

## Cassano - Riso, Perciaccante tra le 15 famiglie italiane

lunedì 2 ottobre 2017 14:50

di COMUNICATO STAMPA



È stato il valore e la forza del ritorno alla terra, alle esperienze, alle sperimentazioni, al coraggio, alla resilienza ed alla capacità di innovazione di quanti li hanno preceduti, nel corso di sei generazioni, che ha convinto Eugenio, Elio e Matteo PERCIACCANTE a rientrare sul proprio territorio. Con un obiettivo preciso: esprimere e portare ancora più avanti, in termini di successo, qualità ed identificabilità, quella continuità spirituale e culturale che, dal XIX secolo, fa dell'intera esperienza familiare ed imprenditoriale storica di Masseria FORNARA un paradigma

brillante ed imitabile; vero e proprio antidoto ad ogni forma di pensiero debole sul Sud, sui suoi giovani e su quella che, al contrario, è stata e resta la capacità endogena e dolcemente rivoluzionaria di capovolgere riferimenti, unità di misura, cliché e tabù d'importazione.

È intriso di questa motivazione, di questo significato e di questa prospettiva l'inserimento della Masseria FORNARA di Cassano allo Jonio, produttrice del RISO DELLA PIANA DI SIBARI, tra le 15 famiglie italiane del riso all'interno del prestigioso volume (LE FAMIGLIE DEL RISO) curato di Giuseppe POZZI, Direttore de Il Risicoltore, mensile dell'Ente Nazionale Risi.

Quella dei PERCIACCANTE, nel libro l'unica realtà a Sud di Grosseto, rappresenta la storica tradizione del riso calabrese insieme alle famiglie BATTIOLI, BERTONE, DAGHETTA, FALCHI, GAGLIARDINI, GUIDOBONO CAVALCHINI, LUGANO, MURTAS, RAVAO, RONCAIA, RONCAROLO, RONDOLINO, SCHIAVI e TOMASONI che per oltre il 90% sono concentrate in Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e Sardegna.

Per la Sibaritide, la Calabria e per l'agricoltura di qualità del Mezzogiorno si tratta di un importante riconoscimento nazionale del quale andare orgogliosi e che va ad impreziosire un virtuoso percorso aziendale declinato sul concetto di ritorno alla terra e sulla responsabilità sociale.

Pur essendo le coltivazioni ortofrutticole il vero core business dell'Azienda, l'avventura del riso rinnovata agli inizi degli anni '80 con la sperimentazione sui semi da Pietro PERCIACCANTE (padre dei trentenni che ora guidano Masseria FORNARA), è stata quella che ha fatto conquistare e riscuotere risultati distintivi e preziose soddisfazioni: la Medaglia di Bronzo nel 1989 della Fondazione CONTE GIANGIACOMO MORANDO BOLOGNINI; la Medaglia d'Oro nel 1990 e la Medaglia d'Argento nel 1991. Ai quali sono seguiti, dopo il passaggio di produzione dal riso da seme a quello da piliera (Balilla, Baldo e Carnaroli) e la collaborazione dello spin off dell'Università della Calabria, il riconoscimento di Miglior Riso Italiano nel 2014 a CARESANABLOT (Fiera in campo) e, nel

2016, il Premio FOODIES del GAMBERO ROSSO per i percorsi di alta qualità portati avanti.

Nel territorio più a Sud delle risaie italiane, che sono le prime produttrici europee e che restano quelle più a Nord di tutto il mondo, la mission della Masseria FORNARA è stata per l'epoca pionieristica, con il ritorno alla lentezza dei tempi di lavorazione: dall'essiccazione orizzontale statica, che permetteva di strapazzare meno il riso alla spigolatura poco intensa che andava a diminuire rotture e micro fessurazione, facendolo apparire, ieri come oggi, meno bianco dei risi tradizionali, aumentandone genuinità e qualità. Ed è stata proprio la ricerca della qualità e, in sostanza, fare e promuovere la cultura risicola piuttosto che vendere riso che, unita alle particolari condizioni pedoclimatiche, spiega, attraverso questo riconoscimento condiviso con il territorio, il valore aggiunto ed il progressivo incremento anche in termini commerciali del Riso MASSERIA FORNARA, nel frattempo entrata nel paniere dei prodotti distribuiti dal Gruppo CAMPOVERDE, nelle cucine dei ristoranti e sugli scaffali della grande distribuzione del Sud Italia, così come in alcuni punti vendita nel Centro Nord ed all'estero. – (FONTE: Lenin MONTESANTO – Comunicazione & Lobbying).

© CORIGLIANO Informa | Sibaritide