

19 Lug 2022

Pomodoro: Conserve Italia lancia la passata di Maremma Cirio

G.d.O.

Valorizzare la filiera agricola locale attraverso un prodotto capace di raccontare l'eccellenza di un territorio. È questo l'impegno portato avanti da Conserve Italia con il recente lancio della Passata della Maremma Extrafine Cirio, la novità proposta nell'iconica bottiglia di vetro da 700 grammi e destinata alla Grande Distribuzione italiana.

Un'innovazione realizzata esclusivamente con il pomodoro 100% di Maremma, coltivato dai soci agricoltori del Gruppo cooperativo presenti nel territorio maremmano e lavorato nello stabilimento di Albinia.

«I consumatori - ha spiegato il direttore marketing retail di Conserve Italia, Federico Cappi - oggi sono sempre più attenti, oltre che alla qualità e alla sicurezza, anche a origine, tracciabilità, sostenibilità sociale e ambientale dei prodotti, requisiti divenuti ormai indispensabili in un mercato come quello del pomodoro. È nostro compito promuovere proposte capaci di rispondere a queste esigenze, puntando sulla nostra filiera cooperativa e sulla forza del nostro marchio storico e patrimonio del made in Italy: Cirio, lo specialista del pomodoro 100% italiano dal 1856».

«La Passata della Maremma è un prodotto premium - continua Cappi - che si posiziona in una fascia di mercato medio-alta e rientra nel percorso avviato con Cirio per esaltare le eccellenze regionali italiane. L'etichetta è trasparente, enfatizza il colore rosso acceso del pomodoro esibendo l'area geografica di produzione e mettendo in risalto l'ingrediente principale: il pomodoro di Maremma».

Oltre a rappresentare un'importante meta turistica che attira visitatori da tutto il mondo - spiegano da Conserve Italia - la Maremma è una delle zone d'Italia più vocate per la coltivazione del pomodoro, dove Conserve Italia è presente con la sua base sociale agricola e con lo stabilimento di Albinia.

«Siamo davvero orgogliosi - ha aggiunto il direttore del sito produttivo di Albinia (350 lavoratori tra addetti fissi e stagionali e una capacità produttiva di 70mila tonnellate di pomodoro) - di poter valorizzare ulteriormente il nostro territorio con un prodotto d'eccellenza come la Passata della Maremma Extrafine Cirio, che testimonia ed enfatizza l'impegno profuso ogni giorno dai soci agricoltori di Toscana e Alto Lazio e dai lavoratori dello stabilimento, tutti parte di una grande filiera italiana».

La passata di pomodoro è diventata negli anni, secondo quanto riportano a Conserve Italia, un punto di riferimento per tutta la Maremma in quanto presidio di sviluppo, occupazione e

legalità. Basti pensare che genera ogni anno un impatto economico pari a 7 milioni di euro tra stipendi, tasse, contributi e indotto per le aziende fornitrici.

«La nostra base sociale nell'Italia centrale è composta dai produttori soci delle cooperative aderenti a Conserve Italia, presenti con quasi 900 ettari di pomodoro soprattutto in Maremma - sottolinea Alice Angelini, responsabile agricola per lo stabilimento di Albinia -; è proprio con le loro produzioni che realizziamo la Passata della Maremma, che proviene quindi da una filiera corta e tracciata. I tecnici dell'ufficio agricolo - ha concluso Angelini - assistono gli agricoltori in tutte le fasi: dalla scelta varietale alla programmazione dell'epoca del trapianto, fino ai trapianti e alla raccolta meccanizzata, promuovendo con loro anche attività sperimentali legate alla ricerca di nuove varietà più performanti, sia per la resa in fase di lavorazione che per la tolleranza ai cambiamenti climatici».