



Azienda Ancona

Laura Arcieri

Foto di Roberta Pecora

Ha sapore la terra di Basilicata. Un vasto mosaico favorito dalla fertilità dei campi si compone lungo il Metapontino dove i prodotti conservano ancora il gusto genuino della natura dei luoghi.

Durante tutto l'anno si susseguono coltivazioni ortofrutti-cole. La tavola si colora, si allietano i palati lucani e non solo. Variazioni cromatiche di verde, più intenso fino a diventare scuro o pallido, catturano lo sguardo. Profumate e ricche di sali minerali, a foglia larga o stretta, lisce o ondulate, bionde o rosse, con infiorescenze bianche. Le verdure sono protagoniste delle colture invernali (dalla prima decade di novembre fino a marzo) e osservandole, accuratamente adagiate le une di fianco alle altre in cassette o lungo i filari, nell'azienda agricola Ancona, a Policoro, viene naturale associarvi connotazioni di freschezza, fragranza e salute.

Indivia scarola, finocchio, cavolfiore, cavolo romanesco, prezzemolo, lattuga (lollo rossa, lollo bionda) e cavolo rapa vengono coltivate con cura per poi raggiungere in parte il mercato nazionale e in parte il mercato estero. Ma ad arricchire la gamma delle coltivazioni dell'organizzazione di produttori (O.P.) Ancona, concorrono anche le fragole della varietà Candonga dalle egregie caratteristiche organolettiche e merceologiche, le drupacee

(albicocche, nettarine, pesche), i fichi, ottenuti in particolare da pregiati ecotipi locali, e, in piccolissima misura, ciliege (circa 2 ettari) e angurie (circa 5 ettari).

Comune denominatore: l'alta qualità apprezzata da standard internazionali e fattore determinante per combattere l'attuale crisi economica, rappresentata dalla contrazione dei consumi e dall'eccesso di offerta. "Puntare sulle eccellenze e sulle tipicità ci permette - ha spiegato Onofrio Ancona - di mantenere costanti gli introiti e di non perdere quote di mercato nonostante le congiunture non favorevoli e i numerosi competitors dell'area del Mediterraneo".

Negli anni Cinquanta inizia a Policoro la tradizione di qualità ed eccellenza dell'azienda agricola Ancona. Fondatore è stato Antonio Vito Ancona, originario di Monopoli, che commercializzava verdure e ortaggi sul mercato nazionale prestando sempre attenzione alla provenienza, al metodo di coltivazione, al periodo del raccolto e a tutti i parametri necessari a garantire ottimi prodotti. Con il suo impegno e la sua passione a fare da esempio è stato quasi impossibile per i suoi tre figli non essere proiettati nel mondo ortofrutticolo. L'azienda è così cresciuta di anno in anno mantenendo saldi principi, quali il rispetto dell'ambiente e dei diritti del consumatore ad una alimenta- ➔

APERTURA VERSO I PROCESSI DI AMMODERNAMENTO, METODI DI COLTIVAZIONE SENZA L'IMPIEGO DI PRODOTTI CHIMICI E MIRATI ALLA QUALITÀ. E POI LA SCELTA DI VALORIZZARE LE TIPICITÀ. E' COSÌ CHE I FRATELLI ONOFRIO, MARIO E GIOVANNI ANCONA CONDUCONO L'AZIENDA DI FAMIGLIA. TRA LE SPECIALITÀ L'INDIVIA SCAROLA E LA LATTUGA LOLLO, NELLA VARIANTE ROSSA E BIONDA CHE GIUNGONO SUI MERCATI ESTERI, SOPRATTUTTO QUELLI TEDESCHI E OLANDESI





zione sana, e, al tempo stesso, innovando i prodotti, valorizzandoli con un accattivante packaging e posizionandoli con successo sul mercato.

Negli anni '60, l'attività commerciale si è estesa alle coltivazioni di frutta e di là ha avuto inizio un incremento costante che ha visto diverse new entry. Negli anni '80 è stata la volta dell'indivia scarola, coltivata attualmente su circa 100 ettari. La lattuga lollo è la più recente ed è prodotta nelle varianti rossa e bionda, su 7 ettari. A metà anni '80, in ambito frutticolo, protagonista è stato il fico, prodotto di punta ancor oggi (50 ettari). Secondo per produzione, tra gli ortaggi, è invece il finocchio (circa 80 ettari), il cui periodo di raccolta può protrarsi fino a maggio. Sul podio, segue il cavolfiore (circa 40 ettari). Più modeste sono le produzioni di cavolo romanesco (circa 10 ettari) e di prezzemolo (circa 20 ettari).

