ENTRA NEL MONDO CULTIVA

materia prima | I gamma | IV gamma

CULTIVA®

SHAPING A NEW AGRICULTURE

BENVENUTI

CULTIVA IN ITALIA E NEL MONDO

Abbiamo sedi, aziende agricole e stabilimenti in:

- Italia
- Stati Uniti
- Messico
- UK

I NOSTRI PRODOTTI

- Materia Prima sfusa
- I Gamma evoluta
- IV Gamma

IL NOSTRO BIO 4.0

oltre 170 ettari di coltivazioni biologiche in aumento, un reparto dedicato esclusivamente all'Innovazione Agronomica e tecnologia digitale: ecco il nostro bio 4.0

IL NOSTRO MODELLO DI BUSINESS

- Sostenibilità ambientale
- Sostenibilità sociale
- Sostenibilità economica

per una **filiera Carbon Neutrality in 5 anni**

L'IMPEGNO CULTIVA

Lavoriamo ogni giorno pensando al domani perché le future generazioni possano godere dei nostri stessi privilegi. Energia da fonti rinnovabili, gestione responsabile delle risorse idriche, riciclo di materiali e molto altro...

CHI SIAMO

- una O.P. **italiana**
- produciamo ortaggi a foglia in serra e in pieno campo
- sia convenzionale che biologico
- co-packer delle maggiori insegne della GDO
- presenti anche con il nostro brand Cultiva®

LA NOSTRA STORIA

Chioggia, Stati Uniti, Regno Unito, Svezia e poi finalmente in tutta Italia: la nostra storia è quasi un'impresa pionieristica che copre oltre quarant'anni, tutta da scoprire

PERCHÉ IL NOSTRO BRAND

racchiude in sé la nostra **competenza, valori** e i nostri **eccellenti standard qualitativi** per far conoscere la cosa che da sempre sappiamo fare meglio: coltivare e vendere insalata

ESCLUSIVA INNOVAZIONE MADE IN CULTIVA

contribuiamo ogni giorno a creare una filiera virtuosa sovvertendo l'immagine stereotipo di "canotta e mani sporche" passando a quella di **"tecnologia e sensori"** con progetti esclusivi realizzati dai nostri agronomi

TIMELINE CULTIVA

2021
L'evoluzione in
Cultiva - SHAPING A NEW AGRICULTURE

2019
inaugurazione uffici Cultiva USA

2016
acquisto dei terreni, costruzione delle serre e joint venture con Taylor Farms in Florida

2015
O.P. Valle Padana diventa
Cultiva - SHAPING AGRICULTURE

2005
costruzione dello stabilimento di IV Gamma a Taglio di Po (RO)

2003
fondazione dell'O.P. Valle Padana

1998
costituzione M.B. Produce, commerciale dedicata al nord Europa (ora Cultiva Europe)

1997
fondazione di Agricola Marcabò per la gestione dei terreni in Emilia Romagna

1994
inizio rapporti con Regno Unito

1990
fondazione della società Royal Rose (Salinas California)

1988
primo raccolto di radicchio in Georgia (USA)

1987
prima volta negli USA e fondazione di Rare Seeds

1982
acquisto terreni Az. Agr. Buonumore

1972
acquisto dei terreni San Basilio nella provincia di Rovigo

LA NOSTRA STORIA

La storia di Cultiva parte da Chioggia, in Veneto, vola negli Stati Uniti e, passando per Inghilterra e Svezia, torna in Italia all'inizio del nuovo millennio da dove riparte con vigore.

Una famiglia di pionieri quella dei Boscolo Sesillo, fondatori di Cultiva: i primi nel "nuovo mondo" a coltivare e diffondere uno dei prodotti italiani più tipici, il radicchio rosso di Chioggia e a renderlo così popolare da riuscire a venderlo anche a McDonald's alla fine degli anni '80 per le "salads" dei suoi fast food.
Nel 1996 registrano il dominio **radicchio.com** quando in Europa il World Wide Web era pressoché sconosciuto e durante gli anni '90 imparano a fare "Fresh Cut", divenendo partner del maggior player di IV Gamma del tempo "importando" il know-how nordeuropeo per costruire in Italia un impianto produttivo quando qui l'insalata si lavava solo in casa.

