

Piccole e grandi realtà produttive

C'è chi vende senza intermediari privilegiando il contatto diretto col consumatore, chi ha scelto la trasformazione per ovviare ai problemi di deperibilità e di continuità d'offerta e infine c'è chi è in grado di affrontare la grande distribuzione come la cooperativa Sant'Orsola, azienda leader nel settore, che ha puntato su prodotti ad alto contenuto di servizio.

Virginia Donati

L'universo dei frutti di bosco è davvero esteso e oggi, sempre di più, si riscoprono gli antichi sapori e le virtù di questi piccoli tesori. Per secoli fonte di alimento e medicamento, soprattutto nelle regioni con condizioni climatiche e geomorfologiche favorevoli, accanto alle siepi di frutti spontanei oggi si affiancano lunghi filari di colture di frutti di bosco. Le realtà produttive e commerciali sono state pronte a cogliere gli input dei tanti amanti di queste prelibatezze e hanno sviluppato i tessuti necessari per rispondere alle diverse richieste o, meglio, anticiparle.

È in Trentino la punta di diamante

Una società leader in Italia è senz'altro **Sant'Orsola**, nata nel 1971 come associazione di volontari, diventata cooperativa nel 1979 e riconosciuta nel 1996 Organizzazione di produttori dalla Comunità Europea. Con sede a Pergine Valsugana (TN) e circa 1.300 produttori (settecento piccolissime aziende part-time, cinquecento aziende part-time specializzate e cento aziende professionali) Sant'Orsola (www.santorsola.com) ha puntato su prodotti "ad alto contenuto di servizio" per l'evoluzione della commercializzazione dei piccoli frutti. «Ciò che contraddistingue Sant'Orsola dai vari competitor - commenta Michele Scrinzi, direttore della cooperativa - è proprio l'aver puntato sul servizio come fattore di forza; servizio costituito da due fattori fondamentali: garantire l'intera gamma dei piccoli frutti (more, mirtilli, lamponi, ribes rosso e bianco) e farlo per 12 mesi all'anno». La produzione di fragole e piccoli frutti si concentra, infatti, per la maggior parte, nelle vallate del territorio della Provincia di Trento, ma da qualche anno le aree di produzione sono state estese anche nelle zone a sud di Verona e nella Locride (RC), così da garantire la disponibilità del prodotto per un periodo di tempo maggiore.

La raccolta di piccoli frutti e fragole, consigliata nelle ore più fresche della giornata, viene effettuata esclusivamente a mano e il prodotto viene immesso direttamente nella confezione finale ("cestini") per il consumatore, collocato in luoghi freschi, in attesa del conferimento al centro raccolta. Ciò al fine di mantenere la serbevolezza del prodotto, evitando inutili e deleterie manipolazioni.

La fragolina, proprio a causa della sua "fragilità", al momento della raccolta sul campo, viene messa direttamente in imballaggi contenenti ghiaccio per il raffreddamento istantaneo (ice-pack). In magazzino la frutta viene poi raffreddata con sistemi ad aria forzata che permettono di raggiungere velocemente la temperatura necessaria (4-5 °C) per il mantenimento delle caratteristiche qualitative ideali.

Nel mercato del fresco il punto di forza

Per i prodotti meno deperibili, come ribes e mirtillo, si utilizzano celle ad atmosfera controllata, dove la maturazione viene rallentata riducendo la percentuale di ossigeno e aumentando quella di anidride carbonica. Da questo momento in poi è fondamentale che il prodotto non subisca temperature elevate, ossia che si mantenga la cosiddetta "catena del freddo" in tutte le fasi successive del processo produttivo: lavorazione, *picking*, trasporto (necessariamente con camion frigoriferi), disposizione nei punti vendita.

«Non si deve dimenticare - chiosa Scrinzi - l'importanza dell'introduzione a scaffale di alcuni articoli innovativi, quali i cestini misti di piccoli frutti, che hanno avuto un forte impatto sul consumatore. Queste particolari confezioni, da un lato permettono di far assaggiare le diverse tipologie di frutta a chi li acquista, dall'altro consentono di accrescere l'impatto visivo dei prodotti sia sullo scaffale che all'interno delle aree refrigerate di supermercati e ipermercati». Sant'Orsola vanta anche una linea di prodotti trasformati, nella fattispecie confetture, composte, succhi, frutta allo sciroppo e salse per accompagnare secondi piatti. Si tratta comunque di prodotti di nicchia, realizzati da piccoli laboratori artigianali che normalmente si occupano di trasformazione di prodotti. Il *core business* di Sant'Orsola è il mercato del fresco che richiede, rispetto ai prodotti trasformati, impianti, tempi di lavorazione ed organizzazione completamente differenti.

