzione. Dal 2002 l'allevamento è stato trasformato da bovino in bufalino con l'acquisto di materiale genetico altamente selezionato e attualmente l'azienda possiede 800 bufale. Oggi vanta 5 ettari di orti per la produzione di verdure, erbe aromatiche e spezie, 45 di risaie, 55 di agrumeti, 16 di uliveti e 250 ettari di terreni seminativi per la produzione dei diversi foraggi per gli animali.

Sempre attenta alle tematiche ecologiche, nonché di salute e benessere, nel 2011 l'azienda Favella lancia il marchio '**Oh Sole**', un progetto sperimentale e con nuove tecnologie all'avanguardia per realizzare prodotti nuovi e salutari, di servire al consumatore un prodotto genuino, di qualità, ma anche coltivato nel rispetto dell'ambiente.



Per questo viene costruito un primo impianto di serre fotovoltaiche da 1 MW, alle quali viene affiancato anche un impianto di biogas, in modo da assicurare che ogni prodotto con il marchio **Oh Sole** sia 'CO2 free', cioè che durante il suo processo non emette anidride carbonica nell'aria. A partire dall'anno 2013 all'interno dell'azienda Favella sono presenti ben **15 MWs di serre fotovoltaiche ed 1 MW di biogas**. Questo la rende il secondo più grande impianto di serre fotovoltaiche d'Europa.

L'impianto di biogas produce metano, attraverso la fermentazione di letame ed altri scarti di coltivazione (bucce d'agrumi, sansa d'oliva).

Sotto le serre fotovoltaiche sono coltivate attualmente **erbe aromatiche** (basilico, rosmarino e altre, sempre fresche, anche in inverno, grazie alle serre), **funghi cardoncelli** e prodotti esotici innovativi come la **Moringa** e il **Goji**.



IL GOJI

La pianta di Goji (*Lycium Barbarum*), proviene dalla Mongolia ed è un **arbusto deciduo perenne della famiglia delle Solanacee** (stessa famiglia di melanzane, pomodori, patate, peperoncino e peperoni) che cresce su viti rampicanti. In Cina le sue bacche sono considerate da più di 2000 anni un alimento gradito e un rimedio naturale, che aiuta a mantenere l'organismo in buono stato di salute, tanto da meritarse il nome di "frutto della longevità".



Questi frutti apportano infatti, oltre a carboidrati, proteine, lipidi (tra cui Omega 3) e polisaccaridi, una **vasta gamma di aminoacidi e di sostanze nutrienti, in particolare: ferro** (8-9 mg/100g, 3 volte più degli spinaci, il 70-80% dell'ADI!), che aiuta a regolare il metabolismo energetico; **potassio**, che aumenta la resistenza muscolare; **calcio**, utile per le ossa, **vitamina C, betacarotene e tiamina**, che con la loro funzione 'anti-age', proteggono dai radicali liberi e dallo stress ossidativo. Secondo la **scala del grado di capacità antiossidante (tasso Orac)**, le bacche di Goji rappresentano il grado più elevato: **25300** contro i 7700 del lampone nero e 13120 del cioccolato fondente, già noti per le loro proprietà antiossidanti. La letteratura riporta anche elevati contenuti di zinco, cromo, rame, fosforo, manganese, magnesio, germanio, vitamina E. In Italia, il **Ministero della Salute autorizza il Goji nella lista degli 'estratti vegetali impiegabili come integratore antiossidante'** (DLgs. 21/5/2004). Il suo utilizzo è **sconsigliato solo in casi di terapie con anticoagulanti o di allergia al pomodoro**.

Le bacche di Goji sono comunemente vendute in forma di frutto secco, per il consumo tal quale o in cucina, in tisane, ecc. L'Azienda Favella ha **messo a dimora oltre 50.000 piante di Goji**, per avviare, prima in Italia, una produzione intensiva delle bacche per commercializzare il Goji fresco, scegliendo una varietà particolarmente pregiata anche dal punto di vista merceologico e qualitativo. La bacca fresca, **dal sapore dolciastro piacevole e dal colore rosso intenso, risulta gradevole e rinfrescante, leggermente astringente, dissetante**.

