



MADE IN BASILICATA

Nico Fruit



UNA REALTÀ MODERNA CON UN SOLIDO PROFILO PRODUTTIVO E OCCUPAZIONALE. CENTOSETTANTA I DIPENDENTI OCCUPATI, CON PICCHI STAGIONALI CHE RAGGIUNGONO LE 250 UNITÀ. PERFETTAMENTE IN LINEA CON LE ASPETTATIVE DEI CLIENTI IN TEMA DI QUALITÀ, IL FIORE ALL'OCCHIELLO, NEL SETTORE DEGLI ORTAGGI, È L'ANETO COMMERCIALIZZATO IN ITALIA E NEL NORD EUROPA



Michele Cifarelli
Foto di **Marcello Mantegazza**

Insalata di salmone affumicato, linguine limone e ma-
scarpone, carpaccio di salmone, branzino ripieno e poi
ancora uova barzotte al salmone, risotto di mare e li-
quori aromatici. Che cosa hanno in comune queste e molte altre
specialità della cucina internazionale? Semplice. Una pianta aroma-
matica, utilizzata fin dai tempi antichi e tuttora coltivata. È l'aneto
che, col suo sapore piacevolmente piccante, che lo differenzia
dal finocchio al quale somiglia, viene utilizzato per preparare li-
quori ma anche per aromatizzare salse e carni alla griglia. L'aneto
si caratterizza per il profumo pungente e per le proprietà aroma-
matico-medicinale, assai simili a quelle del cumino, del corian-
dolo, dell'anice e del finocchio. Il fior di finocchio selvatico, come
più comunemente viene chiamato, è in realtà un ingrediente
fondamentale in molti piatti del nostro ricettario, ai quali rende
un profumo inconfondibile. Non si trova facilmente in com-
mercio ed è per lo più accolto ed utilizzato nell'alto Lazio nelle

Marche, nel Gargano, in Sicilia e in alcune altre zone. Viene però
coltivato e commercializzato anche in Basilicata, dalla società
cooperativa NICO Fruit di Scanzano Jonico. Nata nell'aprile del
1994, l'azienda, che si caratterizza anche per la coltivazione di
uva da tavola, lattuga romana e albicocche, è il maggior produt-
tore di fragole del Metapontino. Solo nel 2010, come ha con-
fermato il presidente Francesco Nicodemo, ne sono stati
prodotti 12mila quintali. Per quanto riguarda l'aneto, "viene com-
mercializzato in Italia ma soprattutto nel Nord Europa", ha sot-
tolineato Nicodemo, "dove, in Paesi come Svezia, Danimarca e
Germania, rappresenta insieme un ornamento e una spezia
molto ricercati". La lattuga romana si vende molto, invece, anche
in Italia. Ricca di vitamine A e C, di calcio e ferro, nonché di fibre
che ne favoriscono la digestione, la lattuga romana rappresenta,
come noto, l'ingrediente principe di moltissime insalate, oltre
che costituire un elemento ornamentale di diversi piatti ➔



della cucina italiana, dal salmone affumicato ai fagioli, dalla tagliata di tonno alle tagliatelle in zuppa di pesce "Sempre con riferimento all'anno 2010 e alle produzioni di lattuga e aneto" ha ribadito Nicodemo, "il nostro fatturato è stato di circa 10 milioni di euro. Rilevante anche la produzione di uva da tavola, soprattutto se si considera il fatto che siamo un'azienda lucana. In questo caso, nel 2010, sono stati prodotti e commercializzati oltre 40 mila quintali di uva da tavola". Punti di forza della Nico Fruit di Scanzano, sono la qualità e la valorizzazione delle produzioni. "Siamo un'azienda certificata ISO, a testimonianza del fatto", tiene a ribadire Nicodemo, "che siamo una realtà moderna e in linea con una clientela sempre più consapevole e sensibile, ai temi della rintracciabilità, alla qualità e alla freschezza dei prodotti



