

The Kitchen Times

(<http://www.thekitchentimes.it/>).

BY ANNA MARIA SIMONINI ([HTTP://WWW.THEKITCHENTIMES.IT/AUTHOR/ADMIN/](http://www.thekitchentimes.it/author/admin/)) / 10/12/2021

SAPORE MAGGIORE: ORTO-FRUTTA A CASA TUA, DIRETTAMENTE DAI COLTIVATORI



Nel cuore della Piana del Sele – una delle aree a maggiore vocazione agricola della Campania – un gruppo di aziende locali ha lanciato un progetto speciale: “Sapore Maggiore(<https://www.saporemaggiore.it/>)” è un’iniziativa che permette ai consumatori di **acquistare frutta e verdura locali**, prodotte seguendo i principi dell’agricoltura sostenibile, **senza intermediazioni, direttamente dai coltivatori**. Ogni settimana, un “box” di cartone pieno di ortaggi e frutta freschi viene consegnato a domicilio a chi vuole portare in tavola prodotti raccolti direttamente per loro il giorno prima o poco più. Le aziende sono quelle della Organizzazione di Produttori “Solco Maggiore”.

Abbiamo intervistato **Filomena Vocca**, responsabile dell’area marketing della O.P. Solco Maggiore, per saperne di più su questo progetto.

In cosa consiste di preciso Sapore Maggiore?

Sapore Maggiore è un servizio di distribuzione di ortofrutta in regime di filiera corta (dal produttore direttamente al consumatore). Terreni agricoli campani sono condotti con metodo biologico o integrato per produrre ortaggi e frutta che vengono confezionati e consegnati a domicilio appena raccolti. Chi vuole può prenotare il suo box sul nostro sito, dove è disponibile l’elenco di prodotti di quella consegna, e il mercoledì successivo riceverà la nostra cassetta in cartone direttamente a casa.

Perché è stato creato Sapore Maggiore?

Sapore Maggiore rappresenta il “pretesto” per portare a casa del consumatore il buono ed il bello del nostro territorio. Con questa iniziativa vorremmo rendere consapevoli ed edotti i nostri interlocutori circa l’universo straordinario che si nasconde dietro un cavolfiore, un finocchio, un melone o un carciofo; diffondere una educazione alimentare sana e corretta, ma anche avvicinare le persone ai principi della sostenibilità alimentare, del rispetto per il territorio in cui viviamo e del valore che ha ogni prodotto della terra, lontano da logiche puramente consumistiche.

Chi coltiva i prodotti che finiscono nel box Sapore Maggiore?

Le aziende agricole che contribuiscono alla “composizione” del box appartengono alla Organizzazione di Produttori (OP) “Solco Maggiore(<http://www.solcomaggiore.com/>)”, che ha sede in Campania, nella provincia di Salerno; solo in alcuni casi si ci si rivolge ad aziende non associate, ma sapientemente selezionate per garantire comunque un alto standard qualitativo del prodotto. Tutte producono ortaggi e frutta coltivando i terreni con metodo integrato o biologico. Un punto di forza della nostra attività è proprio la valorizzazione dei produttori locali: ogni frutto, ogni ortaggio presente nel box Sapore Maggiore – oltre a essere fresco e buono – appartiene al nostro territorio.

Come viene scelta la selezione di ortofrutta in ogni box?

Tra gli esperti di Sapore Maggiore ci sono agronomi e nutrizionisti che selezionano i prodotti in base alla disponibilità stagionale cercando sempre di bilanciare proprietà nutrizionali ed organolettiche in base alle varietà e la specie. Siamo sempre a disposizione per rispondere a tutte le curiosità, alle domande che sorgono in merito ad un prodotto, alle aziende, al territorio, perché questo progetto va oltre il semplice “rifornimento” di ortofrutta ma rappresenta un cammino da fare insieme, agricoltori e consumatori.

Il settore food/agroalimentare sta cambiando rapidamente: come si pone Sapore Maggiore rispetto alle nuove tendenze di mercato nel settore ortofrutticolo?

I **cambiamenti climatici**, il rispetto per l’ambiente, per il pianeta, impongono scelte consapevoli e responsabili da parte di tutti, e non c’è trend puramente “commerciale” che possa contrastare questa necessità. Dalla riduzione degli sprechi al concetto di **alimentazione sostenibile**, le conoscenze scientifiche e le soluzioni tecnologiche che ci permettono di migliorare il nostro stile di vita nel rispetto del mondo attorno a noi sono ormai alla portata di tutti, dei consumatori e delle aziende. La creazione di un ambiente alimentare favorevole che agevoli la scelta di regimi alimentari sani e

sostenibili andrà a vantaggio della salute e della qualità della vita dei consumatori. Siamo certi che il cambiamento del settore food rifletterà sempre più questa esigenza, nel tempo.

Qual è il valore unico di Sapore Maggiore dal tuo punto di vista professionale?

Dal mio punto di vista, Sapore Maggiore, rappresenta tutte le mie buone intenzioni. Curo personalmente la composizione insieme agli esperti, mi piace che sia “bello” oltre che buono, ed immagino che chi riceve il box a casa ne sia felice, a ogni consegna. Chi mangia bene vive meglio – e questa non è certo una nostra scoperta, ma un sapere universale. Sta a noi trovare i modi più sostenibili per coniugare salute e rispetto della terra che ci nutre a ogni suo respiro.

Per maggiori informazioni su Sapore Maggiore: info@saporemaggiore.it(mailto:info@saporemaggiore.it).

Sapore Maggiore

Via Yuri Gagarin 35

84025 Eboli (SA)

Te/fax 0828 332925

Mob. 389 8779311

www.saporemaggiore.it(http://www.saporemaggiore.it).

(<http://www.thekitchentimes.it/wp-content/uploads/2021/12/DSC00034.jpg>).

(http://www.thekitchentimes.it/wp-content/uploads/2021/12/Box1_Edit01_DSC0content/uploads/2021/12/paesaggio-5.jpg)

(<http://www.thekitchentimes.it/wp-content/uploads/2021/12/contadino.png>)