



## Pomodoro in tutte le salse

Polpe, passate, spicchi e la materia prima arriva da campi bio. Le specialità? Il pesto modificato e il carciofo morello toscano



### MEDITERRANEA BELFIORE

Loc. Cinquantina  
via Guerrazzi  
Cecina (Li)  
mediterraneabelfiore.it

**T**re deliziose sorelle toscane per deliziarsi con "I sapori del cuore": nome poetico dato alle loro specialità che provengono da orti e campi. Materie prime selezionate, preparate e conservate nel laboratorio di famiglia, a Cecina. E qui c'è anche il punto vendita dove acquistare le "Salse del cuore", fatte con i pomodori – polpe, passate, spicchi – che arrivano da terreni biologici. Lavorati in modo semplice, naturale, con l'aggiunta di aromi freschi. In particolare il basilico, che cresce nell'orto delle sorelle Ciarlo. Simonetta, Antonella ed Emiliana hanno imparato l'arte con-

serviera dal padre Donato, che cominciò l'attività nel 1952, coltivando pomodori nella piccola azienda di famiglia, a due passi dal mare. Il laboratorio nasce nel 1974, ma le sorelle s'inseriscono a tempo pieno quando il papà è costretto a lasciare (1997).

**La "calda" estate.** Con l'ingresso della nuova generazione, l'impresa domestica si dà un obiettivo: prendere le distanze e differenziarsi dalla concorrenza industriale. Il risultato è eccellente. «I pomodori restano il core business della nostra attività, concentrata a luglio e agosto, mesi in cui dal laboratorio esce la produzione annuale», racconta Antonella. «Prepariamo 40.000 vasetti al giorno, trasformando in poche ore il prodotto fresco». Oltre ai pomodori, le sorelle Ciarlo propongono una particolare salsa al pesto («Abbiamo modificato il rapporto tra gli ingredienti; oltre al nostro basilico, domina il parmigiano reggiano stravecchio»), verdure sott'olio, sott'aceto, piccanti e in agrodolce: peperoni, melanzane, zucchine, olive, funghi, pomodorini, carciofi. Questi ultimi sono eccezionali. «Il nostro carciofo è il morello toscano», spiega Antonella. «Lavoriamo solo questa varietà. Con grande soddisfazione».