

Primo piano

TOMACA FEST
PRIMA EDIZIONE

PORTE APERTE L'AZIENDA DOVE OGNI GIORNO VENGONO TRASFORMATI 20.000 QUINTALI DI POMODORO FRESCO

Rodolfi Mansueto, 120 anni di qualità

COLLECCHIO

Gian Carlo Zanacca

«Porte aperte» alla ditta Rodolfi Mansueto spa di Ozzano Taro, nell'ambito della prima edizione del «Tomaca Fest», l'iniziativa promossa dai Comuni di Collecchio e Parma, l'azienda agraria Stuard, in collaborazione con diversi soggetti tra cui OI - Pomodoro da Industria Nord Italia, Musei del Cibo e museo Ettore Guatelli e le aziende presenti sul territorio di Collecchio, tra cui la Rodolfi Mansueto spa, che ha sostenuto l'evento anche come sponsor.

Celebrare il pomodoro significa conoscerne la storia e soprattutto le modalità di produzione e trasformazione. E proprio nella giornata di domenica sono stati



Porte aperte Un gruppo di visitatori dello stabilimento. Il gruppo Rodolfi ha un fatturato che sfiora gli 80 milioni di euro.

tre i gruppi che hanno fatto tappa nello stabilimento di Ozzano Taro, fra i partecipanti il vicesindaco Gian Carlo Dodi, l'assessore al commercio Elena Levati e il sindaco di Medesano Riccardo Ghidini.

A riceverli c'era il presidente, Giuseppe Rodolfi, che ha illustrato la prestigiosa storia dell'azienda che festeggia, quest'anno, i 120 anni di attività.

Si tratta di una delle poche aziende che, dalla sua fondazione, ha mantenuto lo stesso nome e la sede. Il gruppo Rodolfi conta oggi tre stabilimenti: uno ad Ozzano Taro, uno a Catelguelfo e uno a Fontanini. I dipendenti, tra fissi e stagionali, sono circa 500 con un fatturato che sfiora gli 80 milioni di euro. La produzione ed il confezionamento si svolgono su 30 linee produttive. Il prodotto finale viene collocato per il 50% sul mercato estero, in 60 Paesi del mondo.

«Siamo in piena campagna di trasformazione - ha spiegato Giuseppe Rodolfi - sono 20.000 i quintali di pomodoro fresco che vengono trasformati ogni gior-

no».

La società commercializza i propri prodotti con i marchi Alpino, Ortolina e Ardita. La visita ha preso avvio partendo dai reparti di ricevimento del pomodoro, passando ai lavaggi, alla cernita, per arrivare al reparto dove si produce la polpa cubettata, la passata, i concentrati, facendo tappa nel nuovo reparto di sterilizzazione e confezionamento in asettico, il reparto vetro, quello di passate e sughi e delle scatole nei vari formati e riempimento tubetti. Tappa anche al reparto caldaie e al reparto essiccazione su rulli e liofilizzato.

Ai partecipanti, a conclusione della visita, è stato offerto un kit di prodotti Rodolfi. Diverse sono state le domande e le richieste di approfondimento dei partecipanti al presidente che si è soffermato sugli investimenti e sul tema dell'innovazione tecnologica. «Porte aperte in azienda» conferma il successo dello scorso anno quando, durante la campagna, la ditta ha ospitato vari gruppi, per un totale di circa 150 persone. ♦

RIPRODUZIONE RISERVATA

COLLECCHIO AL NEVICATI C'ERA ANCHE LO CHEF GUERRINO

Il pomodoro in cucina: bontà e tradizione

La «Zuppa di Franco» di Marco Fulgoni ha conquistato il primo posto della «PomoGara»

Gian Franco Carletti

«Tomaca Fest» è sbarcata nel parco comunale Fortunato Nevicati con una serie di eventi che si sono susseguiti durante tutta la giornata di ieri.

Nella mattinata il momento più significativo, presentato dalla giornalista della Gazzetta di Parma Chiara Cacciani, è stato quello alla presenza dello chef Guerrino Maculan che ha dato vita ad uno «show cooking»: realizzando due sue specialità: una zuppa con ingredienti principali orzo, patate pomodoro secco e degli gnocchi di melanzane conditi con salsa di pomodoro che poi sono stati assaggiati dai numerosi presenti.

Lo chef ha anche avuto modo di esprimere alcune considerazioni: «Stiamo perdendo - ha detto - le caratteristiche della nostra cucina. Non bisogna perdere le tradizioni», ha aggiunto, per poi affermare che «la cucina è un ponte di pace».

Presentata e commentata dalla

Cacciani assieme allo chef Guerrino si è quindi svolta la «PomoGara» che ha visto la partecipazione di sette concorrenti: Sara Furlattini, Camilla Rinaldi, Bianca Maria Bellei, Giorgio Maria Zinno, Marco Fulgoni, Rita Marinelli e Sara Rizzardi che si sono cimentati nella realizzazione di piatti con protagonista il pomodoro.

