

DAL 3 AL 5 DICEMBRE IN ESPOSIZIONE ANCHE LA RUSSOLILLO, AZIENDA CONSERVIERA PARTENOPEA CHE SI PRESENTA COME AMBASCIATRICE DELL'ORO ROSSO DI QUALITÀ

Al via la II edizione di Gustus, il salone professionale dell'agroalimentare e dell'enogastronomia di qualità

Che la festa cominci! La Mostra d'Oltremare si prepara a spalancare le porte su GUSTUS, l'expo dell'agroalimentare e dell'enogastronomia di qualità organizzato da Progetta. Il Ministero delle Politiche Agricole e l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania - partner istituzionali dell'evento - saranno presenti con un'area espositiva e con una serie di attività mentre l'ICE (Istituto per il Commercio Estero) e Simest - partner operativi per il settore Export - realizzeranno workshop gratuiti riservati agli espositori. Da giovedì 3 a sabato 5 dicembre, tre giorni ricchi di convegni ed eventi faranno da corollario all'area espositiva che ospiterà il meglio delle produzioni italiane con le cinque filiere strategiche dell'agroalimentare italiano, da quella del vino a quella dell'olio, dall'ortofrutta alla zootecnica e quella del grano e della pasta. Saranno presenti anche buyers della distribuzione organizzata e non organizzata, grossisti retail, distributori specializzati nel food service, cash&carry, aziende di import/export, rivenditori, agenti commerciali, enoteche, gastronomie, negozi specializzati e chef. Tra gli espositori di Gustus 2015 anche La Russolillo, azienda specializzata in selezione, trasformazione e conservazione di pomodori. Un'ingegnere giovane ma con le radici



ben piantate nel passato. Nel 2008 Antonio Russolillo, il fondatore, ha scommesso su un progetto altamente ambizioso per valorizzare una storia di eccellenza agroalimentare lunga trent'anni, ereditata da suo padre Salvatore. Noi di Repubblica abbiamo incontrato questo giovane imprenditore partenopeo, che si presenterà come ambasciatore dell'oro rosso di qualità a Gustus 2015. Persona "equilibrata", nella sua migliore accezione, ovviamente, Antonio Russolillo ci ha ben chiarito che la strada che ha perseguito e che continuerà a perseguire sta nel mezzo. Egli infatti guida la sua nave in una perfetta simbiosi tra tradizione e innovazione. Un equilibrio che non si ferma all'approccio al prodotto, ma si estende anche al rapporto qualità-prezzo, giusto sig. Russolillo? "Esattamente. La peculiarità della mia azienda sta nel fatto che produciamo nel nome dell'artigianalità, ma manteniamo i prezzi competitivi, con un li-

stino maggiorato di non oltre il 10% rispetto all'industria, nonostante i nostri processi necessitino di spese maggiori. Grazie ad un investimento in tecnologia, iniziato nel 2008 e da poco concluso con il completamento della linea di produzione, abbiamo raggiunto un posizionamento eccellente nel settore conserviero che vogliamo mantenere e rafforzare. Ma come si presenta il mercato conserviero attualmente? "Da una parte c'è l'industria conserviera che utilizza l'acido citrico - correttore di acidità che stabilizza i sapori - offrendo passate standardizzate a prezzi molto bassi, dall'altra vi è la produzione totalmente artigianale di piccole realtà imprenditoriali che porta sulle tavole prodotti inimitabili, di nicchia e di qualità altissima, ma a prezzo molto elevato. Di conseguenza anche i consumatori si dividono in due tipi: da un lato ci sono quelli che, anche per via della crisi economica, si accontentano spendendo poco, dal-



