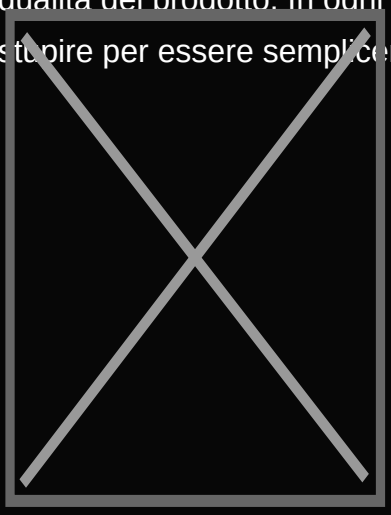
Rosso Gargano, un prodotto 100% pugliese

rosso-gargano-18ac8596

Un impegno, quello di Rosso Gargano, che si rinnova di anno in anno con l’arrivo dell’estate con la nuova raccolta del pomodoro, portando il prodotto dai campi della Puglia, ed in particolar modo della provincia di Foggia, allo stabilimento in pochissimo tempo, garantendo una straordinaria freschezza e qualità del prodotto. In ogni pomodoro troverete il calore di questa magnifica terra che riesce ancora a stupire per essere semplicemente naturale.



Un prodotto che, negli ultimi anni, ha raggiunto le tavole di Paesi molto lontani dalla Puglia e che continua a varcare nuove frontiere riscuotendo consensi. Dai Pelati ai Datterini, dai Pomodorini alla Polpa fine, dalla Passata alla Cubettata, un percorso di sapori che diventano come note di uno spartito, una sinfonia che viene suonata per i palati di milioni di persone in tutto il mondo. Rosso Gargano, infatti, si fa notare quando partecipa ad eventi fieristici perché quel profumo, che sprigiona il pomodoro quando viene cucinato, fa percepire tutto il lavoro di un anno per coltivare e curare il prodotto, fino ad assicurarne la fragranza quando verrà consumato. Tante le presenze di Rosso Gargano nelle più importanti e prestigiose manifestazioni fieristiche dal Summer Fancy Food in America alla fiera di Amsterdam, dal Giappone alla Francia. La certezza della qualità e della filiera corta ha permesso di dare continuità ad una esportazione importante, che si avvicina ai 20 milioni di pezzi ogni anno al di fuori della comunità europea. Un risultato di grandi proporzioni che vuole essere un punto di partenza e non di arrivo, per un’Azienda che racchiude la sua forza nei suoi

stessi soci-coltivatori.

Sono loro che scelgono insieme le varietà più adatte ad ogni terreno, che seguono passo dopo passo tutte le fasi, dalla irrigazione a goccia della piantina fino a quando deve essere raccolto il pomodoro, lasciando poi riposare il terreno. Una garanzia di assoluta genuinità che prosegue, poi, in Azienda con il controllo accurato passo dopo passo fino alla conservazione del prodotto nel barattolo, nei vari formati. Infatti, il personale altamente qualificato lavora maneggiando i pomodori come gemme preziose, chiudendo un ciclo che permette di mantenere quel sapore e quel profumo intenso.