

05 Novembre 2021

Masseria Fruttirossi

La melagrana, super frutto dalle proprietà benefiche

I suoi arilli di colore rosso vermiglio donano grande energia e aumentano le difese immunitarie. La Masseria Fruttirossi, come spiega Dario De Lisi dell'ufficio commerciale, li produce in quattro varietà



Puglia

La melagrana è un frutto portentoso che dà una mano al **benessere psicofisico**. Il succo, ottenuto dalla spremitura dei suoi arilli, i rossi grani che contiene, è un energizzante naturale che restituisce all'organismo vitamine e sali minerali essenziali per la salute del nostro corpo.

Un autentico elisir di lunga vita prodotto da **Masseria Fruttirossi**, che ha scelto di coltivarlo in quattro diverse varietà per estendere la stagionalità del frutto.

La prima piantagione di 5mila piante di Masseria Fruttirossi viene avviata nel 2014 nell'assolata pianura di Castellaneta Marina grazie alla passione di mio padre, Michele De Lisi, per la melagrana. Ci racconta **Dario De Lisi**, che segue la parte commerciale. Con Bruno Bolfo, amico di lunga data, prende forma il progetto di creare un'innovativa azienda agritech, che vede poi la luce nel 2016 con la nascita di Masseria Fruttirossi. Amministratore dell'azienda è mio papà, che la gestisce con me e mio fratello Davide, che segue la parte produttiva.

Michele e Bruno hanno condiviso una lunga carriera nelle acciaierie. Da una vecchia passione di entrambi nacque l'idea di dedicarsi a un progetto nell'agroalimentare che vede il compimento nel 2016 con la creazione di Masseria Fruttirossi: la visione di un futuro in cui tradizione e innovazione si possano fondere li ha portati a sviluppare **un progetto integrato di filiera** che oggi assicura la coltivazione di 350 ettari di terreno e di 150mila piante con un'**agricoltura ecologica e sostenibile**, in un polo agricolo improntato alla produzione di piante da frutta dalle proprietà benefiche quali il melograno, l'aronia e le bacche di goji.

Inizialmente ci siamo dedicati alla sola produzione del frutto fresco, mentre, nel 2018, abbiamo lanciato

Lome Superfruit, l'innovativa linea di succhi e spremute a base di melagrana, con l'inaugurazione di uno stabilimento ad hoc? continua Dario.

Al centro di tutto, la Melagrana, un super fruit dalle proprietà benefiche e dagli **effetti salutistici** grazie ai suoi valori nutrizionali e alle sue proprietà organolettiche. A caratterizzarla il colore rosso vermiglio che stimola l'energia mentale e psichica, ma soprattutto racconta la presenza di antocianine, sostanze dal forte potere antiossidante, insieme a polifenoli e tannini.

Il nome melograno deriva dal latino malum (mela) e granatum (con semi). Il suo frutto, la melagrana, è ricco di importanti significati simbolici: rappresenta l'energia vitale e, come tutti i frutti da seme, fecondità e abbondanza. Il succo di colore rosso costituisce il **simbolo della vitalità**, mentre il gran numero di semi simboleggia abbondanza e prosperità. La melagrana e i suoi chicchi, chiamati arilli, sono un'eccellente fonte di vitamine e minerali (potassio, magnesio, selenio, zinco) e vitamina C. Ricca di punicalagina, acido ellagico e polifenoli, è un **antiossidante naturale** che contrasta i radicali liberi e **previene l'invecchiamento** cellulare, riduce i livelli di colesterolo e la pressione arteriosa, contrastando le malattie cardiovascolari, e aiuta a prevenire i tumori.

Masseria Fruttirossi ha scelto di coltivare quattro diverse varietà di melagrana per estendere la stagionalità del frutto? spiega Dario? Da fine agosto inizia la raccolta delle varietà precoci di melagrana, Shany e Emek, disponibili con circa quindici giorni di anticipo rispetto alle varietà più tradizionali, Ako e Wonderful, la più conosciuta, disponibile da ottobre fino a marzo, con un frutto di grande dimensioni dal colore rosso brillante anche all'interno. Il gusto è equilibrato con **note sensoriali piacevolmente erbacee**. Grazie alle celle di stoccaggio ad atmosfera controllata, l'azienda è in grado di prolungare il periodo di commercializzazione della melagrana italiana di sua produzione fino a marzo?.

