ANNO VIII • N. 4 • APRILE 2013

GUSTO

In allegato
al quotidiano nazionale
il Giornale

Edizione speciale per

vinitaly

ROSSO ITALIANO

INCONTRI DI GUSTO
GIOACCHINO BONSIGNORE
MAURO ULIASSI
MARIO GUIDI

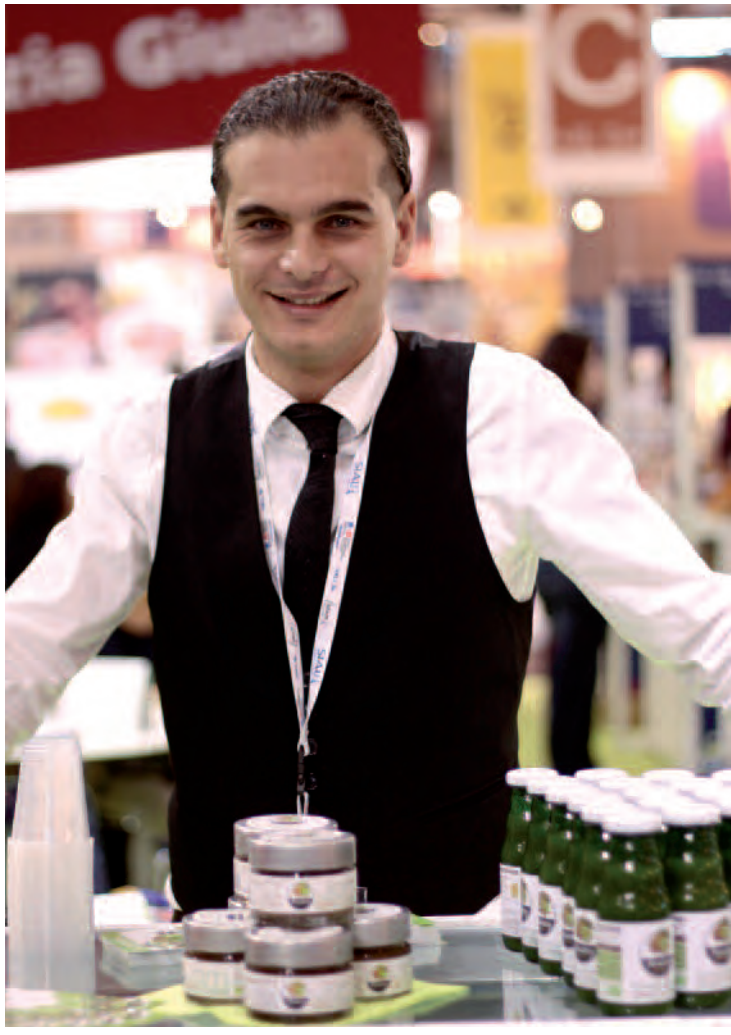
I SIGNORI DEL VINO
LAMBERTO VALLARINO GANCIA
ANTONELLO MAIETTA
SILVIA MACCARI

una crema di polpa verde

DAL FRUTTO FRESCO AI SUCCHI, ALLE MARMELLATE, FINO AI FRULLATI BIOLOGICI. PHILIPP BREITENBERGER DESCRIVE I NUMEROSI PRODOTTI CHE SI POSSONO RICAVARE DAL KIWI, SU MISURA E GUSTO DEL CONSUMATORE

di Aldo Freddi

L'Italia è il secondo produttore di kiwi al mondo dietro la Cina. Secondo i dati elaborati dal Centro servizi ortofrutticoli di Ferrara, la previsione di produzione relativa al 2012 ha superato le 350 mila tonnellate. Nei piani alti della graduatoria per regioni si colloca il Veneto, in cui da un decennio opera la società agricola Breitenberger, sita in provincia di Treviso ai piedi delle colline del Montello. Nata nel 2008 per volontà dei soci fondatori Philipp e Manuel Breitenberger, la società rappresenta la prosecuzione dell'attività agricola iniziata dal padre, che negli anni '70 trasferì l'azienda dal Trentino Alto Adige all'odierna località nella Marca trevigiana. E il kiwi, dal canto suo, rappresenta il prodotto che durante la crisi del comparto cerealicolo esplosa a metà anni Novanta, salvò letteralmente le sorti dell'azienda.
«Vista la difficile situazione – spiega Philipp – nel 1995 l'azienda avviò la riconversione del fondo, con la messa a dimora di un impianto di circa 2,3 ettari di actinidia. La superficie convertita, con gli anni, aumentò coprendo fino a oggi circa 15 ettari della superficie totale».
Da allora, la società Breitenberger produce, lavora e commercializza kiwi biologico e i suoi trasformati, coltivando attraverso una raccolta scalare tre varietà di actinidia: la Soreli Gold, varietà precoce a pasta gialla, la Top Star, media precoce a pasta verde e la Hayward, varietà medio tardiva a pasta verde. La produzione dei kiwi – continua Philipp – è destinata per un 60 per cento alla vendita del fresco mentre il restante viene trasformato in due sottoprodotti: jam, purea di frutta contenente 70 per cento di polpa di kiwi, e in smoothie composto dal 100 per cento di succo di polpa di kiwi». Quest'ultima lavorazione in particolare, ha condotto negli ultimi tempi all'affermazione del marchio Kiwiny, che riflette la grande professionalità dell'azienda Breitenberger nello sviluppo e nella continua ricerca dell'alta qualità dei prodotti.
«I Kiwiny smoothies – sottolinea Philipp – sono fatti solamente con i migliori selezionati frutti biologici di kiwi raccolti esclusivamente dalle nostre piantagioni, situate nella zona Nord-Est d'Italia». Tra le formule più apprezzate c'è Kiwiny Pure, un concentrato di bontà fatta dai soli frutti di kiwi. «Le proprietà naturali e la freschezza dei nostri kiwi, creano una bevanda funzionale per la regolarità intestinale. Eccellente per la prima colazione, o come piacevole sosta durante la giornata per una carica di verde energia». La visione a tutto tondo del prodotto kiwi, declinato in tutte le sue forme (dal frutto naturale alle marmellate, passando per succhi e frullati) si rispecchia anche nella filosofia commerciale dell'azienda, che dal 2008 ha deciso di abbandonare il conferimento del prodotto a un'organizzazione di produttori ortofrutticoli, per curarla in proprio. In qualità di giovani imprenditori – conclude Philipp Breitenberger – il nostro raggio commerciale non si ferma ai mercati rionali, bensì viaggia con l'aereo alla scoperta di nuovi mercati quali Germania, Svizzera, Olanda, Finlandia, Austria, Francia, Spagna e mercati asiatici ovvero Giappone. Principalmente la vendita del prodotto fresco avviene per un 70 per cento nei paesi esteri sopra citati e il restante 30 per cento viene venduto in tutti i negozi di Cuorebio e Naturasì d'Italia».



Philipp Breitenberger
della Società Agricola
F.lli Breitenberger
di Giavera del Montello (TV)
www.kiwiny.com