



Rassegna stampa

Indice

Agricola Lusia	3
Garantire la succosità delle arance ora è possibile freshplaza.it - 09/06/2022	3
Le arance più succose? Le seleziona Agricola Lusia, grazie alla Ca' Foscari fruitbookmagazine.it - 09/06/2022	7
I succosi: dall'innovazione alla sostenibilità bioecogeo.com - 10/06/2022	12
Arance a favore della ricerca clinica e sperimentale Corriere salute - 15/06/2022	14



Garantire la succosità delle arance ora è possibile

Agricola Lusia ha presentato "I Succosi" in collaborazione con l'università Ca' Foscari di Venezia

Un metodo non distruttivo, brevettato, per valutare l'indice di succosità delle arance, così da garantire ai propri clienti agrumi sempre succosi e senza sorprese, in qualsiasi momento dell'anno. Lo ha presentato ieri 8 giugno 2022 Agricola Lusia presso l'aula Baratto dell'Università Ca' Foscari, una sala con affaccio sul Canal Grande a Venezia.

[Clicca qui per il foto-album](#)



Daniele Campagnaro

"Si tratta di un brevetto congiunto - ha esordito Daniele Campagnaro, amministratore delegato di Agricola Lusia - fra noi e l'università. Abbiamo messo a punto un metodo, una tecnologia e un software per garantire un elevato indice di succosità delle arance che andremo a vendere con il brand "I Succosi - di Gioia". Il rapporto con l'università è stato fondamentale e come azienda riteniamo importante collaborare con dei giovani ricercatori per cercare l'innovazione".

"L'innovazione ti permette di avere un migliore approccio con la Gdo - ha aggiunto - perché vieni annoverato fra coloro che investono per cercare sempre soluzioni al passo con i tempi. La nostra domanda era: quale è il parametro che influisce di più sulla bontà delle arance, dal punto di vista del consumatore? E la risposta è stata la succosità, per cui dopo anni di studio siamo riusciti a mettere a punto un sistema non distruttivo che seleziona le arance su questo profilo".

[Clicca qui per il foto-album](#)



Nicola Molica

L'azienda pone un minimo di succosità che dipende dalla stagione, dalla varietà, dalla provenienza. Tutte le arance che non rientrano in questa alta gamma, vengono vendute secondo i canoni convenzionali.

"La succosità è, negli agrumi, un driver di scelta - ha ribadito il general manager Nicola Molica - e noi ora siamo in grado di garantirla per ogni frutto. I test sono duranti due anni e hanno sempre soddisfatto il consumatore, tanto che ora possiamo proporlo a tutto il mercato, sia italiano sia estero".

[Clicca qui per il foto-album](#)



Vladi Finotto

Dopo l'introduzione di Petra Scanferla di Ca' Foscari, è intervenuto anche Vladi Finotto per parlare del trasferimento tecnologico tra Ca' Foscari e Agricola Lusìa: "Le aziende che sanno fidarsi dei giovani in genere portano avanti progetti innovativi e ottengono un punto di vista diverso della propria realtà che, se ben valutato, porta a una crescita. Spero che sempre di più il mondo imprenditoriale dia fiducia ai giovani laureati e lascino spazio alle intuizioni".

[Clicca qui per il foto-album](#)



Pietro Riello e Paolo Girardi

Ai docenti Pietro Riello e Paolo Girardi il compito di parlare del metodo non distruttivo che si basa su un parametro di densità interno del frutto in rapporto al peso, e un modello statistico.



Elena Semenzin e Fabio Ferrari

Moderato dalla giornalista Tina Ruggeri, l'ultima sessione è stata affidata a Elena Semenzin (Ca' Foscari) e Fabio Ferrari (direttore operativo Agricola Lusia) sul tema della sostenibilità. L'azienda negli ultimi tempi ha ridotto l'uso della plastica del 30%, dato più spazio alla carta e adottato una politica di energia verde e riutilizzo degli scarti tramite impianti di biogas.

[Clicca qui per il foto-album](#)



Lo chef Francesco Aquila

Ospite della giornata è stato lo chef Francesco Aquila (vincitore del format televisivo Master Chef 10, nel 2021) che ha descritto il suo percorso e, infine, ha preparato un cocktail vegetale analcolico per tutti gli intervenuti.

