

Mediterranea Belfiore

Nel 1952 quando il signor Donato scelse di coltivare pomodori nella piccola azienda agricola di famiglia situata a Cecina in provincia di Livorno, a due passi dal mare, era considerato uno uomo stravagante.

Era il tempo dell'abbandono della terra, si diceva che dava poco reddito a fronte di una vita senza orari.

Molti optavano per un lavoro nella nascente industria, con la speranza di un reddito sicuro...poi sappiamo com'è andata

Ma il signor Donato, persona intraprendente, affiancò all'attività dei campi un piccolo liquorificio.

Sempre precorrendo i tempi e considerato che il pomodoro era ed è un prodotto "povero", decise di dargli un valore aggiunto, iniziando a lavorarlo e confezionarlo secondo ricette legate alla tradizione della costa toscana.

Ricette semplici, casalinghe, adatte alla valorizzazione del prodotto.

Simonetta, Antonella, Emiliana, le figlie, con la presenza preziosa della madre, nel 1997 prendono in mano l'azienda, per sopravvenuti problemi di salute del padre.

Le nostre tre imprenditrici in erba (allora), hanno dalla loro, entusiasmo, conoscenza diretta dei problemi aziendali e del mercato e poi c'è sempre la presenza preziosa della madre quale consigliera nella preparazione dei prodotti, sempre lavorati in maniera artigianale.

I numeri che pur crescono con l'aumento dei buongustai che fanno di questa azienda il loro punto di approvvigionamento, non inficiano i metodi di produzione, all'insegna della qualità come postulato fondamentale.

In una nostra recentissima visita, suggeritaci da Cristina Galliti, una autentica esperta del mondo enogastronomico toscano, siamo restati semplicemente sbalorditi. Dopo aver percorso una stradina polverosa entriamo in azienda.

Lasciamo stare per un momento i prodotti, ne parliamo dopo.

Lo sbalordimento ci è venuto dallo shop aziendale. Cari surfer di groane.it, sappiate che una bottega del genere in Lombardia non c'è. Pur conoscendo a menadito le realtà lombarde, possiamo assicurarvi che una bottega così farebbe sfracelli anche nel quadrilatero della moda.

Elegante nella sua semplicità, fatta con materiali nati per un uso altro, questo piccolo grande capolavoro del buon gusto ci ha semplicemente meravigliato.

Alle pareti su scaffali creati in legno chiaro nato per fare altro, sono esposti i prodotti aziendali.

I pomodori e gli altri prodotti declinati in mille modi fanno bella mostra di se esposti come fossero opere d'arte.

Come non citare i vasi di peperoni e di carciofi?

Ma facendo un elenco saremmo noiosi e rischieremmo di dimenticarne molti.

E poi prodotti nati in collaborazione con grandi chef, come Deborah Corsi, che nel cuor ci sta.

O una salsa, prodotta si imput della provincia di Livorno.

Lo spettacolo è da giramento di testa. Ci appoggiamo al banco che ha una base fatta da...vasi di pomodori: magnifico.

A 360° siamo pervasi da colori.

Alzando lo sguardo intravediamo nel soppalco superiore quella che l'area degustazioni, coin relativa piccola cucina annessa, in caso qualche blasonato chef sia ospite e un magnifico tavolo per le degustazioni.

E sempre girando lo sguardo siamo invogliati a scendere al piano sottostante dove sarebbe riduttivo definirla cantina.

Quain bella mostra , una vera enoteca che oltre privilegiare i vini del territorio, ha le etichette di quanto di meglio offra l'enologia nazionale e non solo. Inoltre c'è presente una ricca quanto selezionata varietà di formaggi e salumi. Ultimo ma non meno importante è il lavoro di regalistica!!

Siamo in un'autentica Mecca del regalo.

Cura dei particolari, gusto raffinatissimo, ricerca continua di contenitori dal design accattivante, aspettano solo di esser riempiti dalle leccornie sugli scaffali. Tutto è permeato da una classe e da un concept modernissimo e allo stesso tempo rassicurante. In fondo sembra che ci dicano questo trio delle meraviglie che sono Simonetta, Antonella ed Emiliana, vendiamo alimentari. Di gran qualità ma pur sempre prodotti alimentari

Ripetiamo, a Milano un posto del genere non c'è e se siete da queste parti, fate una visita e ci ringrazierete, parola di groane.it.

IL POMODORO

La raccolta

La selezione qualitativa dei pomodori per le Salse del Cuore inizia sul campo. Si scelgono i terreni biologici più vocati, la migliore esposizione al sole e le migliori varietà. Nel pieno dell'estate, privilegiando la dolcezza come punto ottimale di maturazione, si procede alla raccolta, che oggi avviene con l'ausilio di mezzi meccanici, e alla successiva trasformazione entro le ventiquattr'ore.

La lavorazione

Per mantenere tutta la freschezza e il profumo del frutto perfettamente maturo e appena colto, la lavorazione avviene nel più breve tempo possibile.

Dopo vari cicli di lavaggi, i pomodori sono selezionati manualmente e subito trasformati in succo, polpa o salsa, con cotture brevi e a basse temperature, essenziali per preservarne la fragranza.

Anche gli aromi che vengono aggiunti, quali aglio, cipolla, carota, sedano e peperoncino sono sempre freschissimi; il basilico, in particolare, viene coltivato in azienda con grande cura e raccolto, ogni ora da mamma Renza e poi aggiunto manualmente in ogni contenitore.

I SOTT'OLI

I Sapori del cuore

Le stuzzicanti golosità a base di verdure sono preparate con cura ed attenzione nel preservare la freschezza e la genuinità delle materie prime e l'uso esclusivo di olio extravergine d'oliva le rende vere specialità da buongustai.

Verdure grigliate, peperoni, melanzane, zucchine, pomodori secchi, olive, funghi e giardiniere sott'olio, sott'aceto, in agrodolce o piccanti, molteplici ed originali varianti per ingredienti semplici, assolutamente naturali e biologici.

La creatività, inoltre, stimolata dalle offerte stagionali delle campagne, si concretizza in continue novità che vi invitiamo a scoprire.

I CARCIOFI

Solo i migliori carciofi "Morelli Toscani" biologici sono i protagonisti dei sott'oli. La raccolta viene effettuata a mano solo nelle prime ore del mattino. Direttamente dai campi i carciofi giungono in azienda dove sono lavorati rigorosamente entro le ventiquattro successive con artigianale maestria secondo la ricette tradizionali.

Solo la spuntatura viene effettuata a macchina, poi vengono sfogliati manualmente, cotti brevemente in acqua e aceto e pazientemente posizionati ad uno ad uno in vasetti di vetro e colmati con olio extravergine di oliva.

IL PESTO

La preparazione

Per il pesto è stato modificato il rapporto tra gli ingredienti classici: il parmigiano reggiano, rigorosamente stravecchio, è l'elemento predominante della ricetta, al quale si uniscono la fragranza del "prezioso" basilico, i pinoli di primissima scelta, un poco d'aglio e dell'ottimo olio extravergine di oliva. Un mix di ingredienti genuini per un prodotto gustoso e di raffinata qualità che soddisfa i palati più esigenti.

MEDITERRANEA BELFIORE s.r.l.

Via Guerrazzi - Loc. Cinquantina - Cecina (Li) - ITALIA-

Tel +39 0586 620555

Fax +39 0586 622363

www.mediterraneabelfiore.it

info@mediterraneabelfiore.it