

# Il kiwi punta di diamante Latina investe sulla frutta

Le colture Igp e Dop, la pianura pontina offre prodotti di qualità  
Sedano, vino e mozzarella rappresentano un mercato in movimento

## IL PUNTO

RAFFAELE CALCABRINA

Il kiwi è la punta di diamante dei prodotti Igp di Latina. Ma non c'è solo la frutta, sulle tavole di molti italiani, ma anche di consumatori stranieri si trovano altri prodotti di qualità, in qualche caso di nicchia, come la mozzarella di bufala, il vino, l'olio e il sedano bianco di Sperlonga, altro Igp.

«Il prodotto principe, la punta di diamante, della pianura pontina è il kiwi per il quale c'è l'Igp - spiega Mauro D'Arcangeli direttore di Confagricoltura Latina - Abbiamo un riconoscimento importante, ma stiamo anche lavorando per poterlo sviluppare meglio e rilanciarlo. L'anno scorso per il kiwi tradizionale, quello verde, abbiamo avuto quasi tre milioni di quintali. È stata una annata buona, molto di qualità. Ora, invece, molti stanno insistendo sul Gold 3, una qualità più precoce, di kiwi giallo, che non va ad alterare e creare sovrapposizioni di mercato». La produzione resta comunque contingentata in modo da non creare distorsioni.

### Frutta e non solo

Ma non c'è solo il kiwi a tenere alta la bandiera della provincia di Latina. «Ci sono altri tipi di pro-



dotti, tipo il sedano, che sono più di nicchia - continua - e che faticano ad arrivare alla grande distribuzione organizzata».

Ultimamente si sta puntando sul vino. «Per le aziende vitinicole si sta lavorando bene. Diverse cooperative e cantine si stanno affermando, da Casale del Giglio

al Cincinnato, da Villa Gianna a Marco Carpineti. Poi ci sono altre cantine più piccole, come Cantina Lupo e Giangirolami. Si tratta in questo caso di produzioni più limitate rispetto alle altre, ma molto importanti ugualmente».

### Le bufale

Altro punto forte è la produzione casearia. A cominciare dalla mozzarella di bufala campana. «Molti impianti zootecnici tradizionali di latte vaccino sono stati trasformati in produttori bufalini. Il latte viene trasformato in pro-

**D'Arcangeli:  
abbiamo  
merci di  
nicchia, ma  
anche beni  
che finiscono  
all'estero**



vincia non solo per la mozzarella, ma anche per essere conferito ai grandi caseifici, si chiamano Francia o Mandara».

### Contro Cina e Nuova Zelanda

Quando si tratta di produzioni locali il grande punto di domanda è sui canali di sbocco. Insomma, si riesce a vendere la merce anche fuori provincia e fuori regione? O meglio ancora, il supermercato dietro l'angolo ha sui banconi prodotti a chilometro zero?

«Il kiwi è difficile trovarlo al minuto e a chilometro zero. Il ki-

wi va alla grande distribuzione, anche quella mondiale. Viene consumato anche dall'altra parte del mondo, tenendo conto che il ciclo è alternato con la Cina e la Nuova Zelanda. Per il resto il sedano è una produzione di nicchia, mentre il vino riesce a finire nella grande distribuzione. La maggior parte delle cantine sono produttrici e trasformatrici. Il vino viene prodotto in loco anche con tecniche di qualità e la distribuzione avviene direttamente in cantina, ma anche attraverso una rete di agenti». ●



Tra Ciociaria e Agro Pontino sono molte le colture tipiche