

... ed ogni volta Affiora un mio Dono!

di Filomena Vocca - dagli uffici della  
OP Solco Maggiore

## IL MERCOLEDÌ DI SAPORE MAGGIORE

Nel precedente numero di Mediterraneo abbiamo descritto il “giovedì” di Sapore Maggiore, ossia il lavoro in programmazione il giovedì di ogni settimana per arrivare preparati alla distribuzione prevista per il mercoledì della settimana che segue. Ad oggi, infatti, la distribuzione del box di ortofrutta a marchio Sapore Maggiore si tiene il mercoledì, giorno eletto per una serie di combinazioni, non per ultimo il feedback che abbiamo raccolto dai nostri clienti abituali ed affezionati.

Ebbene, il martedì notte non si dorme, (si fa per dire ma, credetemi, le prime settimane proprio non si dormiva)! La Centrale di Confezionamento, alle ore 7:00 del mattino, è già un pullulare di gente operosa, sveglia ed accogliente.

Col tempo ho imparato che Sapore Maggiore, a prescindere dal lavoro che ognuno di noi svolge e dal contributo che presta, lo si apprezza davvero solo se ci si reca in Centrale e si segue da vicino il processo che parte dall'arrivo del prodotto, nella stessa Centrale, alla consegna dei box, belli e pronti, ai nostri distributori. Nel mezzo c'è il confezionamento, o meglio la combinazione delle referenze in un insieme coerente, delicato e colorato.

Il mercoledì la mia radio sveglia mi dà il buongiorno alle 05:45, impiego 10 minuti per arrivare in Centrale, alle 06:50 sono in macchina. Nel tragitto ripasso nella mente le cose che mi occorrono e che non ho, per

fortuna, dimenticato in ufficio (la stampa della composizione, elenchi vari, ordini, fatture ecc.). In quei 10 minuti, durante i quali attraverso una delle aree produttive del comune di Eboli, incrocio altri diretti verso la Piana del Sele e camion con motrici e bilici fieri, che si immettono sulla rampa per entrare in autostrada. Quando si parla di attività produttive, non riesco ad immaginare nulla di diverso dai nostri campi che si aprono fino al mare e da quello che vedo ogni mercoledì, nel tragitto verso la Centrale ed all'interno della Centrale stessa!

Dalla 7:00 alle 7:30 arriva il prodotto ordinato tra il lunedì ed il martedì. Le aziende che conferiscono ortaggi e frutta sono localizzate per di più nel raggio di 10/15 Km dalla Centrale, e se di notte è piovuto il prodotto arriva bagnato o sporco di terra. I produttori coinvolti, a monte, operano già una selezione per calibro e peso, ma più di ogni altra cosa, selezionano il proprio prodotto con la precisa intenzione di voler fare “bella figura”. Nel prodotto ci si specchia, come nel più bizzarro e fantastico degli specchi, a chiedersi chi sia la più bella del reame, tra lattughe, zucchine, peperoni, melanzane, meloni, albicocche e angurie, cipolle, cipollotti, pomodori e colorati pomodorini.

Dalle 7:30 è ben avviato il confezionamento dei box che, al contrario di quanto si pensi, con l'accortezza di mani ed occhi esperti, è un processo piuttosto rapido. Poi ho imparato che è rapido perché ordinato ed è ordinato perché è pensato con criterio. Arrivano i nostri distributori e con l'aiuto di un transpallet la pedana, dove sono adagiati i box, si dirige verso i furgoni, ed è lì che penso al modo di mimetizzarmi per poter osservare, un giorno, da vicino il momento della consegna a domicilio ad Avellino, Napoli, Salerno.

Chiudo ogni box dopo averlo ricontrollato ancora una volta e pensando alle persone che in giornata apriranno lo stesso box; anche io con quel ritornello rivolto allo specchio e quell'idea, semplice ma efficace, di voler fare “bella figura”. 🌱



Ogni settimana selezioniamo il nostro raccolto bilanciando sapori e corretto nutrimento è un box di ortaggi e frutta freschi appena raccolti è buono... e te lo consegniamo a casa



Sito produttivo della  
OP Solco Maggiore