Oggi Cultiva mantiene il suo spirito innovatore e pionieristico come azienda di eccellenza e riferimento nel mondo delle insalate, lavate e non, convenzionali e biologiche, con terre, serre, aziende agricole, prodotti e tecnologie all'avanguardia ed è più che mai presente, sia in patria che negli Stati Uniti, con produzioni proprie ed una partnership con il maggior produttore mondiale di IV Gamma al mondo.

La storia di Cultiva è figlia dell'amore per l'agricoltura che si tramanda di generazione in generazione ma anche del rispetto per la terra, della passione per l'italianità, della vocazione per la qualità e della visione di un futuro migliore per tutti.

Tutto è nato da un "problema": ero rimasto senza lavoro. Perciò io e i miei fratelli decidemmo di riprendere l'attività di mio padre, ovvero la produzione di radicchio, facendo fruttare le competenze sviluppate durante i miei anni come export manager in Africa.
Saper trasformare un impedimento in un'opportunità è stato il motore che ci ha permesso di arrivare dove siamo oggi.

Giancarlo Boscolo Sesillo,
Presidente Gruppo Cultiva

CHI SIAMO

Cultiva è una O.P. - Organizzazione di Produttori - italiana con uffici, aziende agricole e stabilimenti in Europa, Nord e Centro America con un totale di oltre 250 dipendenti.

Ci occupiamo da sempre di agricoltura, in particolare della coltivazione di ortaggi a foglia sia in serra che in pieno campo e siamo tra i principali player nel Fresh Cut.

Coltiviamo sia prodotto convenzionale che biologico, nostro fiore all'occhiello da sempre.

Siamo partner in Italia di varie insegne della GD come co-packer e proprietari del brand Cultiva® che distribuiamo in Italia e all'estero.

LA NOSTRA MISSIONE

Coltiviamo e valorizziamo un **modello di business responsabile circolare** per accrescere il valore della terra, dei suoi prodotti e di tutti i protagonisti della filiera, dai produttori fino ai consumatori, per **dar forma ad una nuova agricoltura**.

Home

LA NOSTRA VISIONE

Sviluppo, **Prodotti**, **Persone** sono da sempre i nostri pilastri e su di loro, ancora, prenderà forma il futuro, nostro e delle generazioni a venire.

I NOSTRI VALORI

- Sviluppo responsabile
- Prodotti responsabili
- Persone responsabili

Distesa di RADICCHIO SETTEMBRINO ritratto presso Royal Rose - Salinas California

CULTIVA IN ITALIA

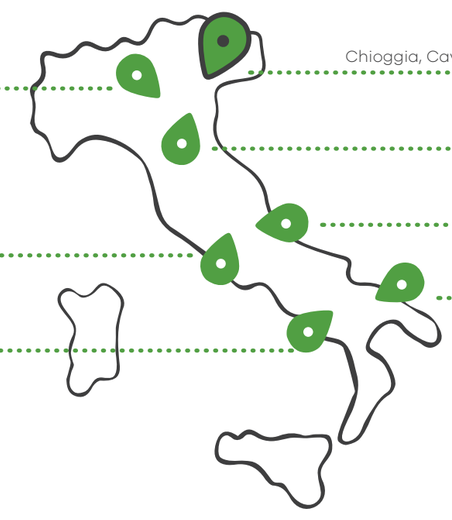
In Italia risiede il cuore pulsante di Cultiva con l'head quarter, le aziende agricole, le serre e lo stabilimento di I e IV Gamma.

Le nostre aziende agricole sono di medie/grandi dimensioni: collocate nelle aree più vocate all'agricoltura, sono dislocate lungo tutto lo stivale in modo da avere disponibilità di materia prima per tutto l'anno indipendentemente dalle zone climatiche.

