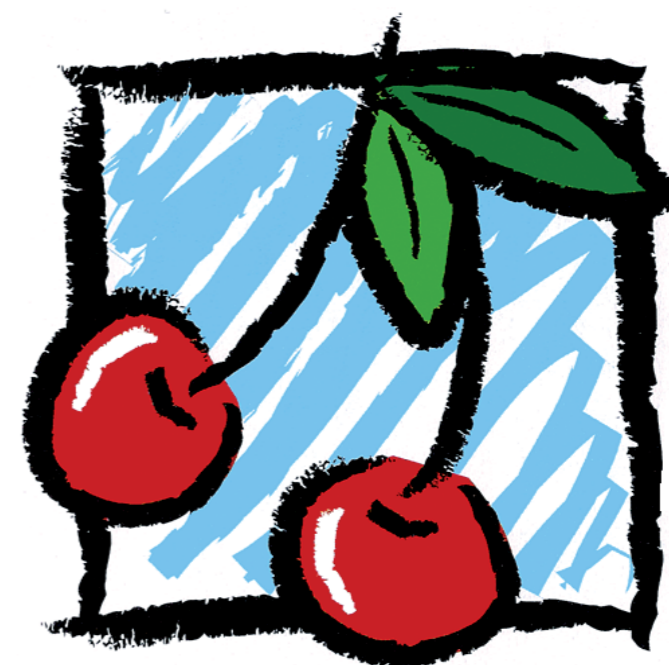


Patrocinio di



PROVINCIA DI FORLÌ-CESENA

Progetto frutta



Azienda Istituto Agrario Cesena



Azienda Istituto Agrario Cesena

Via Savio, 2400 • Cell. 331/1270859
Tel. 0547/330603 • 0547/335419



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE CESENA

La frutta dell'Istituto Agrario di Cesena è distribuita a selezionati esercizi di ristorazione della Costa romagnola.

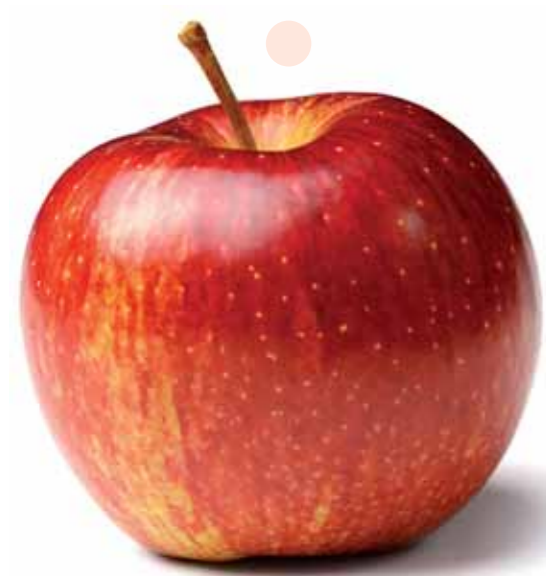
La frutta fresca è disponibile per i privati presso lo spaccio aziendale. Informazioni e prenotazioni: 0547 330603



Frutta fresca dell'Azienda dell'Istituto Tecnico Agrario di Cesena: una garanzia di qualità !



L'Istituto Tecnico Agrario di Cesena conduce direttamente un'azienda di circa 50 ettari. Una parte importante della superficie è coltivata a frutteti e vigneti. Le colture frutticole, delle migliori varietà, coprono, con il loro periodo di maturazione, tutta la stagione che va da maggio fino a novembre: ciliegie, pesche gialle e nettarine, albicocche, pere, Kaki, Kiwi e uva.



L'Istituto agrario, nelle sue coltivazioni, adotta le più moderne tecniche agronomiche e biologiche per la riduzione di ogni trattamento e per il rispetto dell'ambiente, salvaguardando il gusto, la genuinità e la bontà dei propri frutti. La qualità viene certificata da organismi esterni con l'adesione al protocollo **Global GAP** e la certificazione **Tesco Nature's Choice**.



L'Istituto Agrario vende direttamente al consumatore i propri prodotti, freschi e genuini: la frutta di stagione. Un modello di successo in tanti paesi europei, una possibile svolta verso un'alimentazione più equilibrata.

Filiera corta, per il migliore rapporto qualità/prezzo. Direttamente dal produttore al consumatore: sono eliminati i passaggi intermedi, con un diretto rapporto di fiducia.



Chilometro zero. L'iniziativa risponde al bisogno di un numero crescente di consumatori che vuole condurre uno stile di vita attento all'ambiente e alla sua salvaguardia anche a tavola.



Le cose buone. La frutta fresca di stagione viene raccolta dalla pianta a piena maturazione ed è più dolce e più buona, esaltando profumo e sapore.



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE CESENA