Con un occhio sempre puntato all'innovazione tecnologica, lo sviluppo di un'infrastruttura informatica solida e affidabile ha permesso alla cooperativa di migliorare i processi interni dal punto di vista della rapidità e della

precisione al fine di velocizzare le operazioni di confezionamento dei prodotti e farli arrivare in tempi rapidi sui mercati e alle piattaforme della gdo. L'azienda ha altresì gli obiettivi di ampliare i magazzini, automatizzare l'intero ciclo di produzione, garantire la disponibilità dei prodotti tutto l'anno e sviluppare nuovi prodotti di quarta gamma, considerate le previsioni particolarmente incoraggianti e il trend dei consumi in questo settore, che è in continua crescita ed espansione.

Riuniti i piccoli produttori dell'Appennino

Ma c'è chi ha scelto strade diverse, come l'Associazione modenese Prora (www.proraonline.it) o l'azienda friulana Pecol. La prima è l'**Associazione Produttori Raccoglitori di frutti di bosco dell'Appennino modenese e bolognese**. «Nata a Fanano alla fine del 1999 - spiega Negroni, presidente dell'associazione, - Prora si differenzia per il fatto che ha deciso di escludere la vendita alla grande distribuzione, privilegiando invece il contatto diretto con il consumatore, che oggi è molto più attento nei propri acquisti e spesso preferisce venire direttamente in azienda o frequentare i vari mercatini dove noi siamo presenti, ad esempio a Modena tutti i martedì mattina in Piazza Pomposa o nel bolognese a Bazzano il sabato mattina in via Termanini». La maggior parte delle ventitré aziende associate producono in modo biologico e vendono quindi prodotto certificato, garantendone la genuinità. Alcune aziende, poi, si sono attivate con propri laboratori di trasformazione, per cui possono vendere tutto l'anno i frutti di bosco trasformati in confetture, sciroppi, gelatine e succhi, conferendoli anche a negozi specializzati.

Per quantità consistenti di prodotto (essenzialmente lamponi e mirtilli) alcuni associati si rivolgono al mercato all'ingrosso di Bologna. L'associazione, che vede fra le prime finalità quella della valorizzazione dei prodotti della montagna del circondario bolognese-modenese migliorandone la qualità e preservando la biodiversità, collabora spesso anche con attività promosse dai Comuni della zona limitrofa a Fanano, dalla Provincia di Modena e dal Parco del Frignano e nei programmi di promozione turistica, come la Rassegna dei frutti di montagna" giunta quest'anno alla 4a edizione, tenutasi a Fanano a fine luglio.

Dal Friuli i versatili sciroppi

Scelta ancora diversa è quella dell'**Azienda agricola Pecol** (tel. 0433 746239), affacciata sulle Valli Alpine del Friuli, che ha optato per la trasformazione, affiancata a un'importante attività di recupero e valorizzazione nei confronti di un particolare frutto.

Dopo un iniziale tentativo di inserirsi nel "mercato tradizionale" del fresco, considerata l'elevata deperibilità dei frutti - con una *shelf-life* non superiore ai due giorni - e il relativamente limitato periodo di raccolta e lavorazione del prodotto, ha deciso di adoperarsi per ottenere prodotti derivati di qualità: liquori, marmellate, succhi di frutta e infusi ai frutti di bosco e i famosi sciroppi. Tipico prodotto di montagna, lo sciroppo è un prodotto estremamente versatile e «può essere gustato come bevanda, ma anche aggiunto allo yogurt bianco, al latte per ottenere gustosi gelati, per aromatizzare grappe o preparare sfiziosi *soft drinks*» asserisce Uberto Pecol, titolare dell'azienda.

I gusti sono tanti quanti i frutti raccolti: lampone, ribes, mora, mirtillo, fragola, sambuco e olivello spinoso. L'olivello, o *Hippophae rhamnoides*, è un arbusto selvatico diffuso lungo i greti assolati dei fiumi locali, che produce delle sgargianti bacche color arancione, ricchissime di vitamina C e costituisce il "fiore all'occhiello" di tutta l'attività produttiva. Questa pianta spontanea, conosciuta e utilizzata da tempo da famose case farmaceutiche svizzere e tedesche, è stata finalmente riscoperta e dopo anni di ricerche e sperimentazioni, se ne è finalmente iniziato la coltivazione nell'habitat naturale, l'Alta Val Tagliamento, in Carnia. I piccoli frutti vengono raccolti e stoccati per essere sottoposti a pulitura, con acqua o soffi di aria compressa a seconda delle peculiarità degli stessi. Una volta rimosse tutte le parti estranee, i frutti vengono conservati in celle freezer fino al momento della trasformazione.

Per salvaguardare e valorizzare al massimo l'alto valore biologico e nutritivo di tutti i prodotti, le operazioni di trasformazione sono eseguite senza aggiunta di conservanti o additivi. Gli sciroppi, ottenuti con la massima cura artigianale, si conservano comunque a lungo perché subiscono specifici trattamenti: i frutti congelati vengono prelevati e spremuti a freddo; il succo che si ottiene viene sottoposto a una filtrazione non spinta e poi, previa aggiunta di zucchero, portato a ebollizione. Il tutto seguendo le antiche ricette. «Il congelamento dei frutti ci permette di lavorare tutto l'anno nelle condizioni migliori e con ottimi prodotti di partenza; anche per la spremitura il congelamento del frutto si rivela un vantaggio in quanto si ha completa rottura delle particelle e rilascio dei succhi» garantisce Pecol. Da oggi, inoltre, la commercializzazione dei frutti di bosco potrà estendersi ad usi diversi: da ricerche condotte da Regione Lazio e l'Università Tor Vergata nell'ambito del progetto *Freeenergy* (fonti rinnovabili ecosostenibili di energia) il pigmento dei frutti di bosco, "in grado di assorbire la luce nel modo più semplice", potrà sostituire le costose celle fotovoltaiche in silicio, rendendo così competitiva l'energia solare. Non solo i frutti di bosco potranno contribuire a una sana alimentazione, ma potranno dunque aiutarci anche a salvaguardare l'ambiente.

