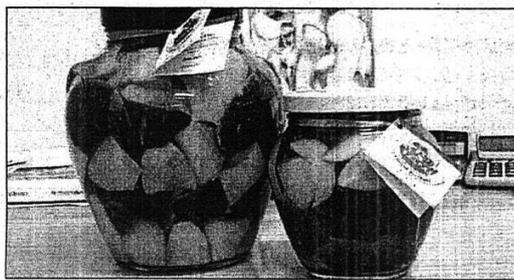


# Porcini sott'olio, secchi e surgelati

I tesori del bosco: funghi di vario tipo, tra cui i succulenti e ricercati porcini, e le castagne. Sono questi i due principali prodotti lavorati dall'azienda Salpa di Petronà, paese della Presila catanzarese. La Salpa opera da circa una quarantina d'anni e si è specializzata anche nella conservazione di ortaggi, tra cui il calabresissimo peperoncino. "Consuma e spendi calabrese", superato il significativo traguardo delle cinquantate aziende presentate, prosegue il proprio cammino teso a valorizzare i prodotti agricoli e alimentari della regione.



A PAGINA 5

## CALABRIA

### CONSUMA E SPENDI



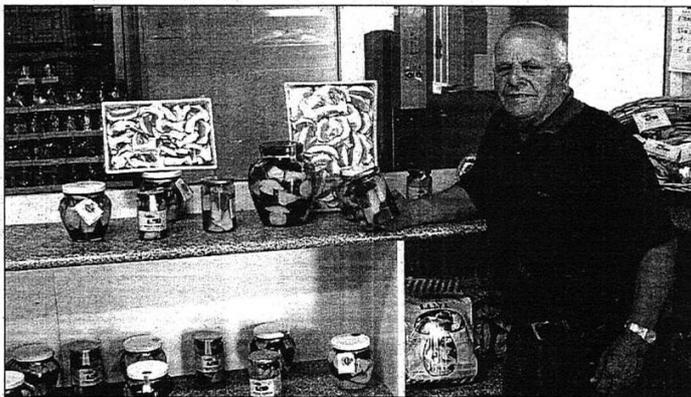
CALABRESE

Sorge a Petronà (Cz), in mezzo ai fitti boschi di castagni, la Salpa, azienda alimentare di trasformazione di Carmine Capellupo & C., che ormai da circa quaranta anni opera nel campo della lavorazione di funghi e castagne. Nata come ditta individuale negli anni '60, dedita all'attività di vendita all'ingrosso dei funghi raccolti su tutto il territorio regionale e delle castagne, la Salpa si trasforma a partire dagli anni '80 e si allarga, per costituire l'attuale società incontrata quest'oggi con la campagna d'informazione "Consuma e spendi calabrese". È rimasta, negli anni, legata principalmente a due dei prodotti più caratteristici della nostra terra, le castagne e i funghi, per l'appunto, un tempo trasformati con metodi artigianali ed oggi lavorati con tecnologie avanzate. Con il passare del tempo è però cambiato il mercato, soprattutto quello legato ai funghi. La loro disponibilità sul territorio regionale è minore rispetto al passato e, pur continuando la produzione in piccole quantità, si cede il passo ai sempre più prolifici Paesi dell'Est. Chi passasse nei boschi scampati alle fiamme, di Petronà come dell'intera regione, soprattutto in questo periodo e dopo le attese piogge, ma anche nei restanti mesi dell'anno, può ancora trovare il classico fungo porcino, dal gambo compatto e dalla profumata cappella: la bellezza di una passeggiata coronata da pazienti ritrovamenti, insomma, non è perduta. Chi, però, opera nella trasformazione e commercializzazione di questi prodotti a livello industriale preferisce, nella gran parte dei casi, rifornirsi per i grossi numeri sui mercati dei paesi dell'Europa orientale, affacciati sul mare Adriatico o internati fra i boschi dell'entroterra, mantenendo la produzione interamente regionale solo in piccola parte. La maggior quantità prodotta e la qualità, comunque ottimale, grazie ai terreni e al sole, permettono

"Consuma e spendi calabrese" presenta l'azienda Salpa di Petronà, operante da circa quarant'anni

## Tesori di bosco: funghi e castagne

Capellupo: le potenzialità di questo settore sarebbero enormi



Nella foto grande a sinistra Carmine Capellupo nei locali della Salpa di Petronà, paese presilano catanzarese. Accanto a Capellupo numerose confezioni di funghi porcini. Nella foto piccola qui in alto confezioni di funghi porcini sott'olio, secchi e surgelati

di mantenere concorrenziali i prezzi, senza rinunciare ad un'ottima materia prima. Continua a mantenersi interamente regionale, non senza difficoltà, invece, il mercato della castagna, come racconta il signor Capellupo: «Ancora oggi acquistiamo castagne da tutti i piccoli produttori di castagne del circondario (Sersale, Petronà, Mesoraca), ma anche dal Lametino (San Pietro Apostolo, Serrastretta), per un totale di 25.000 quintali l'anno, ottenendo un prodotto di ottima qualità, che poi, una volta giunto in azienda, viene calibrato, essiccato, selezionato, scelto e venduto all'industria o ai mercati di ortofrutta». La produzione di castagne è talmente fiorente da richiedere, nei mesi che vanno da ottobre a dicembre, l'impiego straordinario di circa una cinquantina di persone (per lo più donne) addette alla lavorazione. Eppure, secondo l'anziano ed esperto fondatore dell'azienda di Petronà, il potenziale

della lavorazione di questo frutto, nella nostra regione che di idee e progetti imprenditoriali di successo avrebbe molto bisogno, non è sfruttato che in minima parte: «Sono molti i ragazzi che vengono dal circondario a lavorare in questa azienda, anche giovani molto qualificati: vengono in visita nella nostra struttura i ragazzi delle scuole, si interessano della lavorazione di questo frutto così tipico, della nostra attività, insomma, si parla di frequente. Non posso dire che questo mi dispiaccia» - prosegue Capellupo - «ma sarei davvero contento se un giovane venisse da me a dirmi che vuole aprire un'azienda per fare gli snack a base di castagne, o qualcosa del genere. Vorrei vedere intraprendenza e proposte, così davvero l'indotto di una piccola impresa come questa e dei nostri prodotti tipici potrebbe essere significativo e diventare risorsa, più di quanto già non l'isìa, per l'intero territorio». Oggi la produzione di