Ecco i nostri numeri:

- Head Quarter e Stabilimento di I-IV Gamma a Taglio di Po, in provincia di Rovigo
- 20 aziende agricole sia di proprietà che riconducibili a soci della nostra O.P.
- Oltre 170 ettari dedicati alle coltivazioni biologiche
- Innovazioni in campo uniche ed esclusive per il mercato Italiano che derivano dalla nostra expertise internazionale

ITALIA



LOMBARDIA
Mantova

VENETO
Chioggia, Cavarzere, Taglio di Po, Rosolina

EMILIA
Ravenna, Mesola

ABRUZZO
Avezzano, Luco dei Marsi

LAZIO
Fiumicino, Latina

PUGLIA
Andria

CAMPANIA
Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Nola, Pontecagnano, Salerno

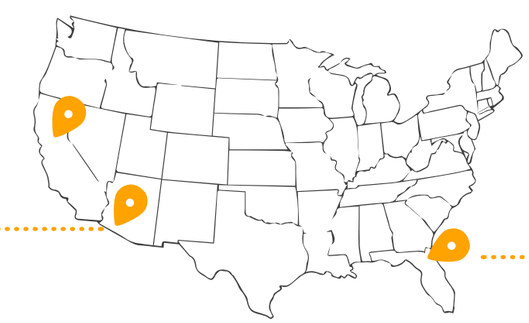
CULTIVA NEL MONDO

Home

Gli USA restano un nostro grande punto di forza: è il mercato nel quale siamo apprezzati così tanto da aver istituito una joint venture con la più grande azienda di IV Gamma nel mondo per la produzione di baby leaf in serra e da cui traiamo ispirazione e nuove idee da portare nel vecchio continente.

USA
- **Cultiva USA - Jennings, Florida** → il più esteso impianto serricolo degli USA con 870 serre
- **Royal Rose - Salinas, California** → gestisce 377 acri di terreni in California e Arizona e 172 acri in Messico dove coltiviamo radicchio per le industrie di IV Gamma e i mercati del fresco

NORD AMERICA



CALIFORNIA
Salinas

ARIZONA
Yuma

FLORIDA
Jennings

SUD AMERICA

MESSICO
Guanajuato

UNITED KINGDOM

- **Cultiva UK** → ufficio commerciale per il coordinamento dell'attività di export nel nord e centro Europa

KENT
Canterbury

IL NOSTRO MODELLO DI BUSINESS

Stiamo parlando con i massimi esperti di cambiamento climatico al mondo e abbiamo progettato una radicale revisione della filiera perché ambiamo a raggiungere una **carbon neutrality nell'arco di 5 anni**. Desideriamo, oggi - come già successo in passato - stabilire nuovi standard e per fare ciò vogliamo lavorare in partnership con i retailer, in Italia come all'estero, che hanno sposato da tempo tutti questi valori, per creare una filiera virtuosa fino a raggiungere il consumatore.
Lo abbiamo fatto a fine anni '90 definendo standard di sicurezza alimentare di stampo anglosassone quando la parola "traceability" era pressoché sconosciuta e lo vogliamo replicare ora raggiungendo nuovi traguardi in termini di **vera sostenibilità** verso cui la filiera deve puntare.

Il **nostro modello di business** persegue quindi 3 macro-linee guida:

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE
- In campo → sviluppo e creazione di innovazioni proprie Cultiva come:
  - *Progetto Viride finalizzato alla Carbon Neutrality*
  - *Progetto Carta finalizzato al Residuo Zero*
- Nell'industriale → energia da fonti rinnovabili
- Packaging 100% riciclabile
- Responsabile utilizzo acqua di lavaggio

SOSTENIBILITÀ SOCIALE
- Nella gestione delle persone
- Parità di genere
- Rispetto delle minoranze
- Azioni anti-caporalato

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA
- Innovazione in campo, industriale e di prodotto per portare benefici a tutti i protagonisti della filiera
- Packaging ottimizzato per ridurre gli sprechi

Soggettiva di SPINACINO con coccinella, su terreno franco-sabbioso in posa lungo la sponda destra del Po (Ro).

