

Olio e conserve del gruppo Migliarese: amore per la natura e competenza

Extravergine di oliva biologico. Particolare cura nelle marmellate, come nel caso di quelle di agrumi, che prevedono accurate selezioni della materia prima



Francesco Migliarese, agronomo. Cura nei particolari le produzioni del gruppo che ha sede a Soverato, in provincia di Catanzaro. Foto realizzata a Cibus 2012 (stand collettivo Calabria)

C'è una Calabria agricola che non ha perso l'amore per la terra, che crede ancora nel fondamentale rispetto dell'equilibrio tra natura e uomo, che lavora con passione e dedizione sapendo che ogni giorno incontra il giudizio dei consumatori e, come si dice in gergo, sui propri prodotti ci mette la faccia. Il **Gruppo Migliarese** di Soverato, in provincia di Catanzaro, produce olio extravergine di oliva, frutta e verdure fresche. Da qualche tempo ha attivato anche un conservificio che dà vita a marmellate, confetture, passate di pomodoro, sott'oli. L'olio extravergine di oliva, con prevalenza di cultivar **Carolea**, nasce da produzione biologica e viene estratto a freddo nel frantoio aziendale. **Francesco Migliarese**, l'agronomo che assieme al fratello condivide la conduzione del gruppo, ne va orgoglioso perché segue tutte le fasi della lavorazione, dalla pianta all'imbottigliamento.

La frutta e le verdure fresche, come nel caso delle straordinarie fragole, vengono commercializzate anche nel punto vendita diretto che è quotidianamente meta di clienti affezionati e certi di nutrirsi con specialità di alta gamma. Le conserve sono tutte a base di frutta e ortaggi prodotti rigorosamente in azienda che, peraltro, vengono selezionati e trasformati nel laboratorio artigianale nella stessa giornata di raccolta. Pomodori di varie qualità danno origine a passate, polpe, filetti e bruschette dal sapore inconfondibile. In olio extravergine d'oliva vengono conservati pomodori secchi, melanzane, peperoncini. Non manca l'agrodolce come nel caso delle famose Cipolle Rosse di Tropea. Le pesche sciroppate vengono pelate a mano e quindi senza l'impiego di procedimenti chimici.

Le marmellate rappresentano, infine, uno dei punti di forza del gruppo Migliarese, in particolare quelle di agrumi: mandarino, arance, limoni, combinazioni miste come nel caso di arance e bergamotto, arance e limoni, arance e pompelmo. Nessuno uso di conservanti e coloranti, poca presenza di zuccheri aggiunti ed almeno il 75% di frutta fresca prodotta in azienda. "Local Genius" consiglia i prodotti Migliarese.

Local Genius.eu, Giornale delle Identità Territoriali

Data Notizia :26 luglio 2012

Local Genius è una testata giornalistica: magazine cartaceo e giornale online