



Agroalimentare - Filiera del pomodoro in crisi. La sfida di RossoGargano

Roma - 31 ago 2021 (Prima Pagina News) Le condizioni climatiche avverse di queste ultime settimane hanno messo a dura prova le coltivazioni di pomodoro nelle zone più produttive della Puglia.

Proprio nel foggiano, dove si concentra la più alta percentuale di coltivazione del cosiddetto "oro rosso", sono stati registrati gravi danni alle colture a causa, soprattutto, del maltempo con abbondanti piogge e allagamenti dei terreni. Danni incalcolabili per gli agricoltori che hanno visto sfumare il raccolto, completamente o in parte, mettendo anche in difficoltà le aziende di trasformazione che si approvvigionano dai terreni del foggiano. A questo bisogna aggiungere le difficoltà e le conseguenze della pandemia che hanno reso più complesse le dinamiche nella gestione del mondo agricolo. Tutto questo, però, sembra non aver frenato il progetto di offrire ai consumatori italiani una alternativa da parte di RossoGargano, la più grande azienda italiana di trasformazione del pomodoro lungo a chilometro zero. Infatti, nella tarda mattinata è stato presentato alla stampa durante la prima giornata del Cibus, che si sta svolgendo nella fiera di Parma, la nuova Passata di Puglia in vetro nel formato da 690 grammi. Un primo prodotto a cui si aggiungeranno altre varietà. Al Cibus, fiera internazionale del food, non mancheranno i momenti di dibattito sulle filiere corte e sulle problematiche del pomodoro, ma anche le importanti e belle novità nel panorama agro-industriale come quella legata alla nascita di un nuovo prodotto. "Abbiamo dato al mercato quello che da tempo ci chiedeva, una linea in vetro dei prodotti più venduti, a cominciare dalla passata di pomodoro". Giuseppe Stasi, direttore commerciale di RossoGargano spiega cosa potrà accadere nei prossimi mesi. "Sarà un periodo importante di scoperta anche di nuovi mercati, un percorso che ci porterà alla produzione 2022 verso un consolidamento della nuova linea". Quella di RossoGargano è una passata speciale, fatta con i pomodori di prima scelta che maturano al sole di Puglia, raccolti dai soci-agricoltori e subito lavorati da mani esperte solo nei mesi di agosto e settembre, azienda che utilizza energia elettrica solo da fonti rinnovabili. L'azienda foggiana è fortemente legata al territorio, sostenendolo. Infatti, tra le novità anche la presenza sull'etichetta di un "QR code" che consente di scaricare l'App dove è possibile scoprire le bellezze turistiche, culturali e culinarie della Puglia ed in particolare modo del Gargano attraverso video e informazioni, ma anche ricette e collegamenti con portali per la prenotazione di agriturismo ed alberghi. Inoltre, sempre dalla App è possibile entrare nel sito dove i consumatori potranno verificare una tracciabilità molto specifica del prodotto con l'individuazione del terreno di produzione della bottiglia di passata o qualunque latta di pomodoro di RossoGargano attualmente in commercio. Uno strumento di trasparenza e di interattività con il consumatore che rende l'azienda molto proiettata ai servizi digitali. Al Cibus di Parma ci sarà la possibilità di scoprire i sapori del pomodoro pugliese. Infatti, il 2 settembre dalle ore 12.30 presso il padiglione 5 stand L013 i food blogger Andrea e Valentina Pietrocola daranno vita ad

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



uno showcooking.

(Prima Pagina News) Martedì 31 Agosto 2021

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it