

Quelle mele del Pollino che arrivano direttamente a casa

Author : Redazione Paese24.it

Categories : [Alto Jonio](#), [Pollino](#), [Primo Piano](#)

Tagged as : [francesco e salvatore mastrota mele](#), [francesco mastrota mele san lorenzo bellizzi](#), [mastrota mele pollino](#), [mastrota san lorenzo bellizzi](#), [mele calabria](#), [mele mastrota](#), [mele mastrota cerchiara](#)

Date : 2019/08/04

Non ci troviamo nelle valli del Trentino, come la Val di Non oppure la Val Venosta; ma al confine tra Cerchiara di Calabria e San Lorenzo Bellizzi, nel cuore verde del Pollino. Qui, sui terreni che un tempo erano dei nonni, **i fratelli Francesco e Salvatore Mastrota producono delle succose mele. Le mele del Pollino.** Due ragazzi non ancora trentenni che hanno pensato di puntare su un prodotto più unico che raro per questo territorio ma che ben si adatta al clima e quindi all'altitudine di contrada Santa Venere. **«Siamo partiti con circa 300 piante - racconta Francesco - regalando il prodotto a parenti e amici.** Le recensioni sono state positive e questo ci ha spinti ad implementare la coltura, arrivando alle quasi mille piante di oggi».



Francesco e Salvatore, con in tasca una laurea in Scienze dell'Amministrazione e Organizzazione e un diploma da ragioniere con indirizzo turistico, non hanno fatto la valigia come tanti loro coetanei, pur vivendo a San Lorenzo Bellizzi, un avamposto dell'Alto Jonio cosentino, alle falde del Pollino. **Doppia scommessa per loro: dedicarsi alla terra e, allo stesso tempo, investire su un prodotto che da queste parti non ha un curriculum, non ha una storia: le mele.** Quelle mele rosse e verdi che raccolgono da settembre a dicembre e che in via sperimentale raggiungono già

diverse famiglie direttamente a casa con il corriere postale. **Una cassetta di mele ben confezionata che, sul modello americano della consegna spesa "porta a porta", arriva nelle case delle famiglie prenotate.**

«Puntiamo ad un prodotto di qualità - ci spiegano Francesco e Salvatore -. Ecco perché la raccolta la facciamo interamente a mano, per non rovinare le mele, che abbiamo accudito e visto crescere per un anno intero». Queste mele del Pollino si contraddistinguono per un **gusto unico**, abbinato ad una **croccantezza inconfondibile**. Quella genuinità che un prodotto di montagna riesce a regalare. Quella stessa montagna tra San Lorenzo Bellizzi e Cerchiara - un tempo terra di briganti, banditi del Pollino che si nascondevano nelle grotte sulla Timpa con i loro

prigionieri in attesa del riscatto - inizia a regalare a Francesco e Salvatore le prime soddisfazioni.



Al momento le mele della famiglia Mastrota sono distribuite in Calabria, ai privati e tra gli scaffali di frutta e verdura di alcuni supermercati; ma il sogno di Francesco è quello di far conoscere e far

assaggiare le sue mele in tutta Italia e in Europa. «Sono nato e cresciuto in una terra dove l'agricoltura può offrire molto - dice Francesco con convinzione -. **Ma noi giovani che decidiamo di dedicarci a questa attività dobbiamo avere il coraggio di trasformare quell'agricoltura di sussistenza appartenuta ai nostri avi e puntare sull'innovazione».**

Ecco perché Francesco e Salvatore non si sono fermati alle mele come frutto raccolto dalla pianta e distribuito ma **hanno già pensato alla trasformazione del prodotto, realizzando delle**

squisite marmellate adatte ad una colazione davvero a Km0, oppure da utilizzare per delle ottime crostate. Ed ecco che dalle mele del Pollino si ricavano **tre qualità di marmellata**: quella alla mela semplice, appunto; ma anche mela e zenzero e in ultimo, per il momento, mela e cannella. [L'azienda agriboschiva Mastrota](#) sta costruendo il suo paniere genuino, pronto ad affacciarsi presto anche sul mercato online (per info: 331.3542090).

Vincenzo La Camera





