

La storia/1

© Il Mattino

Scalata irresistibile nella Piana del Sele Quarta Gamma al top con il controllo della filiera

La cooperativa è il terzo colosso di prodotti «pronti» dell'ortofrutta. Le vendite superano i 66 milioni

Sergio Governale

È il terzo produttore italiano della cosiddetta «Quarta gamma», ovvero delle insalate già lavate e pronte per il consumo. È diventata un colosso in pochi anni, grazie all'entrata della capacità imprenditoriale veneta e dell'esperienza composita. **OrtoRomi**, azienda nata nel 1999, che dopo appena dieci anni ha effettuato il grande balzo. Mentre nel mondo si concentrava la più grande crisi economica dal 1929, **OrtoRomi** ha visto infatti aumentare il proprio fatturato in modo costante, da circa 26,3 milioni di euro del 2005 agli oltre 66 dell'anno scorso. Con previsioni di crescita ulteriore, affidate anche al nuovo prodotto di punta, **Insal'Arte**, lanciato un anno fa.

A due vite sono stati i due soci fondatori. Elio Nicosia (fratello, imprenditore) e gli altri soci della collaudata e sperimentata consocietà. I primi passi vengono fatti nella commercializzazione di prodotti di «Quarta gamma», le insalate lavate. Il passaggio a quelle lavate avviene dopo appena tre anni. Ma è nel 2008 che avviene il salto di qualità, con la trasformazione in cooperativa. Il risultato? Presidio in mano a Fiume Elia, dal nome all'evanescente frutto del prodotto. L'anno successivo aderisce l'azienda agricola dell'azienda, il loro sodalizio Giuseppe Senese. **OrtoRomi** aggiunge il terzo stabilimento a quelli dei due soci fondatori, situati a Bellizzi, nella Piana del Sele, terra vocata alla coltivazione dei prodotti ortofrutta di qualità.

Oggi è un'azienda composta da tredici stabilimenti in cooperative agricole sparse sul territorio nazionale che controllano la materia prima e oltre 650 dipendenti che fanno capo al presidente Felice, al vice Elio e all'amministratore delegato Senese. L'obiettivo è quello di garantire l'approvvigionamento delle materie prime controllate e sicuro tutto l'anno grazie a una superficie produttiva di 840



Conservare freschezza con le insalate d'autore

etali, insalata, radicchio, vena, rucola, scorcio, capperi, cipolla. Ma anche lattuga, pan di zucchero, carota, ravanella, sedano, spinacio, indivia, peperone. E l'insalata non finisce certo qui. I clienti finali sono le grandi catene di supermercati, come Lidl, Lilla, Conag, Gm, Pura Panzerotta, solo per citarne alcune.

Per poter garantire la necessaria qualità, **OrtoRomi** dispone di impianti moderni che permettono investimenti di tipo culturale,



ocché di ottimizzare le risorse necessarie per la produzione. La collaborazione con l'Università Agraria di Puloia permette di ricercare varietà incompatibili al fine di avere prodotti sempre più resistenti all'attacco di malattie e parassiti e ridurre al minimo l'utilizzo di sostanze chimiche. Così dopo la raccolta solo le migliori foglie vengono selezionate, lavate, asciugate e confezionate. Per la gioia e la sicurezza, del cliente.

di PROCCO/STAMPATA



La novità La patata per friggere

Giuseppe D'Aniello, presidente della OP Campania Patate nel dare l'annuncio della ripresa produttiva e commerciale della cultivar **CrispeAsil** (precoce per tutti) conferma che

OP Campania Patate ritiene di poter stoccare un buon quantitativo di calibro 60+ per GDO e ristorazione fino a fine ottobre o al massimo la prima settimana di novembre.

La qualità
Materie
prime
«sicure»

È nella produzione e nella coltivazione di insalate che **OrtoRomì** trova uno dei suoi punti di forza, a garanzia della qualità della materiale prima confezionata: le materie prime infatti provengono da coltivazioni di filiera gestite e controllate dalle imprese agricole socie della cooperativa **OrtoRomì**. Inoltre, l'azienda si avvale di un sistema logistico rapido e affidabile per offrire il massimo servizio e per rispettare appieno la catena del freddo.

La ricetta

Parmigiana di melanzane cotte al vapore in boccaccio

Pietro Parisi

La prima ricetta di Pietro Parisi, il cuoco contadino di Era Ora a Palma Campania è ormai entrata nella storia. Ma voi potete ripeterla a casa.

Ingredienti per 4 persone
3 melanzane lunghe
1 scatola di pomodoro San Marzano pelato
1 biondillone di Agerola
Basilico
Olio sale
Formaggio grattugiato
Pepe.

Preparazione
Tagliare le melanzane a fette dello spessore di un centimetro. Adagiarle in una teglia. Cuocerle in forno a 200 gradi per tre minuti.

In un tegame cuocere il pomodoro San Marzano con olio, sale, basilico e aglio per circa 15 minuti.

Aprire il barattolo ermetico, tirare degli strati con pomodoro, melanzane, fesa di file di latte, basilico, formaggio grattugiato, sale e pepe fino a riempirlo.

Chiuderlo e fare cuocere a vapore per circa 150 minuti.

Potete decidere di consumarla subito oppure conservarla in frigo per circa 120 giorni.