



myfruit.TV

[Scopri di più](#)

FOCUS GDO 2025 | Speciale MyMarcaFresh

myfruit



Guarda su

RIMANI AGGIORNATO!



AZIENDE E PERSONE



25 maggio 2026

"Territorio e cucina italiana firmati da Sapore Maggiore"

Aziende e Persone

25 maggio 2026

60

"La qualità per noi non è solo certificazioni e tracciabilità: è riconoscibilità. Un prodotto è riconoscibile perché riconducibile a un sistema socio-economico e culturale preciso, come è riconoscibile il made in Italy, così diventa riconoscibile il prodotto della Piana del Sele". Lo dice **Filomena Vocca**, responsabile marketing e comunicazione dell'Organizzazione di produttori Solco Maggiore, che delinea una **possibile nuova direzione per l'ortofrutta fresca**.

L'areale produttivo di Solco Maggiore ha il fulcro nella Piana del Sele, una pianura che si estende a sud della provincia di Salerno per circa 29.000 ettari di superficie agricola utilizzata. Un territorio riconosciuto per la forte tradizione agricola e la varietà ortofrutticola: **tra le Igp ci sono il cavolfiore, il carciofo di Paestum, la rucola, il marrone di Roccadaspide; tra le Dop il fico bianco del Cilento**, la mozzarella e la ricotta di bufala, grazie alla presenza di significativi allevamenti bufalini, e l'olio delle Colline Cilentane e delle Colline Salernitane.

"Tanta eccellenza è dovuta senza dubbio alla fertilità del terreno e alla dolcezza del clima. È un terreno di natura vulcanico-alluvionale, ricco di nutrienti essenziali che entrano nei processi metabolici delle produzioni. Ricco di acqua e luce, mentre il clima è mitigato dal mare e dai monti che fanno da barriera alle correnti fredde dei Balcani", spiega Vocca.

Qualità come identità territoriale

"Da quest'anno abbiamo **nuovi elementi per declinare il concetto di qualità**, basta soffermarsi sul riconoscimento della **Cucina Italiana Patrimonio dell'Umanità**. Abbiamo appreso che la cucina italiana è un patrimonio comune per le sue profonde radici culturali, la sostenibilità, la ricetta anti-spreco, la condivisione sociale e la trasmissione intergenerazionale di saperi e sapori. Ebbene, questi stessi elementi di valore possiamo riscontrarli anche nel settore agricolo", dice la responsabile marketing e comunicazione di Solco Maggiore.

"In sintesi, la qualità che stiamo rappresentando riguarda quella cultura, quella tradizione, quella tecnologia, riscontrate in un dato contesto produttivo. **La qualità è, dunque, da intendersi come riconoscibilità**".

Questo approccio trova **riscontro anche nel reparto dell'ortofrutta del supermercato**. "E' emerso che il consumatore **tende a scegliere il prodotto confezionato**, pertanto nel presentare una offerta di qualità entrano in gioco anche altri aspetti, come la scelta del packaging, l'accurata esposizione del prodotto sullo scaffale, tutte quelle informazioni utili al consumatore in quella frazione di secondi in cui è sul punto di scegliere un prodotto in luogo di quello accanto. A conferma, ancora una volta, di quanto serva essere riconoscibili. E la linea di prodotti a marchio Sapore Maggiore è stata concepita **proprio per esprimere un concetto di qualità che inquadri il contesto o panorama produttivo nella sua complessità** che, appunto, genera quella eccellenza".

A Tuttofood con Sogemi

"Date le premesse, ci è sembrata una buona idea rappresentare a **Tuttofood, in qualità di partner di Sogemi Spa**, l'intero nostro territorio, senza dubbio per la varietà ortofrutticola, ma anche per gli altri settori produttivi fortemente rappresentativi di quest'areale. In occasione di **Tuttofood**, evento che tratta il mondo del food nella sua complessità, abbiamo voluto rappresentare il nostro territorio per la sua eccellente varietà ortofrutticola e non solo. Questa presenza conferma la validità del nostro ragionamento sulla qualità come identità riconoscibile", spiega Vocca.

Ispirati dalla Cucina Italiana Patrimonio dell'Umanità, **con lo chef Alessio Di Giorgio**, Solco Maggiore ha proposto un tipo di cucina pronta capace di rispettare le ricette tradizionali, le caratteristiche organolettiche di un'ortofrutta riconoscibile, un prodotto di alta cucina, raffinata ma semplice, perché ispirata a materie prime di qualità e riconoscibili. Una cucina unica e che fa bene, come nella migliore tradizione italiana.

Ortofrutta e filiera della bufala: due mondi che fanno rete

"Ora, se la Piana del Sele è un felice areale produttivo è anche un areale di produzione di latte di bufala. Due filiere, **quella ortofrutticola e quella lattiero-casearia**, che si incontrano e fanno rete perché **espressione dello stesso areale**. Potrebbe avere molto senso provare a rappresentare un territorio per le diverse realtà produttive che lo caratterizzano, mondi all'apparenza separati, che seguono canali commerciali diversi

per specifiche caratteristiche, ma espressione di una cultura gastronomica e di un panorama produttivo che si completa".

Solco Maggiore seleziona le eccellenze del territorio proprio per realizzare una offerta di elevata qualità, ispirata a questa visione di qualità come identità riconoscibile e radicata nel luogo di origine.

Raffaella Quadretti

- [La Cucina Italiana](#)
- [Op Solco Maggiore](#)
- [unesco](#)

Potrebbe interessarti anche
