Rosso Gargano insignita come azienda dell’anno dal Rotary Club

rosso-gargano-261c16e8

Una giornata di festa, un modo per conoscere più da vicino una delle aziende più produttive della Puglia che, a conclusione dell’anno di lavoro, ha fatto registrare un aumento di fatturato di quasi il 10% con una produzione che ha raggiunto quest’anno oltre 900.000 quintali di pomodoro. Nello stabilimento della zona Asi di Foggia, dove viene lavorato il prodotto “Rosso Gargano”, il Rotary Club ha consegnato il Premio “Spiga d’oro” all’azienda foggiana che trasforma pomodoro, portando in giro per il mondo il cuore della Puglia che produce a chilometro zero.

“Siamo onorati di aver scelto quest’azienda per il ventennale del premio, anche perché abbiamo riscontrato come la cura del prodotto dalla fase del raccolto fino alla fase del conservificio mantenga degli standard elevatissimi di qualità, arrivando in un paio d’ore dal terreno alla linea di trasformazione”, ha commentato il presidente del Rotary Club Foggia **Francesco Corvelli**. A ritirare il premio, durante la cerimonia organizzata presso lo stabilimento, è stato il Presidente di Conserve Alimentari Futuragri, dott. **Domenico Demaio**, che ha espresso riconoscenza al Rotary, ringraziando poi soci e dipendenti. *“Fa sempre piacere ricevere un premio. Per questo rivolgo un ringraziamento particolare al Rotary di Foggia, che da vent’anni premia le aziende del territorio. Questo ci servirà da stimolo per il futuro. Il ringraziamento più grande devo indirizzarlo a tutti i dipendenti dell’azienda che, con grande entusiasmo, lavorano per portare sulle tavole di tutto il mondo un prodotto 100% made in Puglia. Vorrei condividere questo prestigioso riconoscimento con tutti i soci dell’azienda: le famiglie De Matteo, Linsalata, Zerillo e con il vice presidente Giuseppe Sarao’. Con loro abbiamo iniziato qualche anno fa un percorso impegnativo, affrontando tanti ostacoli tutti superati riscontrando grande soddisfazione. Oggi raccogliamo i risultati dei nostri sforzi, una spinta positiva e propositiva per andare avanti e per continuare a crescere, per creare sviluppo e occupazione”.*

Rosso Gargano continua ad estendere il suo mercato a livello nazionale ed internazionale, puntando sulla qualità del prodotto e sulla sua origine. *“Siamo contenti che i legislatori si siano resi conto, finalmente, della necessità che le aziende indichino sulle etichette tutte le informazioni utili al*

consumatore, affinché possano conoscere dove viene coltivato e lavorato il prodotto”, continua Domenico Demaio che poi aggiunge *“il nostro è made in Puglia dal primo giorno”.*