

La passata verace è made in Cecina

Il pomodoro della Belfiore conservato come una volta

di Anna Cecchini

CECINA. In ogni barattolo di passata c'è una foglia di basilico introdotta a mano. E di barattoli ne producono oltre un milione e mezzo all'anno, molti commercializzati all'estero, principalmente in Germania e nei paesi anglosassoni. Anche il Giappone si rifornisce della pummarola made in Cecina.

Una produzione fatta con materie provenienti esclusivamente da agricoltura biologica, quella che la Mediterranea Belfiore srl porta avanti da oltre trent'anni all'interno di un podere situato in località La Cinquantina a Cecina.

L'azienda prende avvio nel 1974 quando Donato Ciarlo, che in precedenza era stato collettore di pomodori e titolare di una piccola fabbrica di liquori, decide di impiantare nei suoi terreni alle porte di Cecina un laboratorio per la conservazione del pomodoro con metodi casalinghi. Fin dall'inizio la scommessa dell'azienda, che conta dieci ettari di terreno, è stata quella di produrre una passata di grande qualità, ottenuta grazie a una materia prima fresca e lavorata in tempi brevi. Nei primi anni il consorzio era gestito da Donato Ciarlo e sua moglie Renza, ma anche le loro figlie, Simona, Antonella e Emiliana, cominciavano a muovere i primi passi nell'azienda di famiglia.



Le tre sorelle Ciarlo sono alla guida della Mediterranea Belfiore di Cecina

ta, semplicemente abbiamo deciso di specializzarci in prodotti da agricoltura biologica, per continuare a garantire ai nostri clienti una elevata qualità, oltre che un gusto particolare. In molti casi siamo state noi, indirizzandoci solo su colture naturali, a portare i nostri fornitori a coltivare solo pomodori biologici».

Grazie a questa scelta la Mediterranea Belfiore è diventata uno dei più noti consorzi a carattere biologico. L'azienda, che adesso conta dieci dipendenti fissi e alcuni stagionali, lavora ogni anno oltre sedicimila quintali di pomodoro fresco e poi lo esporta in tutto il mondo, oltre a venderlo nello

spaccio a fianco del conservificio. «In Italia - sottolinea Emiliana - non ci sono catene di grande distribuzione esclusive per il biologico, quindi vendiamo la passata ai piccoli negozi. Buona parte della nostra lavorazione va in Germania, Austria, Danimarca e da tempo anche in Giappone, dove esiste un interesse su larga scala per questo genere di prodotti».

Negli ultimi anni, l'attività della Mediterranea Belfiore si è ulteriormente ampliata, andando a comprendere la produzione di carciofi e melanzane sottolio, oltre che del pesto e di altre creme spalmabili; preparati tassativamente con prodotti biologici e olio extra vergine.