RICETTE

Crostata di mirtilli

Ingredienti

Per la base: 70 g di burro, 1 uovo intero, 1 tuorlo, 100 g di zucchero, 1 bustina di lievito, un pizzico di sale, ½ bicchiere di latte, 150 g di farina bianca.

Per il contenuto: 250 g di mirtilli, una confezione di budino alla vaniglia oppure confettura di mirtilli, una confezione di gelatina per dolci, vino Marsala.

Per la base della crostata, nel caso in cui non si acquisti già pronta, lavorare assieme tutti gli ingredienti.

La pasta deve risultare morbida, da poter stendere con una spatola nello stampo per crostate.

Cuocere in forno già caldo a 170 °C per 30 minuti. Bagnare il fondo della base per crostata con il vino Marsala (se non piace si può omettere).

Preparare un budino alla vaniglia e coprire con questo il fondo della crostata, in alternativa utilizzare confettura di mirtilli. Disporre la frutta a piacere, preparare la gelatina e versarla sopra la frutta.

(fonte: Sant'Orsola scarl Pergine Valsugana - Trento)

Semifreddo alle more

Ingredienti

Per il semifreddo: 200 g di more, 200 g di panna da montare, 150 g di zucchero, 2 albumi d'uovo, sale.

Per la decorazione: 50 g di more, panna montata.

Mettere in un pentolino 100 g di zucchero con 50 g d'acqua, far bollire per 1 minuto e lasciar intiepidire, quindi passare al frullatore con 200 g di more. In un recipiente montare la panna, in un altro gli albumi con 50 g di zucchero e un pizzico di sale. Mescolando piano dal basso verso l'alto, incorporare gli albumi, la panna e il frullato di more. Foderare il fondo di uno stampo rotondo, da 20 cm di diametro, con un disco di carta da cucina, versarvi il composto, ricoprirlo con un secondo disco di carta e porre lo stampo nel freezer per una notte. Guarnire il semifreddo prima di servirlo, con un po' di panna montata e con qualchemora.

(fonte: Sant'Orsola scarl Pergine Valsugana - Trento)

Composta di frutti di bosco con yogurt

Ingredienti

400 g di frutti di bosco misti (mirtilli neri, lamponi, more, ribes rossi, uva spina) il succo di 1 limone, 4-5 cucchiaini di zucchero, yogurt naturale.

Lavare i frutti di bosco e scolarli bene. Metterli in un pentolino capiente con il succo di limone e lo zucchero. Far cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti, fino a quando i frutti di bosco non si saranno spappolati un po'. Far raffreddare bene, poi versare nei bicchieri alternando con strati di yogurt naturale. Mettere in frigo fino al momento di servire. Se avanza della composta, può essere conservata in frigo per un paio di giorni.

Crema cotta ai frutti di bosco

Ingredienti per 4 persone

250 g di frutti di bosco misti (a scelta fra ribes, lamponi, mirtilli, more), 2 uova grosse, 90 g di zucchero semolato, 1 dl di panna fresca o a lunga conservazione, 3 dl di latte intero, burro, zucchero a velo.

Lavare delicatamente i fruttini e deporli su carta assorbente per farli asciugare. Sgranare i ribes solo dopo averli lavati.

Ungere 4 pirofile individuali con poco burro. Mescolare le uova intere con lo zucchero, lavorando per alcuni minuti con una frusta a mano. Diluire con la panna e il latte intiepidito. Volendo, si può prima scaldare il latte con una scorzetta di limone o un baccello di vaniglia spaccato in due per il lungo.

Distribuire la frutta nelle pirofile e versare la pastella. Cuocere nel forno già caldo a 160 °C per circa 30 minuti. Lasciar raffreddare e cospargere al momento di servire con poco zucchero a velo fatto scendere da un colino.

Grappa ai piccoli frutti

Le regole basilari per produrre una buona grappa aromatica sono poche:

- utilizzare esclusivamente ottima grappa di vinaccia e assolutamente non alcool;
 - utilizzare un po' di zucchero per amalgamare i sapori (non più di 1-2 cucchiaini per litro);
 - usare i frutti di mirtillo, lampone, ribes o uva spina assolutamente non trattati;
- esporre al sole i vasi, ermeticamente sigillati, per qualche giorno, quindi filtrare;
- lasciar riposare per lungo tempo (anche qualche anno se sapete resistere alla tentazione!).