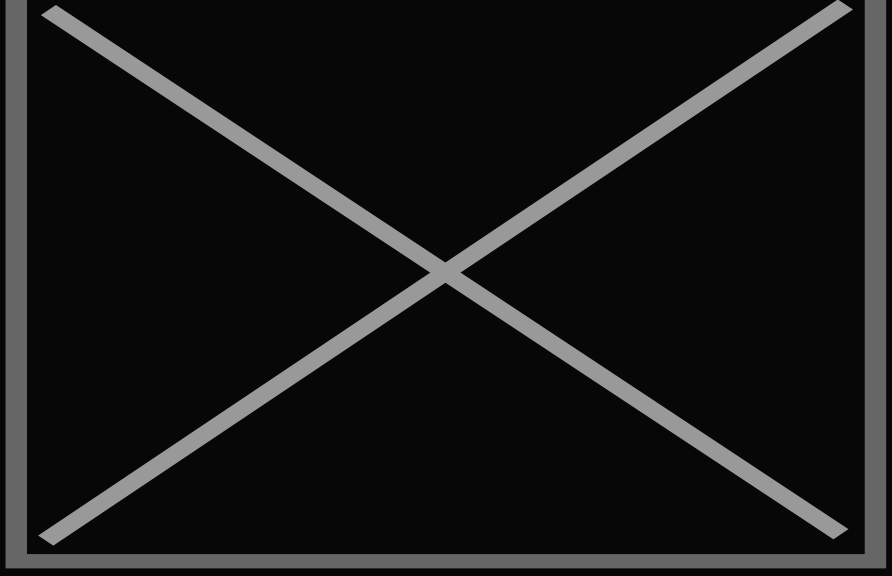
Le Conserve della Nonna: quasi 50.000 quintali di pomodoro trasformati in passate e sughi

le-conserve-della-nonna-campagna-pomodoro-1-59121b1a

Le Conserve della Nonna, realtà produttiva italiana nata a Ravarino (Modena) nel 1973, continua ancora oggi a portare avanti l'antica tradizione delle conserve di pomodoro. Con la passione e l'attenzione tipiche di una cucina di casa, ma con la sicurezza e le garanzie che solo una grande industria alimentare può dare, l'azienda emiliana propone al mercato una variegata gamma di oltre cento prodotti buoni e genuini, in grado di rendere unico ogni momento della giornata, dalla colazione alla cena.

Nel pieno rispetto della stagionalità delle coltivazioni, in estate l'ingrediente principale della produzione nello stabilimento di Ravarino è il pomodoro, che in agosto raggiunge il momento migliore della maturazione. La materia prima nasce e cresce al sole, nei campi dell'Emilia Romagna, terreno fertile e argilloso, perfetto per lo sviluppo di pomodori dal vivace colore rosso, il sapore dolce e la consistenza perfetta per la preparazione di passate, salse e sughi.
Entro poche ore dalla raccolta, i pomodori vengono lavati e selezionati, per garantire che la produzione avvenga solo con il meglio che la terra ha donato.
Il pomodoro è tutto raccolto meccanicamente e selezionato ben quattro volte sia in campo che all'arrivo in stabilimento e in entrambi i casi sempre attraverso i lettori ottici e anche manualmente, per eliminare i pomodori non maturi o quelli troppo maturi.

I pomodori scelti vengono passati e cotti in grandi contenitori fino a raggiungere la consistenza migliore, proprio come facevano le nostre nonne. In seguito il prodotto viene conservato in vasi di vetro. Si tratta di un processo tradizionale, che non ha subito variazioni rispetto alle tecniche casalinghe, scelto per mantenere inalterate le proprietà organolettiche del pomodoro e proporre un prodotto finale genuino e autentico. Le confezioni di vetro piene di prodotto passano attraverso il processo di pastorizzazione, ovvero vengono portate alla temperatura ideale per essere conservate a lungo, senza conservanti né coloranti.



“Abbiamo trasformato 47 mila quintali di pomodoro fresco convenzionale e 7,5 mila quintali di pomodoro fresco biologico per realizzare passata di pomodoro e alcuni sughi, tutti rigorosamente in vaso di vetro, e ciò è avvenuto come sempre all’inizio di agosto, quando la materia prima è al meglio delle sue qualità organolettiche”.

A raccontarlo è **Valentina Lanza**, responsabile Marketing,che aggiunge: *“La stagione è stata positiva grazie a un clima favorevole che ha permesso di ottenere una qualità di pomodoro buona, e lescarse precipitazioni in agosto hanno fatto sì che non si sia quasi mai interrotta la produzione, che comunque è stata fatta a pieno ritmo da lunedì 30 luglio a mercoledì 30 Agosto. L’estate 2018 ci ha permesso di ottenere quindiun prodotto particolarmente dolce e corposo, elementi qualitativi che da sempre distinguono le passate de Le Conserve della Nonna che sono state sempre riconosciute tra le migliori in commercio in GDO in Italia”.*

Proprio per la cura con cui seleziona e trasforma il pomodoro, Le Conserve della Nonna nel 2014 è stata la prima azienda industriale ad ottenere il riconoscimento “Qualità Controllata” per le passate e i sughi, grazie alla scelta di utilizzare solo pomodori di colture dell’Emilia Romagna, coltivati con tecniche di produzione integrate che riducono al minimo l’utilizzo di sostanze chimiche e lavorati con processi produttivi a basso impatto ambientale. Questo riconoscimento si esprime nel marchio “QC” presente nell’etichetta, creato dalla Regione Emilia Romagna per segnalare quei prodotti alimentari che si distinguono per un processo produttivo che favorisce la salvaguardia dell’ambiente e la salute dei consumatori.
Passata di pomodoro, salsa e sughi della linea Le Conserve della Nonna sono uno degli esempi di come la tradizione delle conserve e l’innovazione della grande industria possano integrarsi in un’offerta di prodotti genuini e di qualità.

Contestualmente alla campagna del pomodoro in Agosto il Gruppo Fini ha sostenuto anche la verifica annuale per la certificazione BRC e anche per quest’anno l’ha superata con punteggio massimo.