

# Insalata business

## Da Bergamo a Pontinia, l'idea di due amici

SOTTO uno dei tendoni bianchi della serra (gli altri sono rossi e verdi come la bandiera italiana anche se gli ideatori dicono che è «solo un esperimento») c'è uno dei due soci fondatori di Pontinatura, Giancarlo Merli. Maglietta corta e pantaloni al ginocchio, viso sorridente, è un uomo del nord che è sceso al sud per fare impresa. Folle? «No, ci credo».

Fa caldo ma non si sente. Sotto l'imponente serra di circa quindici ettari sono «allineate» le varie insalate, o «crops» come sono chiamate sul depliant italo-inglese:

valeriana, lattughino, prezzemolo, e la più venduta in zona, la rucola. «Eh sì, va forte».

Merli mostra tutta l'area, una coltivazione nata da un progetto innovativo e anche da molta passione, basata però su un'accurata ricerca di mercato. Si è arrivati così ad una impresa meridionale che funziona. Manca uno dei soci.

«Ci dividiamo la settimana». Vengono da Bergamo, e hanno aperto un'altra sede a Salerno. Si sono trasferiti qui nel 2007 dopo aver chiuso un'azienda a Bergamo. Per questa nuova è stato fatto un investimento di 6 milioni di euro, tutti o quasi per i macchinari

UN giorno due imprenditori agricoli scoprono di aver trovato a Pontinia (Italia) un posto adatta alla cultura che avevano intenzione di avviare, insalate da mettere in busta per piatti veloci ma «sani». Comincia così l'avventura meridionale di due di Bergamo. L'idea va bene e si trasforma in coltivazione di insalata in serra con l'impiego di alta

tecnologia. A Pontinia. Tutto intorno aziende agricole in quantità ma anche in difficoltà per la crisi della filiera e la palese disattenzione degli enti locali e delle istituzioni centrali. La sfida di Pontinatura però va oltre l'esperimento imprenditoriale. E', anche e a suo modo, un messaggio. Qui si può investire. E sperare.



della serra tecnologica, all'ingresso di Pontinia. Terreno sabbioso in gran percentuale, dunque ottimo per questo tipo di colture. Prodotti di quarta gamma li chiamano, ovvero pronti per essere mandati in busta; sono in larga parte «prodotti da single» ossia ri-

chiedono pochi passaggi e comunque veloci prima di arrivare in tavola. Attualmente si prendono una fetta di mercato pari al 25% nel campo dei consumi.

«Dopo un ottimo avvio del prodotto - dicono i titolari di Pontinatura -, e una fase così

così, finalmente la consacrazione delle insalate già pronte e lavate. Da qui escono già molto curate, e poi vengono ripulite altre due volte dalle aziende che le comprano per la distribuzione. Sono praticamente già pulite così».

Nel tendone con la rucola c'è

una via vai di ragazzi che si occupano della serra: qualcuno strappa le erbacce, qualcuno passa sul trattore. I quattordici giovanissimi impiegati dall'azienda sono praticamente tutti qua.

«Ho detto subito ad Ivan (Barcellona, l'altro proprietario

nde): non mi importa di spendere due euro in più voglio tutti in regola». Precisione lombarda, di chi è stato a Terracina due volte e una a Ponzia. Da queste parti il fenomeno del lavoro nero ha raggiunto livelli altissimi, di allarme assoluto. E proprio in agricoltura.

Alla domanda: come ci si trova in terra laziale arriva la risposta che spera ma che non ti aspetti. da un lombardo poi... «Benissimo, benissimo». Gli operai guardano, ma solo qualche secondo. Un agronomo del luogo passa intimidito, due ragazzi stranieri continuano ad estirpare erbacce. «E' l'unico lavoro ancora manuale».

Sotto la tenda verde fa più caldo delle altre. C'è l'ultima fila di insalata. Ordinata, verdissima, invitante come le altre. Cosa strana per un'insalata. Succede nel silenzio della serra più tecnologica della zona, se non del centro Italia e secondo Luca Targa, presidente della Cia di Latina, anche d'Europa.

«Appena ho visto una terra così adatta a questa coltivazione - dice il titolare di Pontinatura - ho pensato subito che sarebbe andata bene. Ho detto subito: è perfetta».

Entro il 2010 prevedono di arrivare a coprire almeno 35 ettari dei 75 di cui ora dispongono. Se così sarà dovranno ringraziare solo la loro capacità di credere in un luogo e di investirci sopra. Cosa che, di questi tempi, in una provincia che registra solo «chiusure» è probabilmente già una notizia. Ma forse è «tutta colpa» dell'esperimento con le tende colorate in modo diverso. Con i colori nazionali per di più.

**Claudia Mastrogiacomo**



Giancarlo Merli

*Verdura pronta per single e manager*