L'ANETO E LA LATTUGA, NON SOLO CIBI

L'aneto, nome scientifico *Anethum graveolens*, appartiene alla famiglia delle ombrellifere ed è originario dell'Asia Minore anche se oramai si è naturalizzato in Europa in quanto si ritrova un po' ovunque fino ad un'altitudine di 600 m. È una pianta erbacea annuale, alta da 40 cm a 1 metro, molto simile al finocchio, ha fiori gialli e frutti lenticolari, largamente alati, di odore forte. Fiorisce dalla primavera e per tutta l'estate. Dell'aneto si utilizzano le radici ed i frutti (chiamati impropriamente semi), raccolti assieme alle ombrelle a fine estate che vengono essiccate in luoghi ventilati e bui e poi battute per estrarne i semi. L'aneto era conosciuto già dagli Egizi che ne apprezzavano le virtù come calmante. L'infuso di quest'erba, infatti, placa il singhiozzo e i crampi dello stomaco, favorisce la digestione e allevia l'insonnia. I semi d'aneto, invece, se masticati rinfrescano l'alito. In cucina le foglie fresche vengono tritate e insaporiscono minestre, patate lessate, piatti di pesce, uova, formaggi freschi; quelle essiccate hanno un aroma più tenue e si usano sempre a fine cottura. Famoso è l'aceto di aneto che si ottiene ponendo a macerare i capolini o i semi. È usato anche in campo cosmetico. Dai semi pestati e posti in infusione si ottiene un liquido utile per fare bagni rinforzanti alle unghie.

La lattuga, nome scientifico *Lactuca sativa*, appartiene alla famiglia delle Asteracee. È annua o biennale, alta fino a 1 m. Le foglie sono delicate, le basali a rosetta. Si conoscono numerose varietà colturali che forniscono la più comune insalata: lattuga rossa (*atrorubens*) con foglie rosso-brune o variegata di questo colore; cappuccina (*capitata*) con foglie riunite a palla; crespa (*crispa*) con foglie ondulate e increspate; romana (*longifolia*) con foglie erette, allungate, con nervatura mediana grossa e bianca, e altre. Si semina tutto l'anno e si sviluppa rapidamente; richiede terreno ben lavorato, permeabile, e bene innaffiato. La lattuga ha innumerevoli qualità e mangiarla quotidianamente è un toccasana per la salute. Usata fin dall'antichità per le sue proprietà sedative e analgesiche, nonché antispasmodiche e depurative, è costituita prevalentemente da acqua (90-95 per cento del peso), ed è pertanto un alimento leggero, rinfrescante e dissetante. Contiene pochi zuccheri e poche proteine, ed è virtualmente priva di grassi. È ricca di betacarotene, pectine, lactucina e di moltissime vitamine. Contiene minerali quali calcio, magnesio, potassio e sodio e una buona concentrazione di ferro utile per chi soffre di anemia. La presenza di antiossidanti aiutano a combattere l'invecchiamento cellulare, la circolazione sanguigna e a tenere sotto controllo i livelli di colesterolo. Particolarmente indicata per chi soffre di diabete in quanto aiuta a regolare il livello di zuccheri nel sangue, è utile per chi soffre di ritenzione idrica e calcoli renali. Ha anche proprietà analgesiche e calma i dolori muscolari. (V.S.)

e alla sicurezza alimentare. Oggi più che mai il consumatore è più attento a quello che porta in tavola e giustamente vuole avere il massimo delle informazioni relative alla provenienza dei prodotti alla loro composizione. In poche parole vuole avere informazioni corrette ed in qualche modo rassicuranti. Etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità oggi sono termini molto in voga". I Sistemi di rintracciabilità applicati dalle industrie agro alimentari sono di estrema attualità e di importanza sempre crescente tra le aspettative e gli standard qualitativi del consumatore, conseguenza della grande rilevanza e attenzione che gli stessi consumatori ripongono nella scelta dei prodotti che acquistano e alla conoscenza e valutazione delle origini del prodotto. Non solo. La rintracciabilità è un presupposto ➔



There is a herb which North European countries like very much and use both as a spice and as a decoration of particularly elaborate meals. Indeed, its leaves are often used to prepare meals, flavour soups, enrich salads, spice fish and roast meat, such as lamb, chicken and veal. Furthermore, its fragrant seeds are perfect for spicing jams and liqueurs. Its name is dill but it is commonly known as wild fennel as well.

