



[IL PERSONAGGIO] Sottoli, salse, creme, confetture e marmellate della Masseria Maida

Portare sulle tavole del mondo i sapori originali del Cilento

[DI ALESSANDRO MAURILLI]

Dal '95 Francesco Vastola punta su qualità e grande attenzione al mercato

L'EVOLUZIONE	
PRIMA	DOPO
Coltivazione intensiva	Coltivazione selezionata
Assenza di ricerca del prodotto	Selezione di ortaggi e frutta della tradizione territoriale
Nessuna strategia commerciale	Ricerca di marketing che ha portato allo sviluppo della figura del consumatore ideale, del brand aziendale e dei mercati
Vendita nei mercati ortofrutticoli locali	Espansione internazionale del prodotto con partecipazione a fiere ed eventi in tutto il mondo
Produzione mirata alla quantità	Produzione mirata alla estrema qualità



[Francesco Vastola.

La congiuntura economica degli ultimi dieci anni, un periodo di particolare crisi per l'agricoltura e i suoi prodotti e tanta voglia di fare qualcosa di innovativo senza staccare gli occhi dalla peculiarità della sua terra. Sono solo alcuni degli stimoli che alla fine degli anni Novanta hanno convinto Francesco Vastola a rifondare l'azienda agricola di famiglia. Il luogo in cui sorge la sua piccola tenuta sprizza storia e tradizione da tutti i pori. Si trova a Capaccio in provincia di Salerno, nel pieno del Cilento, l'azienda

che ha preso il nome di Masseria Maida. A un passo dai siti archeologici di Paestum e così vicino al Parco Nazionale del Cilento, Vastola ha creato in pochi anni un piccolo impero che con poca mano d'opera (due persone fisse tutto l'anno, padre e figlio, e circa una decina durante il periodo la raccolta e la lavorazione), ma con molte attenzioni ai raccolti e alla trasformazione riesce a produrre fatturati di tutto rispetto e in continua evoluzione così come i mercati di riferimento. L'azienda si occupa della coltivazione di ortaggi e

frutta che convergono nella trasformazione e nel confezionamento etichettato con la veste che ha portato questi prodotti ad essere ambiti in tutto il mondo. Tre ettari alternati a campi e serre con impianti di innaffiamento goccia a goccia.

[IL LABORATORIO

Un laboratorio di circa 500 metri quadrati di grande efficienza e migliorato di anno in anno in tecnologia. Sono i mezzi da cui derivano sott'oli, creme, confetture e sughi. Ma come nasce quest'idea di riconversione?

«All'incirca nel '95 abbiamo cercato di capire in che direzione poteva andare la nostra azienda che da sempre si occupava della realizzazione di ortaggi per la vendita ai mercati - spiega il titolare - e trovandoci in una situazione di crisi generale per l'agricoltura, locale e nazionale, abbiamo optato per la scelta della produzione di qualcosa che pur portandolo via dal suo terreno d'origine potesse dare la sensazione di freschezza tipica dei nostri sapori locali». È così che Vastola comincia a interrogare gli anziani cilentani nell'ot-

[A sinistra – Uno dei campi di coltivazione dell'azienda Maida. In particolare si tratta di una carciofoia.

Prodotto di punta sono i **cuori di carciofo** riposti a mano nei vasetti per evitare che si rovinino nel confezionamento.

Lo **studio del packaging** del prodotto è una delle strategie di punta dell'azienda.

tica di una ricerca finalizzata a raccogliere le vecchie ricette della tradizione, utilizzando per la conservazione e trasformazione metodi di una volta. Di lì a poco nasce alla fine degli anni Novanta il marchio "Antichi sapori cilentani Paestum" in cui Vastola racchiude tutta la sua idea che è quella di «portare sulle tavole i sapori originali». Dopo le prime prove con risultati incoraggianti e ancora ricerca costante per migliorare i prodotti, la direzione dell'azienda sembra essere quella giusta.

«Gli ortaggi lavorati appena raccolti, conservati in olio extra vergine di oliva, senza aggiunta di coloranti o additivi chimici – dice Vastola – sono in grado di conservare tutta la loro fragranza, la loro freschezza e le loro caratteristiche organolettiche risultano intatte». «È a questo punto che comincia la fase più delicata, ovvero capire dove va il mercato» – spiega l'imprenditore campano. Grazie alla partecipazione di fiere del settore in Italia e all'estero Masseria Maida riesce a tracciare un profilo ideale del consumatore finale cominciando la produzione della gamma di prodotti che oggi conta 44 diverse etichette di cui 20 tra i sottoli, 5 per salse e sughi, 9 in creme, 6 per le confetture e 4 tipi diversi di marmellata.

