



# Sapori unici, baciati dal sole

Il clima mite e asciutto della Puglia favorisce la coltivazione del pomodoro, trasformato ed esaltato da processi di essiccazione che ne valorizzano il sapore. Lo spiega Angela Fiordelisi

**S**iscoperto negli ultimi tempi dai massimi chef italiani e apprezzato per i suoi valori nutrizionali che ne fanno un prodotto cardine della dieta mediterranea, il pomodoro è un alimento molto versatile anche sotto il profilo della conservazione. Consumabile sia crudo che cotto, è un ortaggio che si presta molto bene a processi di essiccazione, specie in zone soleggiate e dal clima asciutto e mite come il Tavoliere pugliese. Terra dove da oltre 60 anni opera Fiordelisi, azienda dedita alla coltura e alla produzione di vegetali e leader italiana per la produzione di pomodori secchi. «Tutto è cominciato dal capostipite Antonio Fiordelisi – rivela la titolare Angela Fiordelisi – al cui progetto si sono aggiunti nel 1978 i suoi quattro figli, che hanno sviluppato il raggio di attività dell'azienda, sempre secondo la filosofia "dal campo alla forchetta"». Un percorso di crescita aziendale costante, che nel 1995 ha conosciuto un altro momento chiave suggellato dal lancio dei pomodori semi-dried, diventati la punta di diamante della produzione Fiordelisi. «Il semi-dried, o semi-essiccato – spiega Angela - rappresenta un'evoluzione nella ricerca sui metodi di trasformazione del pomodoro. Scelto fra le varietà tonde a grappolo, diverse quindi da quelle lunghe utilizzate per produrre il pomodoro secco, se ne ottengono gli spicchi tramite selezione



manuale, calibratura meccanica e taglio, per poi venir distribuiti all'interno di grandi forni con nastri in continuo». Lasciato appassire per diverse ore a temperatura moderata in modo da mantenere la polpa soda e il colore rosso brillante, il pomodoro semi-essiccato è certamente il prodotto distintivo dell'azienda, all'interno di una gamma che, tuttavia, comprende molte altre varietà. «A fianco del semi-dried – prosegue la titolare - abbiamo naturalmente il pomodoro secco, trattato senza alcun additivo chimico, ma secondo il tradizionale metodo "solo sole e sale", dove quest'ultimo funge da conservante naturale mantenendo vivo il

colore del frutto». Melanzane, zucchine, carciofi, peperoni e peperoncini, sia essiccati che grigliati arricchiscono quindi una gamma di vegetali che comprende anche prodotti semilavorati o lavorati, come i peperoncini tondi ripieni di formaggio di capra o di tonno e gustose creme e patè. E per finire, olive e saporiti mix di vegetali essiccati al sole. Una produzione variegata e declinata in una serie di linee per offrire una risposta mirata alle differenti richieste e articolazioni del mercato. «Fiordelisi – spiega Angela - è in grado di servire i propri clienti operando indistintamente su tre filoni di mercato. Il manufacturing, attraverso la fornitura di semilavorati di qualità ottenuti da vegetali freschi, che poi le industrie alimentari convertono in prodotti finiti. Il food service, nei confronti delle grandi cucine industriali che forniscono catene di ristorazione, deli-counter nei supermercati fino ai ristoranti europei e mondiali. In questo ambito privilegiamo il confezionamento in vaschetta e secchielli di plastica, per meglio conservare la freschezza dei prodotti. Terzo, il retail, dove al prodotto associamo servizi complementari come la personalizzazione del packaging e della ricetta stessa». Una capacità di competere su diversi canali commerciali che ha permesso a Fiordelisi di penetrare in modo massiccio nel mercato estero, a cui destina gran parte della propria produzione. Sul totale delle vendite infatti, il 95 per cento finisce in Europa, il 3 per cento in Usa e il 2 per cento diviso fra mercato asiatico e australiano. A pagare agli occhi dei player internazionali è in particolare la grande attenzione alla qualità dei prodotti, garantita a tutti i livelli della filiera produttiva che va dalla selezione dei semi fino al prodotto finito. «Noi svolgia-

## Una linea bio, amica dell'ambiente

*Rispetto del suolo e dell'ecosistema, con l'esclusione o il ristrettissimo uso di fertilizzanti sintetici e pesticidi. È uno dei pilastri valoriali su cui si fonda l'attività di Fiordelisi, che da diversi anni ha creato una linea bio che racchiude tutto lo spirito della tradizione e l'amore per una vita sana. Se già nella coltivazione tradizionale la famiglia Fiordelisi predilige metodi che non alterano la naturale fertilità del terreno, nella coltivazione con metodologia biologica osserva alla lettera la regolamentazione che ammette l'impiego esclusivo di materiale organico e modelli di produzione che evitino lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali. Un impegno certificato da Codex, che garantisce al 100 per cento la produzione bio dell'azienda foggiana.*



## IL POMODORO SEMI-ESSICCATO

**È il prodotto distintivo dell'azienda, all'interno di una gamma che comprende molte altre varietà**



mo un monitoraggio continuo della produzione – conclude Angela Fiordelisi - grazie a un laboratorio interno di analisi e strutture esterne specializzate. Per noi la qualità è promessa e impegno». Un'attenzione testimoniata dalle numerose certificazioni di processo, di prodotto e in ambito bio. Dal Global Gap, che riunisce le più importanti catene commerciali europee al fine di garantire sicurezza alimentare e rispetto dell'ambiente. Alle norme universali Iso 9001 a tutela del cliente, passando per lo Standard Brc e Sedex, un'organizzazione internazionale che garantisce in merito alla fornitura di prodotti processati e venduti in maniera responsabile ed etica. ■ **Gaetano Gemiti**