Il bergamotto di Calabria al Fruit Logistic

Date : 6 febbraio 2020

Non poteva mancare una delle eccellenze italiane, tra le produzioni della nuova nutraceutica del food, al Fruit Logistic di Berlino, la manifestazione tedesca più attesa nel settore dell'ortofrutta internazionale: il bergamotto di Reggio Calabria. L'agrume, che ha capacità antiossidanti e curative, conosciuto ai più per la sua essenza destinata all'industria profumiera mondiale, viene sempre più apprezzato come prodotto fresco e lavorato: succhi, marmellate, glasse e prodotti per la gastronomia. Tra i produttori protagonisti della filiera del bergamotto e presenti a Fruit Logistica con la Regione Calabria (Stand A07 - PAD 2.2) non poteva mancare l'Azienda Agricola Patea di Brancaleone con la nuova coop. agricola "Bergamia", di cui l'azienda Patea è promotrice. Il bergamotto, l'agrume identitario della fascia ionica reggina è richiesto in maniera crescente proprio perché è un antiossidante naturale, un antagonista del colesterolo e una panacea per le problematiche cardiovascolari ed epatiche. Da qui la scelta dell'Azienda Agricola Patea di affiancare la gamma dei succhi da agrumi, da frutti rossi e il latte di mandorla con i succhi ad elevato valore antiossidante. E' il caso del "Tris Energy Juice" il succo naturale e biologico di bergamotto, bacche di Goji Italiano e melograno. Per Fabio Trunfio, dell'Azienda Agricola Patea, "le richieste del nostro agrume salutistico sono in crescita ovunque in Nord Italia e in Nord Europa, aree in cui la cultura del bio e della salute a tavola è consolidata. Con i succhi e gli altri prodotti trasformati riusciamo a stare sul mercato tutto l'anno".
Per l'agronomo Rosario Previtera, esperto di nutraceutica del food e promotore della filiera del Goji Italiano "e' sempre più importante operare in cobranding ottenendo risultati innovativi, grazie al mix di prodotti ad elevato livello ORAC ovvero ad alta capacità antiossidante. Il consumatore punterà ad alimentarsi con cibi naturali e sempre meno con integratori dallo scarso risultato, avendo come scopo la sana longevità". Tutto bio dunque e tutto made in

Sud, per cui la prossima tappa sarà il Biofach di Norimberga dal 12 al 15 febbraio.

redazione@giornaledicalabria.it

What do you want to do ?

New mailCopy

What do you want to do ?

New mailCopy