Futuragri, il “rosso” che fa la differenza

rosso-gargano-aa11991f

"Il pomodoro ha avuto in sorte di trovare nella terra di Puglia le condizioni più adatte per crescere assetato d’acqua e con dentro tutto il sole del sud. Noi, soci agricoltori scegliamo insieme le varietà più adatte ad ogni terreno, utilizzando nei nostri campi l’irrigazione a goccia, perché l’acqua è preziosa. Il pomodoro è la nostra vita e ce lo teniamo stretto, pur sapendo che sfrutta tantissimo il terreno. Questo ci obbliga alla rotazione, ma nelle nostre coltivazioni è sempre il rosso a fare la differenza. L’amore per questo frutto ci spinge a seguirlo dalla semina alla raccolta con grande cura e con in testa la convinzione di poter mantenere tutte le sue proprietà”.

È con queste parole che l’azienda Conserve Alimentari Futuragri S.p.a. (Marchio Rosso Gargano) si presenta, parole ricche di amore e dedizione per il proprio lavoro, perché qui nasce l’obiettivo di lavorare esclusivamente i prodotti della terra dei propri soci, di raccoglierli e selezionarli già nel campo e, in tempi brevissimi,trasportarli nello stabilimento per essere lavorati e inscatolati. L’Azienda è dotata delle più moderne tecnologie di trasformazione industriale del pomodoro che garantiscono allo stesso tempo la celerità delle fasi di lavorazione e l’igiene degli ambienti.

timthumbMa seguiamo il percorso che il pomodoro effettua dal campo alla scatola. Le bacche raccolte nei campi dai soci agricoltori terminano il loro viaggio sul piazzale del conservificio. Di qui a poche ore verranno avviate alla trasformazione che prevede una serie di passaggi obbligati: innanzitutto i pomodori, lunghi o tondi che siano, vengono lavati, selezionati in base al calibro e, grazie ad un occhio elettronico, anche in base al colore e dunque avviati alla pelatura. I pomodori, ora pelati e privati delle pelli, vengono portati ai tappeti di cernita dove gli occhi attenti e le mani veloci delle operaie scartano ulteriormente i pomodori. Solo il prodotto migliore finisce nella “riempitrice”, dove incontrerà finalmente la scatola in banda stagnata che lo accompagnerà fino alla tavola del consumatore. Successivamente, nella “colmatrice”, le bacche vengono ricoperte di succo di pomodoro, sapientemente ottenuto alla consistenza e alla temperatura desiderata, solo a questo punto le scatole vengono chiuse con il coperchio e avviate al processo termico che ha lo scopo di inattivare la componente microbica.

Tutte le fasi di lavorazione industriale del pomodoro sono seguite da tecnologi alimentari che lavorano nel laboratorio interno all’azienda e che analizzano il pomodoro in entrata, durante la lavorazione e nel prodotto finito. “Nulla viene lasciato al caso a Conserve Alimentari Fururagri S.p.a., basta assaggiare le nostre conserve per confermarlo e con fierezza possiamo dire “noi li coltiviamo e noi li trasformiamo!”.

www.rossogargano.com