L'INNOVAZIONE ESCLUSIVA MADE IN CULTIVA

Sentiamo il dovere, visto che ci definiamo CULTIVER , di contribuire a **creare una filiera virtuosa** e vogliamo essere leader di innovazione in campo sovvertendo l'immagine stereotipo di "canotta e mani sporche" passando a quella di "tecnologia e sensori" per un concetto di agricoltura 4.0. Siamo veri imprenditori agricoli che investono verso un progetto comune che è proprio quello di dare forma ad un'agricoltura. Nuova, come dice il nostro motto "Shaping a new Agriculture", sempre rivolta alla sostenibilità circolare.

Abbiamo da anni sviluppato presso una delle nostre aziende agricole un **laboratorio sul campo** per un importante retailer dove testiamo, anche partendo dal seme, nuove e uniche varietà proprio per le linee premium del loro assortimento di IV Gamma e siamo fermamente convinti che nella filiera la distribuzione sia parte pivotale di tutto il processo. Abbiamo lunga esperienza di collaborazioni di questo tipo nel mondo e vogliamo proporre questo modello di innovazione e collaborazione anche in Italia.

Cultiva negli USA ha e gestisce l'impianto serricolo più esteso d'America con 870 serre in collaborazione con Taylor Farms - il più grande processor al mondo - e con il supporto di clienti GDO e grandi gruppi dell'HORECA. Per fare ciò è fondamentale lavorare in partnership con la distribuzione anche qui in Italia, che ormai condivide tutti questi valori, per creare una filiera virtuosa.

Per raggiungere questo obiettivo, partendo dal seme fino al consumatore, investiamo da sempre in progetti esclusivi **sviluppati internamente in Cultiva**, come i recenti Viride, Carta e le nostre selezionatrici ottiche in campo Bellavista.

Ecco perché devolviamo buona parte delle nostre risorse alla ricerca agronomica.

Finalità CARBON NEUTRAL

Finalità RESIDUO ZERO

PROGETTO VIRIDE

Nel perseguimento di attività finalizzate alla carbon neutrality si inserisce VIRIDE, un software per la simulazione di crescita e sviluppo delle colture orticole per prevederne la resa (quantità e data di raccolta) e ottimizzare il processo di pianificazione nella filiera di IV Gamma.
Partnership tra Cultiva e Michigan State University (USA).

Vantaggi:

1. **Riduzione di sprechi**, non solo di prodotto ma anche dei fattori di produzione altrimenti usati per le produzioni eccedenti, quindi maggiore sostenibilità dell'intero processo
2. **Riduzione di costi**, i cui vantaggi potranno essere ripartiti lungo tutta la filiera
3. **Minor ricorso a soluzioni di emergenza** in caso di improvvise mancanze di prodotto (approvvigionamenti da fornitori di emergenza, proveniente da altri paesi, ecc.)
4. **Maggior freschezza del prodotto** che verrà programmato e generato nelle giuste quantità, senza accumuli di eccedenze

PROGETTO CARTA

CARTA è un progetto studiato per risolvere **in modo automatizzato** la problematica delle infestanti in colture con densità alte, come le baby leaf, **senza utilizzo alcuno di fitofarmaci** per ottenere coltivazioni a **residuo zero**.
Il seme viene seminato tra due strati di carta: il primo, più robusto, viene appoggiato sul terreno e oltre ad accoglierlo, fa da pacciamatura. La carta impedisce la crescita delle malerbe che germinano nel terreno. Infine viene appoggiato un secondo strato di carta molto più sottile che ha la stessa funzione della terra in una semina tradizionale cioè coprire il seme, mantenerlo umido e facilitarne la germinazione.

Una volta geminato, il seme va a forare la carta inferiore con le radici e, allo stesso tempo, fora lo strato superiore permettendo al germoglio di crescere liberamente.
A pianta sviluppata, la carta sarà del tutto degradata e naturalmente assorbita dal terreno.

