

<https://greenplanet.net/masseria-fruttirossi-dalle-melagrane-alla-produzione-di-avocado/>

Masseria Fruttirossi, dalle melagrane alla produzione di avocado

📅 Maggio 18, 2022



A Castellaneta, nella Puglia baciata dal sole, in una zona ricca di acqua è stato realizzato un polo agricolo innovativo, con 350 ettari di proprietà, dove si coltivano melograno, aronia e goji. **“Lo facciamo con amore tutelando l’ambiente e rispettando la terra”**. A parlarne è **Letizia Orsini, ufficio marketing della Masseria Fruttirossi**.

“Nella stessa zona abbiamo realizzato un modernissimo stabilimento di essiccazione, trasformazione e confezionamento in cui produciamo frutto fresco selezionato, spremute, confezioni di arilli e di bacche. **Con la nostra innovativa filiera cortissima, lo stabilimento è proprio tra i campi, riusciamo a lavorare i frutti a poche ore dal loro raccolto**, mantenendone tutte le eccezionali proprietà salutistiche. Soprattutto possiamo garantire al consumatore, grazie al rigoroso rispetto delle normative nazionali e UE, la uniformità della qualità della produzione e, soprattutto, l’assoluta salubrità dei terreni e dei frutti”. **Il progetto LOME di Masseria Fruttirossi nasce dalla passione di Michele De Lisi e di Bruno Bolfo per la melagrana**. Nel 2014 il sogno diventa realtà e prende vita la prima piantagione di 5000 piante. Dall’incontro tra tradizione e innovazione è nato un polo agricolo che si estende per 350 ettari di terreno dove, con metodi ecologici e sostenibili, si coltivano 200.000 piante da frutto dalle straordinarie proprietà benefiche e salutari, quali melagrana, aronia e bacche di goji, veri e propri elisir di lunga vita.

GREENPLANET.NET 18 MAGGIO 2022



“Il nostro punto di forza è l’innovazione. Tutti i frutti vengono lavorati a poche ore dalla raccolta in uno stabilimento all’avanguardia immerso nei frutteti, garantendo un prodotto freschissimo, 100%

italiano e naturale, senza l’aggiunta di additivi, conservanti, coloranti o zuccheri.

Coltiviamo e trasformiamo solo frutta fresca di prima qualità, ricca di principi nutritivi e dalle straordinarie proprietà nutraceutiche, in un’ottica di eco-sostenibilità dei processi produttivi a residuo zero. **Abbiamo scelto di valorizzare i cicli naturali della terra restituendole ciò che ha donato ai frutti e reintroducendo nel ciclo agronomico l’humus prodotto dai residui della lavorazione:** un esempio virtuoso di economia circolare rispettosa delle risorse del pianeta. Mettiamo in campo buone pratiche agricole per tutelare l’ambiente, il benessere degli individui e portare sulla tavola un prodotto salubre e naturale.

Nei prossimi progetti c’è la coltivazione dell’avocado con la realizzazione di un impianto di 40 ettari con 5 diverse varietà che ci permetteranno di raccogliere i frutti da novembre a maggio: abbiamo trapiantato i primi 15 ettari di avocado delle varietà Hass e Ettinger; quest’ultima, oltre a produrre frutti, funge anche da impollinatore. Stiamo preparando altri terreni per mettere a dimora ulteriori 25 ettari.

La Hass è la varietà più coltivata al mondo, preferita dai consumatori per la sua buccia nera e la polpa giallo chiaro, la Ettinger, con un calendario produttivo tra novembre e dicembre, si presenta con buccia verde e gusto dolce e saporito.

Inizieremo a raccogliere i primi frutti tra il secondo e il terzo anno. Le piante verranno mantenute a un’altezza massima di 3,5m: in questa prima fase occorre che le piante si fortifichino e che diventino, con il tempo, veri e propri alberi.

Nei prossimi mesi, metteremo a dimora anche le varietà Pinkerton, Red e B.L., facendo rimanere la Hass la cultivar più importante, con oltre il 60% della superficie totale. Le condizioni pedoclimatiche della zona di produzione sono ottime, specie nel periodo primaverile-estivo”.

Varietà e coltivazione/produzione. E-commerce. Cosa vi rende riconoscibili sul mercato? **“Masseria Fruttirossi ha scelto di coltivare 4 diverse varietà di melagrana per estendere la stagionalità del frutto:**

WONDERFUL, SHANY, EMEK e AKO, varietà dalle caratteristiche diverse e con un diverso periodo di raccolta.

Da metà agosto inizia la raccolta delle varietà precoci di melagrana, disponibili con circa quindici giorni di anticipo rispetto alle varietà più tradizionali. Le nuove celle di stoccaggio ad atmosfera controllata per la melagrana consentono all’azienda di prolungare il periodo di commercializzazione del frutto fino al mese di marzo.

GREENPLANET.NET 18 MAGGIO 2022

Dal frutto fresco nasce la nostra linea di succhi e spremute di melagrana, in purezza o mixate con altri frutti, ricche di proprietà benefiche e antiossidanti. Oltre alla spremuta 100% di puro succo di melagrana, la



gamma offre una serie di blend in cui nostro frutto si unisce ad altri ingredienti dalle proprietà benefiche: mix Linea con zenzero e limone, mix Energia con bacche di Goji, mix Detox con arancia, mix Vitality con clementina, mix Depura con arancia e zenzero. Ad affiancarli la spremuta d'arancia e quella di clementina”.

I succhi LOME sono disponibili nella versione ambient in bottiglia in vetro e in quella da frigo con bottiglia PET, estratti e lavorati a freddo grazie al trattamento HPP che preserva le proprietà del frutto come appena spremuto.

“Il fiore all’occhiello della nostra azienda è infatti la **tecnologia HPP -High Pressure Processing – che, mediante l’impiego delle alte pressioni a basse temperature, elimina a freddo la carica microbica dalle spremute**, e permette di preservare, in modo naturale, senza additivi e conservanti, il sapore e tutte le proprietà organolettiche, nutrizionali e salutari del frutto: in questo modo è possibile avere una spremuta fresca di melagrana tutto l’anno.

L’e-commerce lanciato ad agosto 2020 permette di scegliere tra tutta la gamma di prodotti LOME – anche le primizie appena vengono disponibili, e di riceverli comodamente a casa. Il canale ci sta dando grandi soddisfazioni con recensioni molto positive degli utenti e volumi in continua crescita. E’ sicuramente un canale su cui continueremo ad investire anche in futuro

Mercati nazionali e esteri. Quali le destinazioni? E’ vicina la GDO? “Abbiamo cominciato da subito a rivolgerci anche ai mercati esteri. **Oltre al mercato europeo guardiamo anche a destinazioni Extra UE**: con il frutto fresco abbiamo già servito Canada, Emirati Arabi, Singapore mentre per i succhi stiamo ancora rafforzando la nostra copertura commerciale in Italia in tutte le principali insegne della GDO. Ancora da coprire totalmente il canale dell’HORECA che potrebbe avere ottime potenzialità”.