

## NON SOLO ANGUILLA

# Il marchio Comacchio sulla passata di pomodoro

L'idea di un coltivatore del Mezzano: se va bene produrremo su larga scala  
Ora la lavorazione viene fatta dalla coop La Fraternità, fondata da don Benzi

### ► COMACCHIO

Non solo l'anguilla. Ora anche la passata di pomodoro arriva sul mercato col marchio "Comacchio". Così accanto all'anguilla marinata che proprio in questo periodo viene inscatolata nella sala fuochi della Manifattura dei marinati, si affaccia sulla scena la "Passata di pomodoro Comacchio". L'idea è partita da Mauro Beccari, agricoltore comacchiese, titolare dell'omonima azienda agricola nelle valli del Mezzano. Area da sempre adibita alla produzione di orticole, ma coltivata anche a soia, mais, grano, erba medica, il Mezzano fornisce grandi quantità di pomodori ai marchi italiani più in vista, che poi li trasformano in pelati o in passata di pomodoro. «Ho voluto fare un esperimento - spiega Mauro Beccari -, dato che la passata di pomodoro preparata in casa da mia mo-

glie Martina con i nostri datterini, chiamati anche cesarini, aveva successo tra vicini di casa e parenti. Ho pensato che fosse arrivato il momento di leggere sulle etichette passata di pomodoro Comacchio, anziché il nome di grandi brand commerciali». Beccari decide così di trasportare 1.500 chili dei suoi pomodori datterini, appena raccolti, presso il laboratorio "La Pietra scartata" della cooperativa sociale "La fraternità" di Rimini, ramo lavorativo della comunità Papa Giovanni XXIII, fondata da don Oreste Benzi. «I ragazzi che lavorano nel laboratorio - sottolinea Beccari - sono preparati e bravissimi. In 6 ore mi hanno consegnato i 3mila vasetti della prima partita sperimentale di passata di pomodoro, che ora posso vendere direttamente nella mia azienda agricola». I datterini, una volta lavati e ripuliti da impurità sono stati scottati nell'acqua e



Mauro Beccari nella sua azienda agricola

macinati; la polpa è stata poi separata dai semi e portata a 90° C per l'abbattimento di eventuali micro-organismi. Infine la passata è stata imbottigliata, a norma di legge. I ragazzi che operano all'interno

dell'azienda provengono da storie di emarginazione o sono portatori di disabilità, tutti segnalati dall'Asl o dai Servizi Sociali. "La Pietra scartata" accoglie al proprio interno coloro che sono stati "scartati" dal-



I vasetti della passata di pomodoro con il marchio Comacchio

la società, avviandoli a percorsi educativi o di recupero, attraverso attività artigianali di produzione di confetture, passate di pomodoro, sottoli e miele. Generalmente i prodotti lavorati nel laboratorio "La Pietra scartata" prendono la destinazione del commercio equo e solidale, ma anche quello di gastronomie, erboristerie e circuiti d'acquisto.

Beccari per il lancio della prima "Passata di pomodoro Comacchio" preferisce punta-

re al passaparola: «Se sono arrivato a questo, lo devo a mia moglie Martina, che per due anni ha fatto esperimenti casalinghi. Se questa passata, che è di pomodoro al 100%, come quella fatta in casa da mia moglie, dovesse andare bene, proverò a pensare a una produzione su più larga scala. Per ora sono contento di vedere sulle confezioni il marchio Comacchio, anziché quelli di altre aziende».

Katia Romagnoli

### IL PROGETTO

«Una produzione di nicchia genuina al cento per cento»

PARRUCCHIERI 潮流

UOMO - DONNA - BAMBINO

### I PROTAGONISTI

Una famiglia con l'agricoltura come stile di vita