1. **Completamente biodegradabile**
2. **Completamente automatizzato**
3. **Per coltivazioni a residuo zero**

PERCHE' IL NOSTRO BRAND?

Perché proporre "un'altra" insalata in busta?

Perseguiamo ogni giorno, da anni, l'obiettivo di **dare forma ad una nuova agricoltura** sempre più rivolta al domani, con un modello di business a **responsabilità circolare** che accresca il valore della terra, dei suoi prodotti e di tutti i protagonisti della filiera.

Da sempre ci definiamo CULTIVER e per questo sentiamo il dovere di contribuire a creare una filiera virtuosa. Vogliamo essere leader di innovazione sia in campo che nello sviluppo di prodotto perché essere azienda innovativa significa anche pensare, creare, sviluppare, testare e commercializzare prodotti che accrescano il valore della categoria.

Siamo all'avanguardia nella sostenibilità a tutto tondo e ci piace, con un pizzico d'orgoglio, affermare che nelle nostre confezioni non mettiamo "solo insalata" ma tutto il nostro mondo di valori, etica e rispetto, qualcosa che facciamo da molto prima che le grandi masse prendessero coscienza di questa necessità o che diventasse un'onda da cavalcare per tutti.

Abbiamo l'ambizioso progetto di arrivare ad una **carbon neutrality** nei prossimi 5 anni e accogliamo la sfida presentando l'offerta distintiva del nostro portfolio che racchiude in sé esperienza, competenza, valori e i nostri eccellenti standard qualitativi per far conoscere a tutti la cosa che da sempre sappiamo fare meglio: coltivare e vendere insalata.

Ecco perché.

IL RATIONALE

Abbiamo capitalizzato sul logo Cultiva, marchio scaturito dalla creatività degli studenti del ***Master in Business Visual Brand Design di Domus Academy di Milano*** utilizzando i suoi elementi più caratterizzanti:

Home

LA PALETTE DEI 5 COLORI

L'ICONA DEL FIORE

Da questo rationale sono nate le **5 nuovissime linee di prodotti Cultiva:**

- ognuna CARATTERIZZATA DAL PROPRIO COLORE
- CON FIORE CENTRALE IN NEGATIVO per dare visibilità al prodotto interno in modo unico e innovativo

I NOSTRI PRODOTTI

I nostri prodotti nascono dall'amore per l'agricoltura che si tramanda di padre in figlio e parlano di rispetto per la terra, appartenenza al territorio, qualità italiana, competenza e professionalità.

Siamo da sempre coltivatori – Cultiver appunto – e nelle nostre 20 aziende agricole, dislocate su tutto il territorio nazionale, produciamo la materia prima, **sia convenzionale che biologica**, che poi vendiamo sfusa all'industria oppure confezionata in I e IV Gamma.

Al fianco della MDD che produciamo con orgoglio e passione dall'inizio della nostra attività, proponiamo anche il nostro marchio Cultiva®, che incarna tutti i valori che da sempre ci contraddistinguono.

MATERIA PRIMA SFUSA

I più grandi processor internazionali del Fresh Cut in Europa e America ci hanno scelti come fornitori della materia prima sfusa perché sappiamo interpretare e comprendere le necessità dell'industria della IV Gamma.
Con questi clienti investiamo in progetti che ci permettono di offrire continuità e livello di servizio senza compromessi, trasferendo la nostra esperienza e cultura da un lato all'altro del pianeta.

I GAMMA EVOLUTA

Per assecondare i bisogni di un target sempre più vasto abbiamo sviluppato un assortimento completo delle principali baby leaf **confezionato ma non lavato**. Questo tipo di prodotto **è estremamente versatile**: può infatti essere **esposto fuori frigo**, non deve riportare data di scadenza in etichetta, ottimizzando così sia scarti che shelf life.

Tutto l'assortimento è disponibile in **formato da 100g o 125g sia convenzionale che biologico**, per rispondere a ogni esigenza distributiva e del consumatore e viene fornito con **scatola espositrice** che ne valorizza il contenuto per garantire rotazioni veloci.