La materia prima proviene tutta dal territorio del Cilento.

[L'AZIENDA

■ Nome Azienda: Masseria Maida
■ Località: Capaccio (Paestum) – Salerno
■ Superficie aziendale: 3 ettari circa
■ Numero persone impiegate in azienda: 2, padre e figlio
■ Settori di attività: Agriturismo; produzione e trasformazione di ortaggi
■ Volume produzione: Nel 2007 prodotte 120mila confezioni di trasformati
■ Canali di vendita: Gourmanderie e enoteche in Italia e nel Mondo
■ Mercati serviti: Italiano e estero (Austria, GB, Germania, Francia, Usa ecc.)
■ Budget di investimento degli ultimi 3 anni: Oltre il 50% del fatturato
■ Fatturato medio annuo: 350mila euro

Per larga parte il soddisfacimento di questa arriva dall'azienda stessa, ma per motivi di allargamento del mercato Maida si serve anche di ortaggi che arrivano dalle aziende del territorio.

[ORIGINE CERTA

«Facciamo molta attenzione alla qualità della materia prima – spiega il titolare – per questo le aziende che ci forniscono i prodotti primari sanno che noi vogliamo solo ortaggi selezionati». Melanzane, carciofi, pomodoro (rosso, verde e giallo). Inoltre olive per i sottoli e le creme, broccoli e peperoncini. La frutta è un altro elemento primario della produzione aziendale.

Maida produce e compra da terzi fichi (rigorosamente i bianchi del Cilento), albicocche, pesche, mele annurche, altra tipologia locale. Il Cilento dei vasetti di Maida si ritrova anche nell'olio, rigorosamente extravergine

d'oliva, prodotto nella zona da produttori di fiducia. Sottoli, salse, creme, confetture e marmellate sono i prodotti trasformati direttamente nel laboratorio aziendale. Igiene e tecnologia sono le parole chiave per la realizzazione di prodotti oggi esportati in tutto il mondo. Tra le particolarità dell'azienda il recupero di una specie di pomodoro che stava cadendo in completo abbandono, ovvero il pomodoro giallo con il quale Maida realizza salse e sottoli.

«Sono praticamente cresciuto con questo pomodoro sulla tavola – ricorda Vastola – ma poi per la sua resa minore, rispetto al pomodoro tradizionale che si alleva dalle nostre parti, era stato abbandonato». La crisi del pomodoro causata dai problemi di virosi che si sono verificati a inizio Duemila ha convinto la famiglia Vastola a recuperare la coltura creando nuovi sbocchi



[Particolare dell'invasatura all'interno del laboratorio aziendale.

[PAROLE CHIAVE

INNOVAZIONE

TRADIZIONE

TECNOLOGIA

SICUREZZA

SELEZIONE E QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA

STUDIO DEL CONSUMATORE FINALE

PACKAGING

anche per altri coltivatori della zona. La filiera produttiva della Masseria Maida ha permesso la realizzazione nel 2007 di oltre 120mila confezioni producendo un fatturato che si è aggirato intorno ai 350mila euro.

Se Francesco rappresenta il motore operativo dell'azienda, il ventitreenne figlio Fabrizio, laureando in agraria, ha cercato di mettere a disposizione dell'azienda il suo giovane spirito imprenditoriale. È anche grazie a Fabrizio infatti che Masseria Maida ha puntato sul packaging di estrema qualità.

[IL PACKAGING

«L'etichetta è il vestito dei nostri prodotti – dice il figlio del titolare – e il mercato di oggi ci insegna che anche l'occhio vuole la sua parte». Studi di settore da parte di grafici hanno dunque permesso di creare loghi e "vestiti" per i vasetti inconfondibili nelle vetrine delle gourmanderie più famose d'Italia e del mondo. I prodotti cilentani di Vastola sono reperibili in Italia, ma anche all'estero, in Europa «ma da qualche anno anche negli Stati Uniti». Altro strumento di grande utilità, come ribadiscono in azienda, è senza dubbio internet utilizzato per lo più da ristoratori che a distanza riescono in soli due giorni dall'ordine (rigorosamente on line) ad avere il prodotto richiesto. ■