

12 Settembre 2012

Le Conserve della Nonna

## I trucchi della nonna

Conserve della Nonna presidia con attenzione la tradizione gastronomica emiliana. Merito delle ricette tramandate negli anni, delle materie prime selezionate e della flessibilità di una piccola azienda



Emilia-Romagna

Se si è cresciuti in Emilia, c'è qualcosa di irresistibile nei coperchi a quadretti bianchi e rossi di Conserve della Nonna. Sarà forse il ricordo delle tovaglie dei giorni di festa, oppure l'allegria degli addobbi delle sagre.

Conserve della Nonna è un piccolo miracolo di **intraprendenza emiliana**. Fabio Fasciolo, responsabile commerciale GDO dell'azienda, ci racconta che l'attuale sede di Ravarino (MO) era in realtà l'abitazione privata del signor Campari, un bancario che sognava un lavoro diverso. Nel 1973 allestì nel suo giardino una piccola linea per la produzione di passate di pomodoro; un anno dopo si mise a venderle in bottiglia di vetro, anticipando una prassi che fece fortuna nel campo dell'**industria conserviera**. Dopo qualche anno cominciò a collaborare con Coop e altri importanti clienti.

Oggi l'azienda fa parte del Gruppo Fini, una vera industria artigianale che coniuga innovazione e tradizione. Passate, giardiniera, legumi, sughi, salse, confetture extra (prodotte da fresco, tutte con **percentuali di frutta superiori al 60%, ma che raggiungono il 200% per alcune ricette**): le 150 e più referenze in catalogo vengono sottoposte a controlli rigorosi condotti con sistemi all'avanguardia. 'Quel che non è cambiato sono le ricette', continua Fabio, 'molte delle quali sono state messe a punto da Campari insieme alla moglie, oltre 40 anni fa'. Cristina Galli, responsabile assicurazione qualità, confessa: '**Una delle maggiori soddisfazioni che ricavo dal mio lavoro è quella di ritrovare nei prodotti le stesse ricette che preparavo a casa con mia madre**'.

I 'trucchi' della nonna sono tanti. Le verdure miste della Salsa contadina vengono tagliate a mano, mentre la frutta di stagione e i pomodori (raccolti solo in piena maturazione) vengono trasformati entro 24 ore. Nella

fase di cottura in boule, poi, la frutta schiacciata viene concentrata sottovuoto a una temperatura di ebollizione inferiore ai 70 °C, in modo tale da preservare inalterati sapore, aroma e colore della materia prima. Non è un caso se l'azienda è una delle poche ad aver ottenuto il riconoscimento IGP per la confettura extra di "amarene brusche" di Modena. È questo uno dei vantaggi di essere sempre votati alla qualità e alla valorizzazione del territorio.

---