IV GAMMA

Utilizziamo la miglior materia prima e garantiamo un attento **processo di lavorazione, rispettoso del prodotto e dell'ambiente**. Realizziamo referenze che intercettano i bisogni del consumatore finale, sia nelle varietà più classiche che in nuove ed esclusive ricettazioni.
Con il cliente creiamo valore in una filiera corta e dinamica e mettiamo a disposizione tutto l'assortimento preferito dalle principali catene della GDO, dalle baby leaf monoprodotto ai teneri mix, dalle miste adulte più conosciute a quelle più ricercate e innovative.
Sia in **convenzionale che biologico**, non mancano nel nostro assortimento i prodotti pronti da cuocere, disponibili tutto l'anno, e le referenze ad alto contenuto di servizio.

IL NOSTRO BIO 4.0

Forte è la volontà di Cultiva di continuare a crescere nel biologico incrementando quelle che già sono le nostre estese superfici di coltivazione bio. La voglia di dare un contributo positivo in termini di impatto ambientale e sociale è intrinseca in tutti i Cultiver e significa investire risorse umane ed economiche, per rendere questa pratica più sostenibile per tutti da ogni punto di vista.

Per questo abbiamo un **reparto interno** dedicato esclusivamente all'Innovazione Agronomica, impegnato ad anticipare e a supportare con la tecnologia, esistente o di nostra ideazione, le esigenze della filiera. Il biologico è in primis per noi un modo di essere ed un valore; esigiamo quindi ci dia risultati che portino sostenibilità circolare: ambientale, sociale ed economica per tutti gli attori della filiera.

La vera innovazione supportata dalla tecnologia è il nostro partner numero uno e ci permette di ottenere quei riscontri fondamentali se si vuole riacquistare l'efficacia cui ci si trova a rinunciare utilizzando i soli prodotti a disposizione in biologico rispetto agli agrofarmaci di sintesi utilizzati in agricoltura convenzionale. Ci siamo perciò specializzati nello studio e sperimentazione di diverse **tecniche e macchinari esclusivi made in Cultiva**, che includono anche l'utilizzo di intelligenza artificiale e tecnologia digitale. Possiamo quindi dire di produrre **un biologico 4.0** e, per eliminare tutte quelle sostanze che non siano di derivazione naturale, il nostro reparto I.A. lavora, tra gli altri, su:

Primo piano di LATTUGHINO ROSSO BIO, coltivato su terreno Sabbioso - Sabbioso Franco.
Ritratto presso: Az. Agricola Casa Verde, Taglio di Po, Rovigo.

Sementi: strette relazioni con le ditte sementiere leader di mercato per essere sempre aggiornati su tutte le nuove varietà in uscita. Organizziamo **campi prova**, spesso con varietà pre-commerciali, per valutare i tratti di maggior interesse quali resistenza a patologie ed insetti e quelli merceologici e produttivi. Avere a disposizione varietà eccellenti è la base per dare massima efficienza e struttura a produzioni biologiche.

Reti antinsetto: abbiamo sperimentato nuove reti antinsetto **a chiusura totale** dei nostri tunnel produttivi per bloccare l'entrata anche degli insetti più piccoli, consentendo però sempre un buon ricircolo dell'aria e quindi evitare il crearsi di condizioni per lo sviluppo di malattie, specialmente fungine.

Carta pacciamante: abbiamo messo a punto un **esclusivo tessuto in cellulosa pacciamante totalmente biodegradabile** per bloccare la crescita di erbe infestanti senza utilizzo di alcun fitofarmaco (Progetto Carta).

Macchina stendi/semina: contestualmente alla carta, è stata sviluppata **un'esclusiva macchina** per la sua stesura che contemporaneamente effettua anche la semina.