Even though it is hard to find it is mainly gathered and used in the northern part of Lazio, in Marche, in the Gargano area, in Sicily but it is cultivated and sold in Basilicata as well, and in particular in Scanzano Jonico, by the cooperative Nico Fruit.

Nico Fruit, founded in April 1994, is the largest producer of strawberries in Metapontino, even though it is also famous for the cultivation of grapes, cos lettuce and apricots. In 2010 Nico Fruit managed to produce twelve thousand quintals of strawberries and, with reference to the production of lettuce and dill, its turnover amounted to circa ten million Euros. The production of grapes is important too - in 2010 forty thousand quintals of grapes were sold.

The strong points of Nico Fruit are the quality and the development of productions so as to meet the needs of customers who pay great attention to traceability, quality and freshness of products and food safety. Nowadays customers are really careful about what they eat and they want to receive as much information as possible about the origin and the composition of products. In other words, they want to obtain right and reassuring information.

Traceability systems applied by food farming industries are on the cutting edge and represent the best solution to these problems because they remove every doubts about the quality of products.

Moreover, traceability is a fundamental element to value the efficient management of a firm and it is aimed at protecting the quality of the product and, as a consequence, the health of the customer. This system is used to show the origin and the history of a product or of its main components both in a firm and in the food farming weaving factory.

Nico Fruit has ISO certification and is provided with a detailed system of traceability. It is one of the suppliers of Coop and Conad and the number of its employees seesaws from 150 to 170 even though, during the harvest of strawberries in April and May, it can amount to 250.



essenziale per misurare l'efficiente gestione di un'impresa e la sua capacità di gestire la produzione Provenienza, produzione e distribuzione del prodotto, grazie allo sforzo coordinato di più organizzazioni che hanno come obiettivo comune la salvaguardia dell'integrità del prodotto e di conseguenza la salute del consumatore finale, diventano tappe chiare di un sistema documentale. Un sistema che ha lo scopo di dimostrare la storia o la provenienza di un prodotto o delle sue componenti principali, sia all'interno di una singola azienda, sia lungo l'intera filiera agroalimentare. "Noi siamo dotati di un sistema di tracciabilità molto dettagliato", sottolinea ancora Nicodemo, "e siamo tra l'altro fornitori Coop e Conad". Anche la sua azienda, ci confida inoltre il presidente Nicodemo, ha subito dei danni a seguito del nubifragio che si è abbattuto sulla Basilicata e in par





ticolare nel Metapontino, il primo marzo. "Un evento davvero violento ed imprevedibile che ha provocato danni diretti ed indiretti. In particolare, sono franati due costoni ma le piogge hanno compromesso anche l'accessibilità ai terreni coltivati. È chiaro però che la capacità di far fronte alle conseguenze di un evento naturale di così vasta portata dipende dalla grandezza e dalla solidità di ogni singola impresa. Insomma, ad avere la peggio sono state le piccole attività del Metapontino". I numeri della NICO Fruit sono in effetti quelli di un'azienda robusta, sia sotto il profilo produttivo sia sotto il profilo occupazionale. In media il numero dei dipendenti occupati, ci spiega ancor a il titolare, oscilla dalle 150 alle 170 unità, con picchi che raggiungono i 250 lavoratori impiegati, per la campagna di raccolta delle fragole, nei mesi di aprile e maggio. ●