

L'ANICAV ospita una delegazione di giornalisti e food blogger provenienti da Russia, Regno Unito e Francia per rilanciare i consumi di pomodoro pelato.

Prima tappa dell'Incoming in Puglia per scoprire come nasce il pomodoro, dal trapianto alla raccolta.

Foggia , 2 settembre 2014 – è iniziato oggi il tour, organizzato da ICE-Agenzia e dall'ANICAV, Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali, di giornalisti e food blogger provenienti da Russia, Regno Unito e Francia, nell'ambito di un progetto che punta al rilancio dei consumi del pomodoro pelato, il grande gregario della cucina italiana.

La prima tappa è stata la Puglia, regione in cui si coltiva la quasi totalità del pomodoro lungo, per scoprire come nasce il pomodoro, dal trapianto alla raccolta.

Il pomodoro pelato intero, ottenuto dalla lavorazione di varietà allungate, viene trasformato esclusivamente nel bacino meridionale del pomodoro, dove, da oltre un secolo ne rappresenta il centro produttivo per eccellenza.

Nel 2013 sono state prodotte 710.600 tonnellate di pomodori pelati interi, pari al 50% di tutta la produzione di derivati del pomodoro del bacino produttivo del centro sud Italia.

La giornata ha previsto una visita ai campi di pomodoro, durante la quale la delegazione ha assistito alla raccolta, e poi una visita alla Stazione di Ricerca di una nota casa sementiera, in cui sono state mostrate le innovazioni intervenute nel tempo e l'avanzamento della ricerca, in tema di varietà pomodoricole, in campo agricolo.

“L'ANICAV continua nella propria azione di sostegno della filiera produttiva con determinazione e concretezza” – dichiara Giovanni De Angelis, Direttore ANICAV.

“L'iniziativa si inserisce nel più ampio progetto che l'ANICAV sta portando avanti, per la valorizzazione del pomodoro pelato, anche attraverso il riconoscimento di un marchio di tutela. La valorizzazione del pelato potrà essere l'occasione “vera” di rilancio dell'intera filiera pomodoricola, soprattutto del bacino Centro-Sud, dando risposte concrete ad un mercato sempre più attento alla qualità dei prodotti agroalimentari.”

L'ANICAV, Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali (derivati del pomodoro, legumi e frutta, sottaceti e sottoli), con sede a Napoli, è la più importante Associazione del pomodoro da industria.

L'ANICAV associa 110 aziende, localizzate in 12 regioni, con una maggiore presenza nel bacino del pomodoro del Centro Sud, le quali rappresentano l'80% delle aziende italiane private del settore della trasformazione del pomodoro e la quasi totalità delle aziende di trasformazione dei legumi.

Contatti: **Barabino & Partners**
Valentina Lombardo
v.lombardo@barabino.it
Marcella Ruocco
m.ruocco@barabino.it
tel: 06 679 29 29