

FÈ PRODOTTI BIO

Conservare

**il buono
della natura**

La storia delle sorelle Ciarlo, è quella di una piccola realtà

che non ha timore di farsi conoscere nel mondo, dove esporta circa il 90% dei suoi prodotti, biologici e gustosi, preparati all'insegna della genuinità e della tradizione, secondo le ricette che forse seguiva anche qualche nostra anziana parente. Ce ne parla Simonetta Ciarlo in un pomeriggio in cui, non c'è da nascondere, oltre all'intervista riportiamo in redazione anche alcune prelibatezze della produzione Mediterranea Belfiore.

Signora Simonetta, come nasce l'avventura della vostra azienda?

Ormai diversi anni fa, per essere precisi nel 1952, quando nostro padre, per altro, di origini campane, scelse di coltivare pomodori nella piccola azienda agricola di famiglia. Poi però, a poco a poco, l'agricoltura subì l'abbandono di molti coltivatori a causa dei bassi redditi che riusciva a produrre. Fu allora che il babbo pensò di affiancare alla prima attività una piccola fabbrica di liquori che sarà di fondamentale importanza come esperienza per gli anni successivi.

Ma quando arriva la decisione di dedicarsi alla conservazione dei prodotti dell'orto?

Nel 1974, quando dalla vecchia passione per l'agricoltura, nostro padre, mio e delle mie sorelle Antonella e Emiliana,

decide di impiantare un piccolo laboratorio per la conservazione del pomodoro con metodi rigorosamente casalinghi. Una tradizione che portiamo avanti ancora oggi. Il passato di pomodoro in bottiglia è, infatti, il nostro primo prodotto e il metodo di lavorazione è praticamente lo stesso a cui eravamo abituate per il consumo familiare.

Una scelta quasi antesignana delle tendenze di mercato odierne. Dopotutto forse ancora molte nonne a quel tempo continuavano a conservare pomodori e altri ortaggi con metodi simili, ma oggi questo tipo di pratica si sta perdendo.

Sì, in effetti, siamo stati i primi a mettere in commercio questo prodotto della tradizione casalinga napoletana e il successo di allora è andato crescendo negli anni. Credo, in buona parte, perché ci siamo sempre impegnati a conservare cercando di alterare il meno possibile il gusto e il profumo naturale della materia prima con cui lavoriamo.





Quand'è che precisamente lei e le sue sorelle entrate a far parte operativamente nell'azienda di famiglia?

Be', si può dire che nella nostra piccola fabbrica, a lungo condotta interamente in modo familiare, ci siamo letteralmente cresciute. Ben presto, quindi, abbiamo iniziato ad aiutare i nostri genitori: frequentavamo ancora la scuola, ma ogni momento libero era buono per dare una mano. Poi, nel 1997, quando, purtroppo, nostro padre ha dovuto lasciare l'attività per motivi di salute, abbiamo deciso di continuare io e le mie sorelle.

È quindi cambiato qualcosa nel modo di condurre l'attività?

Non per quanto riguarda le lavorazioni, in cui le macchine entrano solo marginalmente, mentre le pratiche restano quelle di un tempo, assieme alla rifinitura a mano. Ma abbiamo compiuto un ulteriore passo in avanti per quanto riguarda la qualità dei prodotti che provengono solo da coltivazioni biologiche.

Come avviene il controllo sulla materia prima?

Con un'attenta selezione dei nostri fornitori, che scegliamo solo nel caso in cui possano garantire la migliore qualità. Ci vengono in aiuto anche le certificazioni richieste dallo Stato proprio per le coltivazioni biologiche, ma, per essere davvero sicure della genuinità della materia prima, eseguiamo controlli a campione sui prodotti che utilizziamo.

Non vi occupate più, quindi, direttamente della coltivazione della materia prima, come sono impiegati quei terreni?

Sì, da quando è mancato l'aiuto di nostro padre per quanto riguarda la produzione agricola, abbiamo abbandonato la coltivazione del terreno, impiantandolo però, con alberi di alto fusto, in particolare pioppi e pini e allevando animali da cortile per circondarci ancora di più di natura.

C'è un modus operandi che fa da minimo comune denominatore per tutte le vostre attività, dalla produzione di crema di olive alla conservazione dei pomodori, delle verdure grigliate e dei carciofi in olio?

È quello di rimanere in sintonia con i tempi della natura; per questo lavoriamo ogni prodotto solo nel cuore di periodo di maturazione e nel più breve tempo possibile, sempre entro le dodici ore dalla raccolta.

Tutti gli ingredienti utilizzati, infatti, sono sempre freschissimi,

persino gli aromi come aglio, cipolla, sedano, carota e peperoncino. Il confezionamento nel contenitore finale di vetro è immediato e per la conservazione ci affidiamo esclusivamente alla pastorizzazione o sterilizzazione.

Come avete deciso di gestire la ripartizione del lavoro?

Essendo tre sorelle, fin da subito abbiamo pensato di dividerci in lavoro in aree più o meno definite, senza tuttavia dimenticare di darsi una mano a vicenda nei momenti in cui ce ne è bisogno. Questo è anche uno dei vantaggi dell'essere in famiglia.

Ma l'essere donne non ha pesato nell'attività ad ogni modo imprenditoriale che portate avanti?

Purtroppo essere una donna, si sa, comporta sempre qualche sacrificio e qualche rinuncia in più, ma la nostra è stata un'autentica vocazione e preparare le nostre specialità con cura e amore è un vero motivo di orgoglio.

L'alta qualità dei vostri prodotti impone certamente anche un attento controllo nella selezione del personale che vi affianca nel lavoro. Come avviene questa difficile scelta?

Intanto, c'è da precisare che, come noi, praticamente tutte le addette alla lavorazione sono donne con una vera e autentica passione per questo tipo di lavoro. Si tratta spesso di ragazze giovani, che abbiamo formato insieme in azienda e devo dire che questo lavoro "di gruppo" sta dando ottimi risultati.

Un'ultima battuta per quanto riguarda la distribuzione di un prodotto di qualità come quelli dell'azienda Mediterranea Belfiore. Vendete soprattutto all'estero, una scelta voluta?

Solo in parte, la nostra offerta è molto apprezzata fuori d'Italia, ma a facilitarne l'ingresso anche nei supermercati è una politica di prezzo diversa per quanto riguarda la grande distribuzione. Questo non avviene, invece, nel nostro Paese, dove ancora possiamo permetterci di essere presenti solo nelle migliori gastronomie specializzate.