Sovesci mirati: biologico significa lasciare che la natura faccia il suo corso. Ci siamo quindi specializzati nella creazione di sovesci mirati, scaturiti da studi di letteratura scientifica. Il sovescio è un'antica pratica agronomica che interra una coltura per poi seminarne sopra un'altra.
La coltura interrata, pregna di azoto dall'atmosfera, lo fisserà nel terreno mettendolo **naturalmente** a disposizione per le colture piantate in successione.

Fare biologico in Cultiva significa quindi investire anima e corpo per rendere questa metodologia produttiva il più efficiente e sostenibile possibile per i tanti produttori che hanno abbracciato tali principi. Il biologico affiancato dalla vera innovazione ci permette di ottenere risultati di sostenibilità altrimenti irraggiungibili.

GIA' LAVATO! con SOLO 1,33 l di acqua per 100g di prodotto!

L'IMPEGNO CULTIVA

E' quello di lavorare ogni giorno pensando al mondo di domani.

Perseguiamo un modello di business a responsabilità circolare per soddisfare i bisogni del presente senza compromettere la capacità delle future generazioni di soddisfare i propri. Fare questo è per noi impegno a tempo pieno e uno sforzo quotidiano costante per sviluppare e implementare attività atte al rispetto dell'ambiente, delle persone e dell'integrità dei nostri prodotti.

Oltre che in campo, dove parte la catena del freddo subito dopo la raccolta in celle refrigerate, anche nel nostro stabilimento implementiamo periodicamente accorgimenti atti a perseguire la sostenibilità quali, per esempio, l'utilizzo di energie da **fonti rinnovabili** - come il sole - e una gestione responsabile delle **risorse idriche**: per garantire l'integrità del prodotto utilizziamo infatti acqua potabile di acquedotto (anziché acqua potabilizzata) che manteniamo mediamente a 4°C per non interrompere la catena del freddo e ne utilizziamo **soltanto 1,33 litri per lavare accuratamente 100 g** di prodotto, molto meno di quello che si utilizza a casa propria in base a studi recenti*.

* 2019 Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

PAROLA D'ORDINE: RICICLO!

Tutte le nostre confezioni sono realizzate in PP - Polipropilene, **materiale riciclabile al 100%.**

Il Polipropilene può infatti essere riciclato attraverso la raccolta differenziata di casa e riportato a nuova vita in oggetti di uso comune come utensili per la cucina, palette, tubi per l'acqua e molto altro ancora.

Inoltre, le pellicole da noi utilizzate hanno uno spessore (micronaggio) minimo che ci consente **un risparmio in materia plastica a due cifre** rispetto alle confezioni precedenti!

20% DI PLASTICA IN MENO

Busta riciclabile -16% plastica*

SALUTE & SICUREZZA
QUALITÀ
CERTIFICAZIONI

In termini di sicurezza alimentare ci siamo da subito conformati ai più rigidi requisiti che la clientela del nord-Europa imponeva.

Alla fine degli anni '90, in tempi in cui non esistevano leggi che regolamentassero il mercato della IV Gamma, abbiamo infatti definito standard di **food safety** di stampo anglosassone quando il concetto di tracciabilità era ancora pressochè sconosciuto.

Disponiamo quindi delle più rilevanti certificazioni internazionali, sia per i campi che per lo stabilimento:

- **Aziende Agricole**: Global G.A.P. (IFA - Integrated Farm Assurance), GRASP, Leaf Marque, Agricoltura Biologica
- **Stabilimento**: Global G.A.P. Chain of Custody; ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 22005, ISO 45001, IFS Food, Agricoltura Biologica

www.cultiva.global

Cultiva O.P.
Via S. Basilio, 129
45019 Taglio di Po, (RO) Italia
Ph. + 39 0426 377 021
sales@cultiva.global

Cultiva Farms USA llc
2991 NW 59th ave
32053 Jennings, Florida USA
Ph. + 1 (386) 938 4000
info@cultiva.us

Cultiva Europe
West Church Lane
Canterbury, Kent, UK
Ph. + 44 (0) 772 525 8067
export@cultiva.global

Royal Rose
Royal Rose Salinas,
CA 93901 USA
Ph. + 1 (831) 758 1957
info@radicchio.com