



## Podere Francesco, al Taste di Firenze debuttano le composte di “frutta e nient’altro”

3 Febbraio 2024 

MOSCIANO SANT’ANGELO – Frutta e “nient’altro”. È schietto il claim apposto sulle etichette, perché semplice è la ricetta, fatta solo di un unico ingrediente: la frutta, scelta nella varietà più adatta, portata alla massima maturazione e poi cotta lentamente, a bassa temperatura.

Così sono fatte le composte di **Podere Francesco** (<https://www.poderefrancesco.it/>), l’ultima novità che arricchisce la gamma di prodotti trasformati dell’azienda agricola creata a Selva Alta di Mosciano Sant’Angelo (Teramo) da **Bruno D’Elpidio** e dai figli **Manuel, Ivan e Simone**.

Per presentarla al pubblico, la famiglia D’Elpidio ha scelto **Taste, il salone del gusto che si svolge a Firenze proprio in questi giorni**. E non poteva essere altrimenti, perché il progetto delle composte arriva proprio dalle “fiere”, racconta Manuel D’Elpidio, “dove i clienti esteri ci avevano più volte chiesto prodotti senza zucchero. Lavorando con chef e pasticceri che già usano i nostri succhi di frutta, per le loro creazioni, dargli una composta poteva essere un’alternativa in più. È come avere quel frutto tutto l’anno in un vasetto”.

Le composte di Podere Francesco sono in sette gusti, albicocca, susina, mela verde, mela fuji, pesca piatta, pesca nettarina, uva Montepulciano. Per farle non c’è nient’altro che frutta, “che ovviamente è in percentuali altissime”, spiega Manuel, perché non aggiungendo nulla, per poterla addensare serve più frutta”.

Il principio e la filosofia sono sempre gli stessi: “Siamo agricoltori e amiamo preservare le nostre radici”, dice ancora. “Con il nostro lavoro ci prendiamo cura delle piante e ne rispettiamo il ritmo naturale. Raccogliamo a mano i nostri frutti, aspettando il momento della massima maturazione. Trasformiamo in conserva solo ciò che coltiviamo e i nostri ingredienti sono solo frutta”.

Podere Francesco conta 50 ettari di frutteti, tutti intorno all’azienda dove hanno creato un laboratorio tecnologico per la trasformazione e un negozio per la vendita diretta. Poi altri 15 ettari sono dedicati alla coltivazione delle verdure.

Il grosso dei prodotti viene distribuito nei più grandi mercati in Italia e in Europa. La parte dei trasformati fatta da succhi, conserve, confetture, passata ai 3 pomodori, la giardiniera, le pesche sciropate e la linea di alta ristorazione con fiori di pesco in aceto, albicocche verdi in



aceto, estratto di albicocche verdi e acqua di pomodoro, dedicata a chef e bartender, è solo una piccola parte del grande lavoro fatto da questa famiglia di agricoltori che si occupa di tutta la filiera dalla A alla Z, partendo dalla raccolta, passando per la trasformazione, l'etichettamento, la spedizione fino alla vendita. Tutto direttamente in azienda.

## LE FOTO



***pubbliredazionale***