Per maggiori informazioni:



Agricola Lusìa

Via dell'Artigianato, 261

45020 Lusìa (RO)

+39 0425 607902

marketing@agricolalusia.it

www.agricolalusia.it



Le arance più succose? Le seleziona Agricola Lusia, grazie a Ca' Foscari

Si è svolto l'8 giugno presso la sede storica dell'Università Ca' Foscari di Venezia l'evento "I Succosi: dall'innovazione alla sostenibilità", organizzato da Agricola Lusia, azienda veneta specializzata nella commercializzazione di arance e altri agrumi, sia di provenienza italiana che di importazione. La scelta della location non è stata casuale: il ruolo dell'Università Ca' Foscari è stato fondamentale per arrivare a un sistema ora brevettato di selezione non distruttiva delle arance in base alla loro succosità. Tanto che il brevetto è di proprietà congiunta tra Agricola Lusia e l'Università. L'evento è stato anche l'occasione per festeggiare i 20 anni di attività dell'azienda guidata dall'amministratore delegato Daniele Campagnaro

di Eugenio Felice



Daniele Campagnaro, amministratore delegato di Agricola Lusia, nel corso dell'evento in Ca' Foscari

Come fare a distinguere la propria offerta di arance sul mercato? Come far comprare al consumatore più arance? È questa la sfida che alcuni fa si è posta Agricola Lusia, azienda veneta specializzata nella commercializzazione di agrumi con sede a Lusia (Ro) e guidata dall'amministratore delegato **Daniele Campagnaro**. Una sfida vinta, dato che oggi c'è un brevetto su un sistema di **selezione delle arance in base alla loro succosità**. Un parametro tutt'altro che secondario, dato che secondo un'indagine commissionata dalla stessa Agricola Lusia la succosità è il primo driver di scelta per il consumatore finale quando deve acquistare delle arance.

Se ne è parlato nella sede storica dell'**Università Ca' Foscari di Venezia**, nel corso dell'evento "I Succosi: dall'innovazione alla sostenibilità" organizzato da Agricola Lusia. Una scelta non casuale, dato che per trovare questo **sistema non distruttivo di selezione** delle arance l'azienda veneta si è affidata proprio all'Università e a quel grandissimo serbatoio di idee rappresentato dai giovani studenti. Un percorso che ha portato, dopo anni di ricerca e il coinvolgimento di numerosi gruppi di lavoro, a un grande risultato, **un percorso che non è concluso** dato che si sta studiando l'applicabilità del sistema di selezione anche ad altri tipi di agrumi come i **limoni** e i **pompelmi**.



Nicola Modica, general manager di Agricola Lusia, all'evento in Ca' Foscari

Ad aprire i lavori è stato Daniele Campagnaro, amministratore delegato di Agricola Lusia. Con entusiasmo e soddisfazione ha raccontato degli studi negli Stati Uniti, della chiamata a gestire una delle aziende di famiglia, Agricola Lusia appunto, dell'impegno nella sua completa riorganizzazione, con l'aiuto prezioso dell'attuale general manager **Nicola Modica**, e della volontà di innovarla nel suo core business, cioè la **commercializzazione di agrumi**, arance in particolare, italiane e di importazione. L'evento non è stato solo l'occasione per porre l'attenzione su questo processo di innovazione ma anche per celebrare **i 20 anni di attività di Agricola Lusia**.

Tra i relatori dell'evento di Venezia c'è stato anche **Fabio Ferrari**, direttore operativo di Agricola Lusia, che ha spiegato **la genesi del brand Gioia** e del progetto I Succosi per valorizzare, in termini commerciali, queste arance ad elevato tasso di succosità. **I test di mercato presso i supermercati del Gruppo Alì** hanno dato ragione al progetto di Agricola Lusia – il consumatore apprezza il prodotto, **si vendono più arance** – e ora è in corso l'inserimento della linea I Succosi in altri gruppi distributivi, tra i quali Coop Italia. **Un'innovazione protetta da brevetto**, nel metodo, nel macchinario e nel software, di proprietà congiunta tra Agricola Lusia e l'Università Ca' Foscari.