In ordine cronologico, il prodotto più giovane è, infine, il ca-



volto rapa a cui, nel 2008, vengono dedicati circa 9 ettari. Data molto significativa per l'azienda è però, senza dubbio, il 2006, anno in cui viene costituita e riconosciuta l'O.P. e avviene un processo di ammodernamento e di globalizzazione. Tale processo coinvolge anche la nuova generazione Ancona, i giovani sono impegnati ad acquisire competenze e professionalità nel campo dell'economia aziendale e delle scienze agrarie al fine di offrire strumenti utili per vincere le sfide del mercato e garantire lunga vita all'azienda.

L'O.P. dei fratelli Onofrio, Mario e Giovanni Ancona associa nove imprese agricole lucane e gestisce direttamente l'intera filiera di produzione occupandosi delle coltivazioni, su terreni e in serra, effettuate senza l'impiego di prodotti chimici dannosi per la salute, di controlli costanti per garantire freschezza e conformità dei prodotti ortofrutticoli fino alla data di scadenza, di raccolta e selezione dei frutti e delle verdure migliori che vengono lavate, asciugate, confezionate e distribuite in tempi brevissimi. Dai 4 ai 6 tir vengono caricati giornalmente e trasportano 32/33 pallet di diversi prodotti che giungono sui mercati esteri, generalmente il terzo e mai oltre il quarto giorno dalla raccolta, e, non oltre il secondo giorno, sul mercato nazionale.

Tutte le fasi di lavorazione delle verdure, confezionate dall'azienda, avvengono ad una temperatura controllata che non può mai superare i 4°C per consentire ai prodotti di conservarsi più a lungo. A tal fine viene utilizzato il *vacuum cooling* ossia il raffreddamento sottovuoto. Si tratta di un tipo di refrigerazione usata per rallentare il processo di maturazione di ➔

In the 50's Ancona farm was set up in Policoro. Its founder was Antonio Vito Ancona, who came from Monopoli and sold vegetables on national market thus focusing his attention on the origin of products, farming methods, the harvest period and many other elements aimed at assuring excellent products.

Thanks to his efforts he has become an example to his three sons who have worked in the fruit and vegetable field for years. Year after year the farm has grown up and, with the establishment of the Producers' Organization (PO) in 2006, it is involved in a process of globalization. The new generation of Ancona family is composed of young people who want to gain experience in business economics and agricultural science, so as to find useful means for facing commercial challenges and assuring the farm stability.

The Producers' Organization, founded by the brothers Onofrio, Mario and Giovanni Ancona, is composed of nine Basilicata-based farms and extends over 403 hectares of land (both land under their ownership and rented land). Its annual turnover amounts to circa 8 million euros and its products are intended for large-scale retail trade (90% of products go abroad, in particular to Germany and Holland, and 10% remain in Italy, in particular in Milan, Turin, Bergamo, Padua, Treviso and Bologna). The administrative and legal seat, which is the production centre as well, is represented by the seat in Policoro and by other two production centres in Pistici and Bernalda.

The farm produces a wide range of fruit, such as strawberries (in particular Candonga variety), apricots, nectarines, peaches, figs obtained in particular by precious local ecotypes, cherries (only about 2 hectares of land) and watermelons (about 5 hectares of land).

As far as vegetables are concerned, Ancona farm produces endive, fennel, cauliflower, Roman cabbage, parsley, lettuce (red lollo lettuce, blonde lollo lettuce) and turnip.

High quality of products is fundamental to face the current economical crisis caused by drop in demand and excess of offers. Onofrio Ancona explained: "We focus our attention on high quality and typical products. As a consequence, we succeed in keeping income constant despite downward trends and the wide range of competitors in the Mediterranean area."

Furthermore, this farm, which is GLOBALGAP certified makes use of traceability systems which are aimed at assuring transparency, thus providing information such as the numbers of batch and variety. The number of its workers seesaws from 150 to 180 and they are mainly people driving tractors and farm workers coming from Basilicata and Apulia. While our region assures farm workers from Basilicata of transport, hauliers work on behalf of a third party.