Dalla collaborazione con Nuova Amaglio Fungorobica, si è avviata la vendita delle bacche di Goji nel comparto dei piccoli frutti, affiancati ad altri più noti frutti rossi (lamponi, more, ribes, ecc.), anch'essi rinomati per le proprietà gustative e salutari. Il marchio Oh Sole, affianca così il marchio Fungorobica in una comune strategia commerciale.



SCHEDA TECNICA

ST - F158

Denominazione

GOJI

Nome botanico

Lycium barbarum

Origine

Italia - Calabria

Varietà / Calibro

-

Caratteristiche generali

Le bacche di Goji si presentano:

- intere;
- sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- esenti da danni e/o alterazioni dovuti al gelo;
- esenti da ammaccature o lesioni cicatrizzate;
- pulite (privi di sostanze estranee visibili);
- prive di parassiti;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapore estranei.



Classificazione merceologica e difetti ammessi

Possono tuttavia presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: un lieve difetto di forma o di sviluppo, un lieve difetto di colorazione, lievi ammaccature, lievi bruciature, lievi difetti della buccia che non superino 1 cm di lunghezza nel caso di difetti di forma allungata e 0,5 cm² di superficie totale per gli altri difetti.

Imballo e/o confezione

Confezionato in vaschette con coperchio posizionate in cartone. I frutti sono condizionati in modo da garantire una protezione adeguata al prodotto con imballaggi privi di corpi estranei. Il contenuto di ogni imballaggio è omogeneo e comprende soltanto Goji della stessa origine, varietà e qualità e grado di maturazione.

Disposizioni relative alla presentazione

Coltivazione convenzionale, dove si applicano le buone Pratiche Agricole

Tecniche coltivazione

Disponibilità

Maggio - Settembre

Conservazione

Temperature ottimali di conservazione e trasporto: da + 2° C a + 4° C ± 1°C

Shelf-life

In ambiente refrigerato alle temperature ottimali, da un minimo di 10 ad un massimo di 12 gg,

Etichettatura sull'imballo

Su ciascun imballo sono riportate le seguenti indicazioni a mezzo di etichetta visibile:

1. denominazione del prodotto,
2. categoria,
3. paese di origine ed eventualmente zona di produzione, denominazione regionale o locale,
4. indirizzo del fornitore (nominativo e indirizzo dell'azienda o dello stabilimento di produzione, n° B.D.N.O.O.),
5. lotto di produzione (gg/mm/anno)
6. peso dell'imballo
7. codice a barre

Residui

Rispetto dei limiti stabiliti dalla vigente normativa italiana e comunitaria in materia di residui di fitofarmaci ammessi e contaminanti. Nessun trattamento post-raccolta sui frutti

Allergeni / OGM

Assenti

Riferimenti Normativi

Decreto 22/1/2014, Reg. (UE) n.1308/2013, Reg. (UE) n. 594/2013, Reg. (UE) n.543/2011, DM n. 5462/2011, Reg. (CE) n.1234/2007, Reg. (CE) n. 1580/2007, Reg. (CE) 834/2008

Valori nutrizionali (in 100 g)	Energia-calorie	282 kJ	68 Kcal
	Lipidi	5,7 g	
	grassi saturi	1,1	
	Carboidrati	21 g	
	di cui zuccheri	17,3 g	
	Proteine	10,6 g	
	Fibre	7,8 g	
	Sale	0 g	

Altri nutrienti	Potassio	220 mg
	Ferro	8,4 mg
	Calcio	112,5 mg
	Vit.C	306 mg
	Tiamina (Vit.B1)	0,1 mg
	Aminoacidi	8,5 mg
	Polisaccaridi	46,5 mg
	Betacarotene	7,4 mg