Salpa si è allargata anche ai sottoceti e ai preparati a base di ortaggi: melanzane, peperoni, olive e pomodori arrivano semilavorati dalla Puglia e in piccola parte dal Cirrotono per essere trasformati in conserve. Anche nel caso degli ortaggi non è possibile mantenere in Calabria l'intera filiera, come spiega il signor Capellupo, per via delle non elevate quantità prodotte e dei costi di conseguenza più alti: «Noi serviamo grosse catene di supermercati, siamo fornitori ufficiali della società internazionale di catering La Marra Calabria: per mantenere competitivi i prezzi ci riforniamo in Puglia, dove è possibile acquistare un prodotto di qualità, mantenendo concorrenziale il prezzo». In passato i prodotti arrivavano freschi e venivano essiccati direttamente in azienda, ma dopo un grosso danno subito con la perdita di un'intera annata di raccolto di pomodori per via di una stagione piovosa, che ancora il so-

cio fondatore dell'azienda ricorda, si è preferito cambiare tipo di lavorazione. La merce, oggi, arriva dai diversi fornitori pronta per essere lavorata: grazie all'utilizzo di macchinari specializzati e alla manodopera di 15 operai, i prodotti vengono preparati con aromi naturali, secondo le ricette della tradizione calabrese, e invasati, senza l'utilizzo di alcun conservante e avvalendosi delle sole tecniche di conservazione naturale. Tutte le conserve, infine, grazie ai macchinari, vengono pastorizzate, garantendo un alto livello di sicurezza per il consumatore. In piccole quantità il prodotto viene venduto anche all'estero e al nord Italia, ma l'80% dell'intera produzione viene, per scelta dell'azienda, commercializzato nel sud Italia e, in particolare modo, in Calabria, dove la Salpa è presente fra gli scaffali dei grandi supermercati.

Rosalba Paletta

L'azienda Salpa di Petronà produce oggi una grossa diversificata quantità di funghi sott'olio, secchi o surgelati che, su richiesta del consumatore, possono essere lavorati in maniera differente. Funghi porcini di prima o seconda qualità, vengono conservati con olio d'oliva, congelati o essiccati. Nei diversi formati (interi, tagliati, a cubetti o lamellati), vengono confezionati in busta, in vassoio o in vasetti. Il signor Capellupo mostra orgoglioso i vassoi di funghi porcini secchi, punta di diamante della produzione: «Abbiamo raggiunto un elevato livello di produzione, grazie alla materia prima di ottima qualità, agli investimenti e alle innovazioni tecnologiche che siamo offrire un prodotto ai primi posti all'innovazione». Oltre al "re dei funghi", l'azienda produce anche conserve a base di rosti, funghi di muschio, champignon o funghi misti di bosco in olio di semi di girasole o d'oliva. Grazie all'innovazione

Diversi i formati disponibili: interi, tagliati, a cubetti o lamellati. Confezioni in busta, in vassoio o in vasetti

## Porcini sott'olio, secchi o surgelati



Una confezione di funghi porcini surgelati prodotta dalla Salpa di Petronà

ne e alle nuove produzioni introdotte negli ultimi anni, sugli scaffali della grande distribuzione calabrese è possibile trovare con il marchio Salpa anche pomodori secchi in olio d'oliva o in olio di semi di girasole, melanzane a filetti in olio d'oliva o di semi di girasole, crema di funghi porcini, condimento piccante ai funghi, patè ortolano ai funghi. Sempre trasformate dall'azienda di Petronà secondo le tipiche ricette calabresi sono, poi, le olive schiacciate e denocciolate, conservate in olio di semi di girasole, in vasi e vassoi. Fra le specialità, infine, della tradizione conserviera regionale non poteva mancare il peperoncino piccante, conservato in vasi in olio di semi di girasole. Per l'industria e i mer-

cati di ortofrutta locali vengono vendute le castagne, raccolte dai piccoli produttori calabresi, grazie a metodi perfezionati in anni e anni di esperienza e a macchinari sempre più avanzati che permettono di ridurre al minimo la scheggiatura del frutto, trasformate nelle classiche "pastille" (castagne secche): «Ogni frutto è non solo buono - afferma Capellupo - ma anche bello e integro all'esterno».

### CONSUMA E SPENDI CALABRESE ADESIONI

Per aderire alla campagna d'informazione "Consuma e spendi Calabria" si può inviare un messaggio di posta elettronica al seguente indirizzo: [redazione@ildomani.it](mailto:redazione@ildomani.it) scrivendo nell'oggetto della mail: "Adesione alla campagna d'informazione Consuma e spendi Calabria". Oppure si può inviare un fax al numero: **fax: 0961-903801** Le Aziende possono richiedere di essere contattate per poter presentare i loro prodotti agricoli e alimentari.

La campagna d'informazione "Consuma e spendi calabrese" può essere seguita anche su internet

[www.ildomanionline.it](http://www.ildomanionline.it)

Consulta le apposite sezioni dedicate a:  
Finalità - Aziende - Notizie e Iniziative - Commenti e Adesioni