Fabio Ferrari, direttore operativo di Agricola Lusia, con Elena Semenzin di Ca' Foscari (copyright: Fm)

“Dobbiamo fare due cose: **capire come funziona il mondo** e trasmetterlo agli studenti a alle aziende”, ha spiegato **Vladi Finotto**, professore associato di Economia e Gestione delle Imprese dell'Università Ca' Foscari. “Abbiamo **un enorme patrimonio che sono i ragazzi**. Stanno studiando e hanno tanta voglia di essere utili. Un'azienda ingaggia l'università coinvolgendo i giovani. È vero, tante idee non sono realizzabili ma alcune sono una prima traccia. **L'impresa scarica a terra queste idee e le porta sul mercato**. Così si fa innovazione. Noi forniamo figure sempre più specializzate ma non è facile trovare aziende che le facciano crescere. Agricola Lusia in questi termini è **una storia di successo**”.

Nel corso dell'evento **si è parlato anche di sostenibilità**, sia in termini di imballaggio che di spreco alimentare. Su questo tema è intervenuta **Elena Semenzin**, professoressa di Chimica dell'Ambiente e dei Beni Culturali, nonché delegata alla Sostenibilità. **L'impegno di Agricola Lusia su questo tema è concreto**, nella scelta degli imballaggi, nel risparmio di acqua e di energia, nella riduzione degli sprechi, nella responsabilità sociale. Un impegno che sarà certificato dal **primo bilancio di**

sostenibilità, che dovrebbe arrivare proprio per l'anno fiscale 2022. Di riduzione degli sprechi ha parlato anche **lo chef Francesco Aquila**, che a chiusura dell'evento ha preparato un piacevolissimo drink analcolico a base di arance.

Copyright: Fruitbook Magazine



I succosi: dall'innovazione alla sostenibilità

HomeNews

• News

10 Giugno 2022



Facebook

Twitter

Pinterest

WhatsApp

Agricola Lusia, per celebrare i suoi 20 anni, ha scelto nuovamente l'Università Ca' Foscari Venezia. Lo scorso Mercoledì 8 Giugno, presso l'Aula Baratto si è tenuto un evento organizzato in collaborazione tra le due realtà d'eccellenza Venete che ha visto protagonisti l'innovazione, la sostenibilità oltre al rinomato **Chef Francesco Aquila**.



Daniele Campagnaro, AD di Agricola Lusia

In riferimento all'innovazione, sicuramente degno di nota è il progetto de **I Succosi**, prima linea di prodotto di Gioia, **brand valoriale di Agricola Lusia**. Alla base di quest'ultimi c'è una nuova metodologia che consente di selezionare ogni singola arancia, attraverso un **sistema tecnologico brevettato** sviluppato proprio in collaborazione con **l'Università**

Ca' Foscari Venezia . L'invenzione consiste in un metodo, con il relativo software e sistema informatico per l'implementazione di un nuovo indice, costante e verificabile, calcolato considerando l'origine e la varietà del frutto, la cui definizione ed implementazione ha richiesto **6 anni** in intenso lavoro di oltre **30 professionisti**.

Continua anche il percorso virtuoso verso la sostenibilità grazie all'avvio del **Bilancio di Sostenibilità**. Un passo importante che testimonia il costante impegno dell'azienda verso i propri stakeholder nel comunicare e fornire un preciso rendiconto su tematiche

ambientali, sociali e di governance rispetto alla responsabilità d'impresa.

“Siamo orgogliosi di poter collaborare con una realtà accademica d'eccellenza Veneta come l'Università Ca' Foscari Venezia – afferma – che rafforza l'impegno aziendale verso scelte responsabili e sostenibili. Fin dalla sua fondazione, l'azienda ha avuto come mission trasmettere i valori di uno stile di vita sano, rispettoso della persona e della natura per garantire scelte consapevoli per noi e per le generazioni future.



La Redazione è il cuore pulsante di BioEcoGeo: persone che quotidianamente si impegnano per dare informazioni sempre aggiornate sulla sostenibilità ambientale, sociale ed economica.



Agricola Lusia e Ieo Monzino

Arance a favore della ricerca clinica e sperimentale

«**A**l Cuore della Ricerca» è un'iniziativa della Fondazione Ieo-Monzino nata per sensibilizzare e raccogliere fondi a sostegno della ricerca. Con questa attività si vuole sottolineare l'importanza della ricerca clinica e sperimentale portata avanti nei due istituti. A questo progetto ha deciso di aderire anche l'azienda Agricola Lusia. Per un anno, è possibile acquistare una retina limited edition delle arance «I Succosi» e parte del ricavato di tutta la vendita sarà destinato a sostenere la Fondazione Ieo-Monzino. Informazioni su: fondazioneieomonzino.it.