Lo stabilimento di Lome Superfruit è all'avanguardia. Qui ogni processo viene costantemente controllato e dotato, oltre a 7mila mq di celle frigorifere, di modernissimi macchinari per la trasformazione, il confezionamento e la conservazione dei super frutti, consentendo di esaltarne le straordinarie caratteristiche nutrizionali.

Il punto di forza del progetto è l'ubicazione dello stabilimento direttamente nei frutteti, realizzando un'innovativa **filiera cortissima** in cui tutti i frutti vengono lavorati a poche ore dalla raccolta per garantire un prodotto 100% italiano e naturale, ottenuto da prodotti freschissimi, senza l'aggiunta di additivi, conservanti, coloranti o zuccheri. Tra i macchinari utilizzati, quello a tecnologia HPP (High Pressure Processing) che, mediante l'impiego delle alte pressioni a basse temperature, permette di preservare tutte le proprietà salutari del frutto fresco: così è possibile avere una spremuta fresca di melograno tutto l'anno.

Coltiviamo melagrana, bacche di goji, considerate frutto della longevità, e aronia, piccole bacche blu-violacee dalle elevate proprietà terapeutiche e ampiamente ricercate in cucina? aggiunge Dario? La buccia di melagrana unita al frutto dell'aronia è la base del portentoso fitocomplesso, il FiberPeel?, dalle notevoli potenzialità nutraceutiche, uno scrigno di principi attivi preziosi, alla base di Lome Nutraceutic, la linea di integratori lanciata a giugno 2021. Il progetto nasce dalla volontà di valorizzare la **buccia della nostra melagrana**, reimpiegandola nel rispetto dell'economia circolare che caratterizza tutti i processi produttivi di Masseria Fruttirossi?.

Con Lome Superfruit la melagrana diventa frutta liquida, per ogni momento della giornata. La gamma Lome propone oltre alla spremuta 100% di solo purissimo succo di melagrana, Linea mix di melagrana, zenzero e limone, Energia blend di melagrana e goji, Detox, dove il nostro frutto si unisce all'arancia, Vitality, sinergia di melagrana e clementina, e Depura, sinergia di melagrana, arancia e zenzero? ci dice Dario? Ad affiancarli, la spremuta d'arancia e l'esclusiva clementina. Arancia, limone e clementina dell'arco jonico sono altre materie prime acquistate da frutteti nelle vicinanze che sposano il nostro progetto agroalimentare. Quello che noi definiamo il metodo Lome è un perfetto connubio di qualità e innovazione: l'attenzione al benessere dell'individuo e il rispetto della salute dei consumatori si concretizza nella produzione di succhi solo da frutta fresca di prima qualità, ricchi di principi nutritivi, prodotti sicuri e salubri

a residuo zero?.

Ogni processo viene costantemente controllato: dalla materia prima, introdotta nello stabilimento solo dopo il superamento di severi controlli di qualità, alle prime fasi del processo di selezione e durante ogni singolo stadio di lavorazione, a garanzia dell'ottenimento di prodotti sani e sicuri.

Love è un nome evocativo, frutto dell'unione di LOve e MELagrana, un acronimo che dichiara la sua vocazione, un amore endemico per questo frutto e per la terra in cui nasce e cresce: la terra di Puglia, fertile e ricca d'acqua, la pianura assolata di Castellaneta Marina? chiosa Dario.

La ricerca di pratiche innovative nella realizzazione di tutto il progetto agricolo e agroindustriale ha portato a valorizzare i **processi naturali della terra**, per evitare fertilizzanti chimici e preservare la qualità del prodotto finale, e all'utilizzo della trasformazione dei residui di lavorazione per la produzione di fertile terriccio/compost naturale attraverso un moderno sistema di "lombricompostaggio" che, mediante le concimazioni, viene reintrodotta nel ciclo agronomico, realizzando così un esempio virtuoso di **economia circolare e un'agricoltura ecologica**, sostenibile e rispettosa delle risorse naturali. A questo si aggiungono un impianto fotovoltaico, kit dotati di sensoristica avanzata, con batterie ad alimentazione solare, che dispongono di sensori ambientali-vegetazionali e meteorologici permettendo un notevole risparmio della risorsa idrica ed energetica: queste alcune delle buone pratiche che trovano realizzazione in Masseria Fruttirossi. Produzione realizzata con **responsabilità etico-sociale**, gestione e salvaguardia ambientale, garanzia di ecosostenibilità dei processi fanno di Masseria Fruttirossi un'azienda virtuosa.