Difficile il compito della giuria (era formata da Guerrino, Chiara Cacciani e Antonella Ferrari di Slow Food) che alla fine ha decretato la vittoria della «Zuppa di Franco» di Marco Fulgoni, che ha preceduto i piatti realizzati da Bianca Maria Bellei e Sara Rizzardi. Nella mattinata nello spazio 0/6 della biblioteca comunale si sono svolti due momenti riservati alle letture ed ai laboratori per i bambini dai 3 ai 7 anni a cura della Cooperativa Educarte. Filo conduttore, naturalmente, il pomodoro. Un altro laboratorio si è svolto nel pomeriggio, per bambini ed adulti, con tema «La passata come si faceva una vol-

ta». Assai gradita la presenza della «Cucina Errante», ovvero acrobati in cucina al parco che si è fermata in alcuni punti del parco a fare spettacolo come pure lo spazio dedicato al tiro con l'arco in costume. All'interno del parco erano stati allestiti una ventina di stand ricchi di prodotti sostenibili dei «Produttori Buoni, Puliti e Giusti» di Slow Food che hanno attirato l'attenzione di molte persone che hanno poi avuto la possibilità di fermarsi per consumare un Pic-Nic all'aria aperta.

«La giornata - ha dichiarato l'assessore Elena Levati - ha avuto un grande successo. Abbiamo voluto proporre un evento nuovo in una tradizione consolidata di venire al parco alla domenica per svagarsi e fare il pic-nic. Sono soddisfatto della risposta solidale delle associazioni di Collecchio La treccia, Assistenza Volontaria, Avis e Avoprorit per aver allestito in tempo da record un momento dedicato alle popolazioni terremotate». ♦

RIPRODUZIONE RISERVATA



Tomaca Fest In alto, partecipanti alla PomoGara con lo chef Guerrino Macula. Qui sopra, la cucina errante.

Solidarietà

Raccolta fondi per i terremotati

All'interno di Tomaca Fest, raccolta fondi a favore delle zone colpite dal sisma del centro Italia, da parte del Castello del Volontariato (Assistenza Volontaria, Avis, Avoprorit). Tomaca Fest ha voluto unirsi alle tante voci solidali preparando piatti solidali di amatriciana grazie alla sensibilità dimostrata dall'associazione La Treccia. Il ricavato dell'iniziativa sarà versato sul conto corrente bancario attivato dalla regione Emilia Romagna.

AZIENDA VISITE ALLO STABILIMENTO DURANTE IL MOMENTO DI MASSIMA PRODUZIONE

Copador, azienda al lavoro a pieno ritmo

COLLECCHIO

I visitatori hanno avuto modo di osservare le 14 linee produttive della fabbrica

«Porte aperte» alla Copador di Collecchio nell'ambito della prima edizione del «Tomaca Fest», l'iniziativa promossa dai Comuni di Collecchio e Parma, l'Azienda Agraria Stuard, in collaborazione con diversi soggetti tra cui OI - Pomodoro da Industria Nord Italia, Musei del Cibo e museo Ettore Guatelli e le aziende presenti sul territorio di Collecchio, tra cui Copador, che ha sostenuto l'evento anche come sponsor.



Copador L'azienda collecchiese ha dato la possibilità di visitare lo stabilimento in piena produzione.

E proprio nella giornata di apertura, quella di sabato, il primo gruppo di visitatori ha fatto tappa all'azienda dove è stata accolta dall'amministratore delegato Thierry Babbini e da responsabile commerciale Filippo Tedeschi per una visita allo stabilimento. I visitatori hanno avuto l'opportunità di entrare in azienda nel momento di massima produzione e impegno lavorativo.

Copador, Consorzio Padano Ortofrutticolo, nasce nel 1987 con l'acquisto dalla storica azienda di trasformazione del pomodoro Ferrari e Figna. «Quest'anno - ha spiegato l'amministratore delegato Thierry Babbini - lavoreremo 300 mila tonnellate di pomodoro che corrisponde alla capacità massima di produzione dello stabilimento, uno dei più moderni in Europa».

In piena campagna del pomodoro l'azienda occupa circa 450 dipendenti ha rapporti commerciali con gli Stati Uniti ed il Giap-

pone, oltre che con molti Paesi europei dove vengono esportati diversi prodotti come passate, polpe, cubettati e concentrati. L'azienda di Collecchio ha un fatturato di circa 65 milioni di euro ed occupa una superficie di 191 mila metri quadrati di cui 65 mila coperti. I visitatori hanno avuto modo di osservare le 14 linee produttive.

Alla visita hanno partecipato il sindaco, Paolo Bianchi, l'assessore all'ambiente Michela Zanetti e una ventina di persone provenienti da tutta la provincia. Adriano, 25 anni, di Zibello, gestisce con la sua famiglia un agriturismo: «Per me è stata una visita molto interessante che mia ha permesso di rendermi conto dei vari passaggi che segnano la filiera del pomodoro». A conclusione della visita, ai partecipanti sono stati donati alcuni prodotti frutto della lavorazione nello stabilimento. ♦ G.C.Z.

RIPRODUZIONE RISERVATA