



Dalla terra alla tavola

Prima di arrivare sulle nostre tavole, patate e cipolle sono sottoposte a rigidi controlli, garanzia di sicurezza e qualità. Il loro processo produttivo, dalla lavorazione alla commercializzazione, spiegato da Gaetano Torti

Guido Puopolo

Alimenti semplici e genuini, che soprattutto nel passato hanno rappresentato la base della dieta di milioni di persone, patate e cipolle continuano, in maniera più o meno elaborata, a essere presenti nei nostri menù. La zona della Bassa Valle Scrivia, in Piemonte, vanta, per conformazione del territorio e specializzazione degli addetti, una lunga tradizione nella produzione di questi ortaggi. I terreni di medio impasto e la possibilità di effettuare una razionale irrigazione consentono infatti di ottenere produzioni costanti per qualità e quantità, in grado di soddisfare i consumatori

più esigenti. Proprio in questi luoghi ha avuto inizio la storia della F.lli Torti, azienda fondata nel 1973 con sede in provincia di Alessandria, che attualmente rappresenta un modello di riferimento per tutto il settore: «Siamo specializzati nell'approvvigionamento, conservazione, lavorazione, confezionamento e commercializzazione di patate e cipolle», spiega uno dei fratelli titolari dell'azienda. Naturalmente, in un contesto di questo tipo, la scelta delle materie prime è alla base di tutto il lavoro: «I prodotti che utilizziamo, provenienti non solo dal Piemonte ma anche da Lombardia, Toscana, Emilia Romagna e Sicilia, vengono selezionati sulla base di analisi severe, e scelti solo se dichiarati conformi e idonei alle specifiche tecniche. Durante la fase di coltivazione – continua Torti – i nostri agrotecnici effettuano un costante monitoraggio degli ortaggi, assistendo il produttore sul campo e verificando l'adozione di metodi di produzione integrata. Il basso utilizzo di prodotti fitosanitari e il rispetto dell'ambiente, infatti, ci consentono di ottenere un eccellente livello qualitativo della materia prima. Tutto il processo produttivo, inoltre, si



svolge nel rispetto delle norme di autocontrollo igienico previste dalla certificazione Haccp, al fine di salvaguardare il prodotto e la salute dei consumatori». Al giorno d'oggi anche la tecnologia svolge un ruolo di primo piano, al servizio della bontà del prodotto finale: «Il processo di lavorazione prevede diverse fasi, nelle quali l'azienda si avvale di impianti automatizzati per la selezione, calibratura e pesatura dei prodotti, e di avanzati sistemi di confezionamento. Negli ultimi anni abbiamo sostenuto investimenti importanti per dotarci di strutture e strumentazioni all'avanguardia. Ad esempio disponiamo di una speciale tecnologia a sistemi ottici per la selezione delle patate, capace di fornire elevati standard qualitativi del prodotto e di incrementare le rese di lavorazione. Allo stesso tempo – aggiunge Torti – abbiamo adottato un innovativo metodo di conservazione anti-germogliamento per le patate e le cipolle stoccate nel magazzino, assolutamente naturale e senza alcun residuo sugli alimenti».

Il successo di un prodotto, si sa, dipende comunque sempre dalle risposte del mercato e, per conquistare il grande pubblico, l'azienda ha affinato nuove tecniche di marketing: «Patate e cipolle sono selezionate e confezionate per soddisfare i bisogni dei consumatori, e per raggiungere questo obiettivo la nostra società ha sviluppato un innovativo sistema di comuni-

«Nel processo di lavorazione ci avvaliamo di impianti automatizzati per la selezione, calibratura e pesatura dei prodotti, e di avanzati sistemi di confezionamento»

cazione. Ad esempio le linee di prodotto Patata, come “La Classica”, “La Ricca” e “La Golosa” – spiega Torti – sono caratterizzate da un packaging accattivante, la cui caratteristica principale è costituita da un'attenta selezione varietale. A questa si affianca una comunicazione on pack innovativa, in grado di presentare in modo immediato i driver di scelta del prodotto, come la consistenza della polpa, le modalità di utilizzo e la proposizione di ricette invitanti». Una menzione speciale merita invece la recente installazione, in azienda, di un impianto fotovoltaico da 455 kWp: «Abbiamo deciso di dotarci di un sistema in grado di alimentare le nostre strutture con energia pulita – conclude Torti – Siamo molto sensibili alle tematiche ambientali, anche perché risparmio energetico e tutela dell'ambiente saranno le parole d'ordine dell'economia del futuro, e noi vogliamo farci trovare pronti».

Al centro, seduti, i soci fondatori Cleto e Gaetano Torti insieme al team della F.lli Torti di Molino dei Torti (AI). Da sinistra Elena, Marco, Alessandro, Piera Torti. Nelle altre immagini, alcuni momenti della lavorazione di patate e cipolle
www.fratellitorti.it

