

PODERE FRANCESCO, LA RICERCA DELLA VARIETÀ DI FRUTTA E VERDURA PER PRODOTTI SEMPLICI E UNICI

2 Dicembre 2021

di **Marcella Pace**



MOSCIANO SANT'ANGELO – L'amore e il rispetto per la terra. La convinzione che per produrre qualità bisogna partire da una materia prima di eccellenza e lavorare sulle varietà. Podere Francesco affonda le sue radici su questi valori. L'azienda agricola di Selva Alta a Mosciano Sant'Angelo (Teramo) racconta la storia della famiglia D'Elpidio.

Prima i nonni, da sempre fattori, poi papà **Bruno**, 63 anni che ha dato un'impronta più imprenditoriale all'azienda che oggi porta avanti con i tre figli, **Ivan** 36 anni, **Simone** 32 e **Manuel**, 28. Ognuno di loro si è ricavato un posto ben preciso in azienda, ma tutti lavorano con la stessa passione. Con Ivan che gestisce le vendite, Simone che si occupa della parte

agronomica, della cura delle piante, della ricerca delle varietà.

“È lui che fa i frutti buoni – racconta a *Virtù Quotidiane* Manuel, con alle spalle una formazione tra la Cattolica e la Bocconi – . E poi ci sono io che da tre anni sono entrato in pianta stabile in azienda e mi occupo del marketing e del mondo conserve che gestisco come responsabile del laboratorio”.

“La nostra famiglia – continua – impianta vigneti in giro per l’Italia. Mio padre, Bruno, lo fa da 42 anni. Ci occupiamo del progetto in ogni fase. Per fare un buon vino, bisogna partire da un buon impianto. Parallelamente abbiamo sempre coltivato frutta e verdura, con dei frutteti piccolissimi di proprietà dei nostri nonni. Nel 2008 abbiamo messo in piedi Podere Francesco, con l’acquisto di un frutteto più grande e strutturato”.

Oggi Podere Francesco conta 50 ettari di frutteti di proprietà, tutti intorno all’azienda dove hanno creato un laboratorio tecnologico per concentrarsi di più sul mondo delle conserve, con la consulenza del professor **Leonardo Seghetti**. Poi altri 15 ettari sono in affitto per le verdure. “Vogliamo consentire una buona rotazione del terreno e quindi cambiamo spesso per non sfruttare troppo la terra, scegliendo appezzamenti sempre nella nostra zona”.

Le verdure Podere Francesco finiscono nei mercati generali di Verona, Padova, Parigi. Ma l’attività si è estesa anche alla trasformazione con i prodotti distribuiti nel punto vendita in azienda, nei Cash and Carry e direttamente alla ristorazione. “Abbiamo deciso di trasformare solo ciò che produciamo in prima persona, perché crediamo che la materia prima sia la base fondamentale”. Conserve, succhi di frutta, confetture. Tutti i prodotti Podere Francesco, rigorosamente in vetro “l’unico materiale – chiarisce Manuel – che a nostro avviso dà la sicurezza della pastorizzazione, mantenendo il prodotto integro e sicuro per la conservazione”, sono fatti con uno, massimo due ingredienti. “Nei succhi, il frutto base è l’unico ingrediente. Nelle confetture ne sono due, per l’aggiunta di zucchero”.

“Facciamo una passata ai tre pomodori – prosegue – con le varietà che abbiamo selezionato negli anni. Usiamo il romanello per dare la polposità, il datterino per la dolcezza, e per conferire un po’ di acidità mettiamo una parte di pomodoro a pera. I pomodori sono rigorosamente raccolti a mano, quando sono molto maturi”.

Discorso simile per i succhi e le confetture, che partono da almeno 60 varietà di frutta. “Prendiamo il caso dell’albicocca. Abbiamo 14 varietà, tutte scadenzate nella raccolta tra maggio a settembre. Questo ci evita di raccogliere il verde, e di avere sempre un prodotto super fresco disponibile. In base poi a ciò che dobbiamo trasformare, usiamo la varietà più adatta. Ad esempio per il succo di albicocca, usiamo la varietà più acquosa e raccogliamo i

frutti molto maturi, in modo da far aumentare naturalmente il grado zuccherino senza aggiungere altri zuccheri. Per la confettura, al contrario usiamo la varietà più zuccherina, più fibrosa”.

La ricerca della varietà domina la filosofia aziendale di Podere Francesco. “Abbiamo due campi sperimentali dedicati esclusivamente alla ricerca varietale. Piantiamo le varietà che ci interessano e capiamo quelle che rispondono meglio al territorio. I nostri frutti sono buoni per diversi motivi: il terreno che coltiviamo è scosceso e questo evita il ristagno per le radici che dunque non assorbono più acqua del dovuto, e di conseguenza il sapore non si perde. Poi la ricerca delle varietà, le operazioni di potatura e in ultimo il diradamento. A seconda di quanto la pianta sia vigorosa andiamo a togliere a mano 30 - 40 o 50 frutti. Questo permette di non appesantire la pianta, di non farla stressare. I frutti se non hanno il giusto spazio si ammalano, non sono buoni perché non ricevono il nutrimento, e le piante cedono prima”.

Ora Podere Francesco sta lavorando a un progetto in edizione limitata solo su ordinazione per la ristorazione. Una giardiniera, a base di aceto di mele, sale di Cervia, olio di semi, la cui ricetta finale è arrivata dopo molti esperimenti. “Come sempre l’importante – ribadisce Manuel – sono le materie prime. Usiamo i cavolfiori di nostra produzione e poi carote e cipolle che prendiamo da un produttore del Fucino. Abbiamo messo in piedi un laboratorio non industriale, dove facciamo cotture sotto vuoto, a bassa temperatura, ma è il frutteto e la ricerca delle varietà la cosa difficile da replicare”.

LE FOTO











































