

Bolgheri News[®]

& Style

DIRETTORE RESPONSABILE DIVINA VITALE



di Alessandro Bettini, via L. Da Vinci 34, Donoratico, tel 0565777392

"Stay hungry, stay foolish" (Steve Jobs)
Corri la tua corsa eterna, ciao Sic

www.bolgherinews.com/it



di Alessandro Bettini, via L. Da Vinci 34, Donoratico, tel 0565777392

RENDIAMO GRAZIE AL POMODORO!!

DI GIULIANA VALISNERI VICE-DOMINI DELLA TORRE

Hanno come logo un cuore che racchiude la loro famiglia. Sono Simonetta, Antonella ed Emiliana Ciarlo che gestiscono la Mediterra-nea Belfiore in zona Marina di Cecina, a due passi dal mare. Dobbiamo risalire al lontano 1952 per raccontare la loro storia quando il padre Donato, proprietario dell'azienda agricola, decise di darsi alla coltivazione del pomodoro. Tutta la famiglia fu coinvolta nel progetto comprese le ragazze che, dopo la scuola, davano una mano. Nel 1974 nacque l'idea di realizzare anche un laboratorio per la lavorazione del pomodoro fresco direttamente sul luogo della raccolta: la Me-

diterranea Belfiore. Il progetto consisteva nella lavorazione di prodotti freschi basato su passione e ricerca di qualità, seguendo i ritmi delle verdure di stagione. Il pomodoro, oggi come allora, viene raccolto nel periodo migliore della maturazione per conservarne i profumi e la dolcezza e subito lavorato per non perderne la fragranza. I sott'olio raccolti da colture rigorosamente biologiche hanno riscosso grande successo tra i consumatori permettendo alla famiglia Ciarlo di conquistare un mercato non solo italiano ma anche europeo. L'azienda si è fatta un nome anche all'estero grazie alla qualità e alla lavorazione che prende le dovute distanze dalla produzione industriale. I loro prodotti sono molto amati nell'Europa del Nord, nei Paesi Scandinavi, in Danimarca, Germania e Svizzera. Il biglietto da visita più importante per le sorelle è infatti la qualità e hanno persino un motto: "la quantità non deve superare mai la qualità". Questo ci spiega bene la filosofia imprenditoriale delle Ciarlo che, ormai da 37 stagioni, sono dedite alla lavorazione

del pomodoro. Nel periodo estivo raggiungono anche le venti ore al giorno. E proprio nel giugno scorso hanno inaugurato il nuovo punto vendita, l'obiettivo per cui si sono impegnate lavorando duramente negli ultimi anni. Una location da favola visto che il punto vendita si è sviluppato intorno al tronco di un vecchio albero che il padre aveva piantato nel podere di famiglia, al quale era particolarmente legato. Dopo la morte di Donato, nel 1997, anche il vecchio albero aveva ceduto, forse un segno di un amore che va oltre la cruda realtà. Loro invece lo hanno conservato e utilizzato per costruire parte della sala degustazione dei prodotti. Un gesto d'amore e riconoscenza per i sacrifici del padre che sta a testimoniare il profondo legame fami-

passione. Sicuramente ci sono stati dei momenti nei quali avremmo voluto fuggire per conoscere altre realtà ma abbiamo capito che questa azienda era il nostro futuro e la passione ha prevalso sulla curiosità. Lavorare in famiglia è sicuramente più bello che con estranei, c'è sempre grande coinvolgimento e voglia di crescere tra sacrifici e gioie.

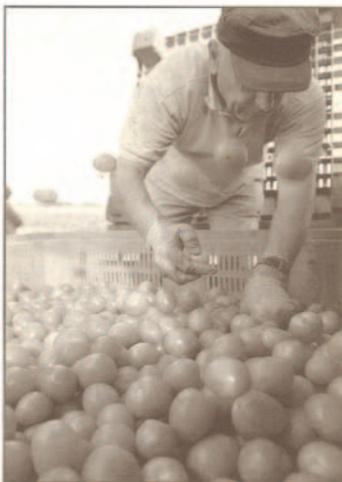
A che cosa è dovuto questo successo?
Alla qualità dei nostri prodotti. I clienti italiani sono meno attenti in tale ricerca, spesso si accontentano di risparmiare senza badare al prodotto. Gli stranieri invece la ricercano e sono molto attenti. Gli operatori turistici in particolare cercano le aziende artigianali italiane e ci mandano i loro clienti. Noi produciamo una conserva di pomodoro ricca di rosmarino per la Danimarca che gradisce moltissimo questa pianta mediterranea. Speriamo anche di reggere la crisi, la nostra azienda è piccola e in inverno abbiamo pochi dipendenti. Le nazioni che serviamo sono in netta ripresa dopo la crisi del 2009. Le aziende ci chiedono di inserire sulla private label (etichetta privata) il logo della nostra azienda per testimoniare che il prodotto arriva proprio dall'Italia e da un'azienda artigianale.