CHE CAVOLO DI RICETTA... GUSTOSA

Non riscuote successo tra bambini e adolescenti ma le mamme lo apprezzano in cucina. La colpa non è da attribuire al suo sapore quanto piuttosto all'odore che spigiona durante la cottura (un piccolo trucco per affievolirlo consiste nel mettere sopra il coperchio della pentola del pane duro con mollica imbevuta nell'aceto o dell'aceto direttamente nell'acqua di cottura). Le sue cimette che si ripetono con regolarità, il suo colore verde chiaro brillante, lo rendono però un simpatico e singolare ortaggio. Il cavolo romanesco dal gusto dolce può riscattarsi, come le altre specie di cavolfiore, dall'essere da sempre considerato una sorta di punizione salutista. Basta un po' di fantasia e gli ingredienti giusti.

“Svariate ricette - ha spiegato Onofrio Ancona - possono esaltarne il sapore e non mancano studi in merito alle proprietà di questo ortaggio a basso contenuto calorico, contenente vitamina C, calcio e una grande quantità di fibre che aiutano il lavoro dell'intestino e contribuiscono a scongiurare tumori legati all'apparato digerente”.

frutta e ortaggi e, dunque, per la conservazione di prodotti freschi. Questi ultimi vengono direttamente caricati oppure quanto prima stoccati e conservati nella cella frigorifera per 12/24 ore al massimo.

“Per tutelare la qualità di tutti i suoi prodotti ortofrutticoli - ha sottolineato Onofrio Ancona - l'azienda opera, inoltre, attraverso sistemi di tracciabilità e rintracciabilità, che garantiscono la trasparenza in ogni fase di lavorazione e precisano l'indicazione della data di partenza, del numero di lotto e della varietà. Nello

Antianemico, emolliente, diuretico, cicatrizzante, depurativo ma anche gustoso. Usi terapeutici e usi culinari. Abbinato alla panna, ai formaggi, alle acciughe, ai capperi, può diventare un secondo piatto o un antipasto da buongustai.

Il flan di cavolo romanesco è per esempio una delizia. Pochi ingredienti e una ricetta facile.

Ingredienti

Cavolo Romanesco: 500 gr

Panna liquida: 250 ml

Uova: 4

Pomodorini ciliegia: 200 gr

Rosmarino: 1 rametto

Burro: 1 cucchiaino

Olio: 20 ml

Sale

Pepe

Preparazione

Dividere il cavolo a cimette, poi lessarlo in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolarlo e farlo raffreddare. In una ciotola mescolare le uova con la panna e poi unire sale e pepe, aggiungere le cimette di cavolo romano e mescolare delicatamente.

Imburrare 6 stampini in silicone o in ceramica e distribuire dentro il composto fino ad un centimetro sotto il bordo. Prendere una teglia grande dai bordi alti e versare 3 centimetri di acqua, mettere dentro le ciotoline e infornare il tutto in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti, poi sfornare e lasciare raffreddare.

Lavare e asciugare i pomodorini, pulire il rosmarino e scaldare l'olio in una padella, mettere pomodorini, sale e rosmarino e far cuocere a fiamma vivace per 3 minuti. Sfornare i flan e decorarli con i pomodorini.

(L. A.)





specifico, i procedimenti produttivi e commerciali aderiscono al protocollo GLOBALGAP, costituito da una serie di documenti normativi: regole generali, punti di controllo e criteri di adempimento, checklist".

Sede legale e amministrativa ma anche centro produttivo è lo stabilimento di Policoro e altri due siti di produzione e lavorazione sono situati a Pisticci e Bernalda. Per la produzione di verdure si ricorre, inoltre, a terreni in fitto ricadenti per lo più nei comuni di Novasiri, Montalbano oltre che nell'area dei tre siti principali.

Con una superficie di circa 403 ettari e tramite il canale della GDO per il 90 per cento all'estero (soprattutto in Germania e in Olanda) e per il restante 10 per cento in Italia (in particolare a: Milano, Torino, Bergamo, Padova, Treviso, Bologna),

l'O.P. Ancona realizza un fatturato medio annuo di circa 8 milioni di euro.

I dipendenti dell'azienda in fase di piena lavorazione vanno dalle 150 alle 180 unità, tra cui figurano trattoristi e braccianti agricoli pugliesi e lucani. A questi ultimi la Regione Basilicata garantisce, tramite incentivi, il trasporto su gomma. Gli autotrasportatori, invece, lavorano per conto terzi.

Attualmente non sono in corso sinergie con atenei, istituti di ricerca, enti pubblici né privati, ma sarebbe auspicabile operare congiuntamente per procedere, tra l'altro, a sperimentazioni e innesti che potrebbero dar vita a nuove varietà di piante generando profitti e contribuirebbero all'alternanza delle coltivazioni, necessaria ogni sei anni circa, per mantenere produttivo un terreno.