l'altro ci sono i consumatori più consapevoli, che più attenti al mangiar sano, sono disposti a spendere molto di più." E in che senso la sua azienda si pone in uno stadio intermedio? "Noi siamo nel mezzo perché pur rimanendo fedeli alla tradizione casereccia basata sui metodi artigianali di produzione, usiamo macchinari che ci hanno permesso di ottimizzare i costi. Da quest'estate abbiamo anche ottenuto la certificazione biologica da Bioadict, accreditato organismo di controllo italiano, e questo ha valorizzato ulteriormente il nostro lavoro. Qual è la vostra mission? "Noi prestiamo estrema attenzione alla salute dei consumatori e all'impatto sull'ambiente, per questo non intendiamo affatto cedere il passo all'industria conserviera, piuttosto desideriamo continuare a fare biologico, ma a prezzi ragionevoli. La nostra mission è diffondere i valori di una cultura ricca di sapori, tradizioni e passioni,

facendo capire ai consumatori che non è vero che il biologico costa molto di più." Qual è la differenza tra il vostro modo di operare e quello delle industrie conserviere? "Una prima differenza sta nella scottatura e nella pastorizzazione dei pomodori. Da noi questi due processi avvengono a bagnomaria, nel giro di un'ora e senza superare i 96°-98°. Nelle industrie conserviere scottatura e pastorizzazione si fanno con trattamenti termici molto più aggressivi del nostro metodo bagnomaria, ad esempio la pastorizzazione che avviene a 160 gradi, in tunnel di vapore con conseguente perdita di proprietà organolettiche del prodotto. Nel nostro caso, invece, i pomodori conservano sapore, colore e freschezza. Inoltre noi non utilizziamo acido citrico. Piuttosto facciamo un'attenta selezione dei pomodori, scartando quelli marci o troppo acerbi e scegliendo solo quelli totalmente sani. Il risultato è un prodotto genuino al

100%." E per quanto riguarda la provenienza dei pomodori? "Da circa quattro anni ci siamo orientati sui pomodori cilentani, provenienti da Eboli e Battipaglia. Si tratta di prodotti molto concentrati anche perché quindici giorni prima della raccolta non vengono più annaffiati, ma fatti maturare in maniera naturale. Inoltre, data la vicinanza al mare di queste due zone, il vento salino dà un elevato tenore zuccherino che rende i pomodori particolarmente pregiati e gustosi. I datterini, invece, provengono dalle colline sannite. Il loro spiccato sapore agrodolce è dovuto all'escursione termica e alla mancata irrigazione, data l'impossibilità di trasportare acqua sui terrazzamenti. Da settembre in poi, quando la raccolta campana termina, ci approvvigioniamo nell'alta Puglia." Cosa vuol dire essere presenti a Gustus? "È la nostra prima volta a Gustus. Avere uno stand nell'ambito di questa importante manifestazione fieristica del Mediterraneo è per noi una grande opportunità di comunicazione, internazionalizzazione, vendita, informazione e formazione. Dopo aver concluso gli investimenti in tecnologia, abbiamo deciso di investire in immagine per conquistare nuove fette di mercato. Dopo Gustus parteciperemo anche al Cibus di Parma!"



dal 1980

LA RUSSOLILLO

di Russolillo Antonio

Nata e cresciuta solo con MADRE NATURA

PASSATA DI POMODORO

Biologica

LAVORATO A BAGNOMARIA IN LABORATORIO ARTIGIANALE

come le fai?
 Come fatte da te in casa non ci credi?
 Provale almeno 1 volta e mi darai ragione
 Gli unici prodotti naturali al 100% tra i tanti marchi industriali
 Non utilizziamo acido citrico

bioagri cert



Operatore controllato n° I60P
 Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF
 IT-BIO-007 Agricoltura Italia

Produzione e ingrosso
 Via Sartania, 20
 80126 Pianura • NAPOLI
 Tel./Fax 081 5886676
 e-mail: larussolillo@hotmail.it
 www.larussolillo.it

Solo dalle migliori coltivazioni del Cilento e del Foggiano. Datterini delle colline Beneventane a 800 m di altezza

Prodotto coltivato e lavorato in Italia