

Red Passion

Si respirava un'aria **aulica** quella mattina come se fossimo tutti imprigionati da un pensiero comune di *eminenze culturali in occasioni di solennità particolarmente riguarde*; anche l'atmosfera di trepidante attesa era per nulla sopita nella voglia di esserci. Tutti pronti a mettersi in cammino, destinazione nota, la visita ad un'azienda frutticola organicamente organizzata per la trasformazione delle proprie produzioni, forgiata dalla passione di imprenditori avveduti. Siamo a Castellana Grotte, azienda Masseria Fruttirossi, con il marchio **Lome Super Fruit**.



Figura 1 foto di gruppo classi 5 dell'indirizzo di agraria

Tanto breve il tragitto che, presto, si scorgevano tra le gobbe di colline variopinte di verde, nuovi orizzonti, questa volta, macchiati di rosso, dalle distese di cereali e foraggere a servizio di aziende zootecniche della murgia Tarantina a colture di pregio, che, a vista d'occhio, facevano preludere ad una giornata colma di interesse. Poi la svolta, una distesa di melograni ingabbiati in reticolati di protezione che ci scortavano, quasi guidandoci, alla più importante industria di trasformazione dei frutti rossi della nostra Puglia.



Qui nulla aveva a che vedere con l'aria respirata in una corte d'altri tempi, ma l'incontro con l'autentica emozione della scoperta. Mancherà poco e le dimensioni si impossesseranno della nostra vista ci proietteranno e ci faranno gareggiare con le leggi della meccanica dell'informatica della meccatronica sino a raggiungere quelli della fisica. Un ingorgo di incertezze che piano piano si fa più rado, le idee materializzano la conoscenza dell'impensabile, che dire della "pascalizzazione" unico esempio in Italia, lì la pressione a 6000 bar sei volte quella che si sviluppa nella Fossa delle Marianne, più profonda depressione oceanica conosciuta al mondo, fa la differenza nei processi di conservazione .



Figura 2-3-4- : aree di lavorazione -il gruppo studenti in compagnia dell'ing. Michele De Lisi Presidente azienda agraria Fruttirossi

Pascalizzazione, un passo oltre la pastorizzazione (quel processo di risanamento termico applicato ad alcuni alimenti allo scopo di minimizzare i rischi per la salute dovuti a germi patogeni in essi presenti) ottenuta la prima, esercitando una forte pressione con l'unico obiettivo di lasciare integri i sapori e le proprietà dei frutti, ricordiamolo ricco di vitamina C, una molecola idrosolubile dal **potere antiossidante** ed essenziale per il **sistema immunitario, ma non solo**.



Importante il contributo del Dr. Domenico D'Auria, agronomo di campo dell'azienda agricola, che ha illustrato le caratterizzazioni culturali del melograno in un interessante interlocuzione dei nostri futuri tecnici agricoli. Il melograno (in inglese "pomegranate") è un albero facente parte della Famiglia Lythraceae che cresce fino a 5-8 m di altezza. In Italia, produce frutti tipicamente autunnali da settembre a febbraio, 5 le varietà in produzione in questa azienda per rispondere ad una esigenza di raccolta scalare. E dulcis in fundo parlare di arilli (semi della melagrana) dal cui cuore si estrae un olio essenziale, per poi comprendere che tutte le parti che compongono il frutto, compreso la parte legnosa degli arilli, vengono utilizzati per la produzione di terricci e torba da un

allevamento di lombrichi presenti in azienda. Inutile sottolineare l'efficienza energetica dovuta alla presenza di un impianto fotovoltaico su tetto, sembrano dettagli in un complesso groviglio di componenti meccanici dal cui lavoro sgorga il succo di melagrana, vigoroso ed empatico come un respiro di regalità e opulenza che unisce i fasti della purezza del gusto e della salute.

Tutto sotto il segno del rosso, come una rossa passione. Appunto! **Red Passion.**

Prof. Mario Bartolomeo DIP . Scienze agrarie ITT Nervi Galilei- Altamura



LOMe
Super Fruit

100%
ITALIANO

Healthy
juice

100%
ITALIANO

LOMe
Super Fruit

FRUTTA ITALIANA
**LA VERA SPREMUTA
DI MELAGRANA**

DA FILIERA CORTA

PRODOTTO
100%
ITALIANO

antiossidante

NATURALE

SUPER FRUIT · SUPER NATURAL



LOMe
Super Fruit

LOMe
Super Fruit

LOMe
Super Fruit

Non poteva mancare una foto di rito per suggellare una entusiastica collaborazione tra il nuovo che avanza ed un futuro gonfio di prospettive aspettative, raccontarsi per raccogliere , insieme si può.

.

Figura 3- in gruppo

Prof. Mario Bartolomeo DIP . Scienze agrarie ITT Nervi Galilei- Altamura