

Dal seme alla tavola

Finagricola è una cooperativa di nove soci che produce, confeziona e distribuisce verdure e ortaggi freschi.

Fabio Palo racconta il viaggio, dal seme al barattolo, del pomodoro sotto vetro più naturale d'Italia

Finagricola si è imposta sul mercato grazie alla produzione del datterino giallo, un prodotto diventato imprescindibile per la cucina italiana.

Questo pomodoro, di piccole dimensioni e di forma allungata, si è distinto per l'elevato grado zuccherino e per il gusto particolarmente intenso, tanto da essere sempre più richiesto dai palati esigenti. Il datterino giallo è presente in molte delle ricette di chef stellati e pizzaioli gourmet.

Il successo di Finagricola è dovuto alla straordinaria intuizione del suo fondatore, Gerardo Palo che, nel 1986 fonda la cooperativa che ancora oggi opera nella piana del Sele, territorio che rappresenta il cuore pulsante di un'attività che ha saputo imporsi come punto di riferimento per il mercato del fresco e per il settore della quarta gamma italiana.

La cooperativa Finagricola conta nove soci e trentuno siti produttivi dislocati nei comuni di Battipaglia, Pontecagnano, Eboli, Capaccio e Paestum.

In un'area della Campania compresa tra



Finagricola ha sede Battipaglia (Sa) - www.finagricola.it

oltre a essere minimizzato e razionalizzato, viene integrato con metodi agronomici e biologici ecocompatibili».

La cooperativa, oggi guidata da Fabio, direttore commerciale, e da Massimiliano Palo, che si occupa degli aspetti legati alla produzione, ha anche un'importante valenza economica e sociale per il territorio campano. «In Finagricola impieghia-

ogni passaggio della filiera è controllato direttamente da noi, dal seme alla tavola. Stiamo parlando di quarantotto milioni di piantine trapiantate all'anno che danno vita alle migliori varietà di pomodori sul mercato».

L'azienda svolge un'attenta gestione idrica e controlla con rigore sia la qualità sia le quantità delle acque utilizzate per la coltivazione. «Anche l'irrigazione fa parte di un preciso processo di lavorazione, inoltre la crescita delle piante è sostenuta da un apposito tutore che ne permette uno sviluppo indeterminato in altezza per favorire l'esposizione al sole dei frutti. La raccolta viene effettuata manualmente in cassette che non devono mai superare i diciotto chilogrammi di peso, in questo modo minimizziamo il maltrattamento dei pomodori».

Tutta la materia prima è raccolta esclusivamente a mano e lavorata nel giro di ventiquattro ore nello stabilimento di proprietà. «Qui tutto viene fatto a chilometro zero, dalla semina al raccolto, dalla lavorazione allo stoccaggio».

La prima produzione di datterino fresco risale al 2002. «Questa coltura è stata in principio pensata per il mercato tedesco. Il prodotto, più dolce rispetto al ciliegino, è piaciuto tanto anche nel nostro Paese che nel 2011 abbiamo deciso di iniziare una produzione sotto vetro. Da qui è nato il brand Così Com'è, a testimonianza che il prodotto che proponiamo è quello che arriva dai campi dove è cresciuto secondo un ciclo naturale fatto di terra e di sole».

La gamma Così Com'è si concentra solo su varietà di pomodoro pregiate e a frutto piccolo: datterino rosso, datterino giallo e pomodoro pizzutello. «Il pomodoro viene raccolto al momento giusto, quando ha in serbo le caratteristiche migliori, e viene poi portato all'interno

dei magazzini e selezionato per mezzo di macchinari ottici che dividono il frutto secondo il colore e la calibratura. Il prodotto idoneo è destinato quindi alla trasformazione che avviene entro le ventiquattro ore perché conservi intatte le caratteristiche nutrizionali. La prerogativa dei nostri pomodori consiste nel fatto che si tratta di frutti piccoli, a basso contenuto di acqua, cosa che li rende perfetti per una rapida cottura e un ottimale risultato gustativo».

Il marchio Gran Gusto raccoglie tutte le migliori selezioni di ortaggi sia freschi che trasformati. «Seguiamo la stagionalità dei prodotti. Durante l'inverno coltiviamo prodotti a foglia, in estate prediligiamo gli ortaggi, in particolare il pomodoro in tutta la sua gamma e in diciotto varietà».

■ Antonella Romaniello

LOTTA INTEGRATA

Ci impegniamo perché i nostri prodotti siano ecosostenibili, minimizziamo e razionalizziamo l'uso di prodotti chimici che viene integrato con metodi agronomici e biologici ecocompatibili



il Golfo di Salerno, le colline del Cilento e la pianura dell'antica Paestum, l'azienda produce, confeziona e distribuisce verdure e ortaggi freschi e conserve vegetali. «Sono trecentocinquanta gli ettari che coltiviamo sotto serra con tecniche che seguono il metodo della "lotta integrata", ossia dell'ecosostenibilità - dice Fabio Palo -. L'uso dei prodotti chimici,

mo oltre duemila persone. La solidità della nostra azienda è tale da essere stati definiti la "Fiat del Sud"».

Finagricola scrive da trent'anni la storia del suo territorio e dei suoi campi grazie ai tanti valori aggiunti che li distinguono dai loro competitor. «L'azienda dispone di un vivaio, tutte le piante che crescono sotto terra nascono qui, in questo modo



Conservazione della biodiversità

Finagricola ha creato una nuova azienda, di otto ettari e mezzo, dedicata alla biodiversità. Come racconta il direttore commerciale Fabio Palo: «Abbiamo recuperato un'antica varietà di oliva, la rotondella, tipica del nostro territorio. Stiamo inoltre trapiantando nuovi frutteti per realizzare, con lo stesso successo ottenuto per le conserve di pomodoro, composte di frutta. Abbiamo piantato alberi per ottenere frutti destinati fin da subito alla realizzazione di marmellate».