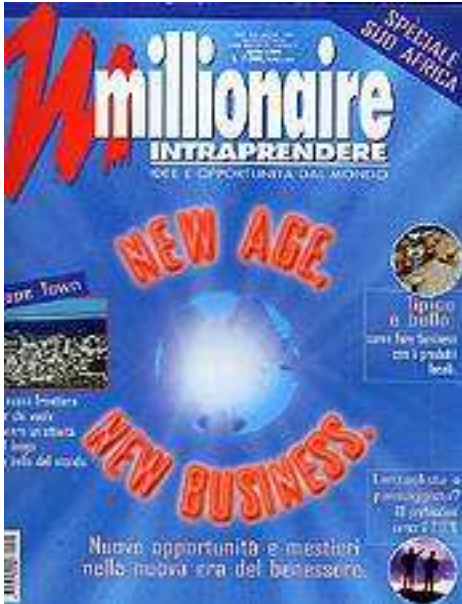




PRODOTTI IN VENDITA: Pomodori secchi, sottoli, salse.



**millionaire**

**aprile 1999**

*Due fratelli di Matera si occupano di coltivare ortaggi per trasformarli in raffinate conserve. Le ricette sono antiche, ma i metodi di gestione del business... decisamente moderni*

Carciofini, melanzane, pomodori... Solo cinque anni fa, nell'azienda agricola "L'Orto di Lucania", nella piana di Montescaglioso, in provincia di Matera, si coltivavano prevalentemente cereali. Poi l'amore per la loro terra e una brillante idea imprenditoriale hanno spinto Beniamino Spada e il fratello Fulvio, che si occupava di affari legali a Napoli, a dedicare tutte le loro energie al rinnovamento dell'azienda paterna. E' nato "L'Orto di Lucania", ovvero un'attività di cultura di ortaggi e di trasformazione in ricercate conserve naturali, secondo antiche ricette tradizionali. «Abbiamo capito che una certa fascia di mercato, disposta a spendere di più per prodotti di qualità, sarebbe stata interessata a conserve di ortaggi come le nostre. Produciamo solo ortaggi selezionati – spiega Fulvio Spada – scegliamo i migliori, la maturazione avviene integralmente sulla pianta e il prodotto è lavorato fresco. Nel laboratorio sono occupate dieci operaie; c'è uno spaccio aperto al pubblico. Il fatturato dell'azienda è di 500 milioni di lire l'anno e deriva principalmente dalle vendite realizzate da negozi alimentari e specialità, localizzati da Bologna in su, dove c'è più gusto per la buona tavola, meno tempo per fare conserve in casa e più disponibilità a spendere. La partecipazione a manifestazioni come il "Salone del Gusto" di Torino, dove si organizzano degustazioni, ci ha fatto sviluppare nuovi contatti con rivenditori in Italia e distributori e agenti all'estero. Offrire degustazioni è costoso, per un produttore: per noi il costo è circa il 10-15 % del fatturato....».