Pensate soltanto all'utile o avete tempo anche per il dilettevole?

Noi in azienda ci divertiamo e l'utile non è mai il nostro scopo primario, in cucina cerchiamo di dare sfogo al divertimento creando nuove ricette. Il periodo più divertente è quello che precede il Natale. Prepariamo pacchi regalo e cesti natalizi. In questo periodo c'è la ricerca di oggettistica da abbinare ai sott'olio e dei contenitori particolari per contenerli. Il dilettevole è la ricerca continua di altri prodotti da abbinare ai nostri e da regalare.

Vivendo molto tempo insieme litigate o avete un rapporto di pacifica sopportazione?

In molti ce lo chiedono. Litighiamo come è normale tra sorelle con caratteri diversi ma poi troviamo sempre un accordo. L'unione principale sta nel fatto che l'azienda è tutta al femminile, i nostri mariti lavorano altrove! Ed è positivo il fatto che nel tempo libero non ci vediamo, viviamo le nostre famiglie e i nostri impegni in completa autonomia.



Il nuovissimo punto vendita è anche un punto di ritrovo per il consumatore che va alla ricerca di prodotti particolari, come promuovete la vostra azienda? Vi affidate a professionisti?

A dire la verità nella pubblicità abbiamo sempre investito poco. In questo periodo abbiamo fatto più promozione per far conoscere le novità. Nella nuova sede incontriamo i clienti che rappresentano poi il consumatore finale al quale ci rivolgiamo e con cui instauriamo un bel rapporto! Siamo felici che gli spagnoli abbiano portato il pomodoro in Italia nel '500, è stata la nostra fortuna, il pomodoro come veniva chiamato allora, è un frutto che ha dato ricchezza all'Italia dove ha trovato un ambiente idoneo per crescere. Non a caso questo frutto, grazie al suo colore e alla sua forma, fa pensare anche all'amore. In Francia veniva chiamato pomme d'amour e in Inghilterra love apple! Il nostro logo racchiude insieme questi significati: famiglia, amore e prosperità!

© RIPRODUZIONE RISERVATA



liare. Abbiamo incontrato in azienda le tre ereditiere di tanta vocazione agricola. Avreste mai immaginato da bambine di diventare delle imprenditrici? Un po' sì, perché abbiamo sempre aiutato i nostri genitori, ci hanno trasmesso tanta



poi troviamo sempre un accordo. L'unione principale sta nel fatto che l'azienda è tutta al femminile, i nostri mariti lavorano altrove! Ed è positivo il fatto che nel tempo libero non ci vediamo, viviamo le nostre famiglie e i nostri impegni in completa autonomia.

CAFFE' DELLA POSTA

Bar - Gelateria Artigianale

DAL 2009 I PROPRIETARI LA FAMIGLIA ZWACK, PRODUTTORI DELL'AMARO UNICUM, VI DANNO IL BENVENUTO INSIEME A MICHELA E LUDOVICA

Largo Nonna Lucia 1/A
57022 Bolgheri (LI)
Tel. 0565.762024

Località La Ferrugliani, 102/A
Bolgheri (LI) Tel +39 0565-746000
www.bolgheriwd.com

OSTERIA MAGONA
w la Ciccia

PIAZZA UGO, BOLGHERI
TEL. 0565762173

SCAPPINI

CRISTALLI
PORCELLANE
ARGENTI
LISTE DI NOZZE
VIA AURELIA, 15
57022 DONORATICO
TEL./FAX 0565-775017

info@scappinistore.com
www.scappinistore.com

pizzeria • ristorante

Info e Prenotazioni
0565.745948 • 327.5661289
Via Firenze, 1 • 57022
Marna di Castagneto C.cci • LI