



Da oltre 100 anni nella fertile Piana del Sele



Quella di **Rosario, Antonio, Gaetano, Mariano e Emilio Rago** è la storia di una grande famiglia che da oltre 100 anni lavora la terra della **Piana del Sele**.

Oggi la loro azienda ha raggiunto un traguardo importante: è il secondo esportatore europeo di rucola, oltre che fornitore dei principali distributori italiani ed esteri di **insalata in busta, la cosiddetta IV gamma**.

La loro è un'azienda moderna, attenta anche alla sostenibilità ambientale. Per questo i Rago hanno realizzato una filiera circolare che può contare su:

- una struttura di 5000 mq interamente ricoperta di pannelli fotovoltaici
- 180 ettari di terreno coltivato
- un impianto di compostaggio in fase di completamento
- un parco verde di 15.000 m² per il bilanciamento della CO² emessa dagli impianti produttivi.



Oltre il 60% delle **baby leaf** vendute in Italia, ovvero lattuga e in generale ortaggi a piccolo taglio, già pronti per essere consumati, sono prodotte in provincia di **Salerno**, nella fertile Piana del Sele.

Piana del Sele

Nasce come pianura alluvionale che nei secoli ha subito l'inondazione del fiume Sele. Fino a circa 150 anni fa era un acquitrino, poi fu bonificata e da allora è una zona fertile estesa per **12.000 ettari**: una delle oasi agricole più ricche d'Italia, con un microclima perfetto grazie alla vicinanza del mare e alla protezione delle montagne alle sue spalle.

Si praticano **culture** intensive a serre e frutteti di fragole, pesche, nettarine ed erbe per la IV gamma: insalata in busta pronta per essere consumata. A fianco della Piana si estende l'agricoltura di collina, vocata alla viticoltura e olivicoltura.

PIL AGRICOLO DELLA PROVINCIA DI SALERNO

- .1/3 di quello agricolo dell'intera regione Campania
- .1/5 di quello nazionale
- .17.000 aziende agricole di cui 4.000 assuntrici di manodopera.



2 PRODOTTI DI PREGIO DELLA PIANA DEL SELE

La Piana è famosa per l'allevamento **bufalino**: un patrimonio di oltre 7.000 capi da latte con cui si produce la mozzarella. Grazie ad un programma realizzato anche in collaborazione con Confagricoltura, nella provincia di Salerno tutta la produzione della mozzarella di bufala è fatta a partire dal latte del territorio, garantendo così il marchio **DOP** (Denominazione di origine protetta) che garantisce i consumatori specificando l'area geografica di produzione.

Un altro prodotto che merita attenzione - e che sta rischiando di scomparire - è il **Fiaschello Battipagliese** una varietà di pomodoro autoctono che dopo 40 anni di abbandono oggi è oggetto di progetti di recupero. Si caratterizza per la forma ad ampollina, il colore rosso vermiglio, un profumo intenso ma dolce e la polpa ricca e corposa.



"Nessuno di noi è tanto in gamba quanto noi tutti messi insieme"
 (Roy Kroc)



BABY LEAF

