Rosso Gargano, dalla Puglia alle vostre tavole

rosso-gargano-9cf51b5d

Un impegno, quello di **Rosso Gargano**, che si rinnova di anno in anno con l’arrivo dell’estate con la nuova **raccolta del pomodoro**, portando il prodotto dai campi della provincia di Foggia allo stabilimento al massimo entro un paio di ore, garantendo una straordinaria freschezza e qualità del prodotto. In ogni pomodoro troverete il sole, il vento e l’aria del mare di questa magnifica terra che riesce ancora a stupire per essere semplicemente naturale. Un prodotto che, negli ultimi anni, ha raggiunto le tavole di Paesi molto lontani dalla Puglia e che continua a varcare nuove frontiere riscuotendo unanimi consensi.

Dai pelati ai Datterini, dai Pomodorini alla Polpa fine, dalla Passata al Doppio concentrato, un percorso di sapori che diventano come note di uno spartito, una sinfonia che viene suonata per i palati di milioni di persone in tutto il mondo. Rosso Gargano, infatti, si fa notare quando partecipa a eventi fieristici perché quel profumo, che sprigiona il pomodoro quando viene cucinato, fa percepire tutto il lavoro di un anno per coltivare e curare il prodotto, fino ad assicurarne la fragranza quando verrà consumato.

A fine giugno sarà possibile scoprire tutta la varietà dei prodotti di Rosso Gargano in America, a New York, in occasione del **Summer Fancy Food**, uno degli appuntamenti più importanti al mondo per i commerci internazionali e per chi esporta negli Stati Uniti. La certezza della qualità e della filiera corta ha permesso di dare continuità ad una esportazione importante, che si avvicina ai 20 milioni di pezzi ogni anno al di fuori della comunità europea. Un risultato di grandi proporzioni che vuole essere un punto di partenza e non di arrivo, per un’azienda che racchiude la sua forza nei suoi stessi soci-coltivatori. Sono loro che scelgono insieme le varietà più adatte a ogni terreno, che seguono passo dopo passo tutte le fasi, dalla irrigazione a goccia della piantina fino a quando deve essere raccolto il pomodoro, lasciando poi riposare il terreno.

Una garanzia di assoluta genuinità che prosegue, poi, in azienda con il controllo accurato passo dopo passo fino alla **conservazione del prodotto nel barattolo**, nei vari formati. Infatti, il personale altamente qualificato lavora maneggiando i pomodori come gemme preziose, chiudendo un ciclo che

permette di mantenere quel sapore e quel profumo intenso. Un prodotto 100% pugliese, raccolto dalle campagne di una territorio che non smette mai di stupire.

www.rossogargano.com