


Pomodoro insalatario Camone disponibile in due confezioni, una a marchio del distributore

 freshplaza.it/article/9680110/pomodoro-insalatario-camone-disponibile-in-due-confezioni-una-a-marchio-del-distributore/



Anche per il pomodoro Camone, quello vero, noto per la sua forma tondeggiante, buccia liscia e consistenza croccante, il clima dei mesi precedenti ha compromesso le coltivazioni, ritardando i primi stacchi di circa 15 giorni e generando qualche problema agronomico.



"Abbiamo iniziato la vendita nei primi giorni di ottobre – dice Salvatore Lotta, direttore dell'OP Agricola Campidanese, uno dei quattro produttori italiani autorizzati all'uso del marchio – Riusciamo a garantire ai clienti forniture per un lungo periodo, rimanendo scoperti soltanto per un mese (da metà agosto e metà settembre), anche se quest'anno siamo stati costretti ad allungare il gap commerciale di qualche altra settimana, a causa di un ritardo generato dal caldo estivo, che ha stressato le piante e ha allungato i palchi floreali".



Al momento, gli ettari in produzione presso l'organizzazione sarda sono 7, in lieve flessione rispetto al 2023, ma se ne aggiungeranno, a partire dalla primavera, altri 10 trapiantati tra dicembre e gennaio.

"Ogni settimana partono circa 15mila chili di prodotto lavorato e confezionato: due gli imballaggi, nei formati da 300 e 500 g: uno in vaschetta "IlCamone-quello vero" e l'altro a marchio del distributore. Oltre ad alcune insegne della Gdo, forniamo diversi mercati all'ingrosso, come Milano, Torino, Bologna, Verona, Firenze e Roma. È un ortaggio dalla lunga shelf-life (circa 20 giorni), che sta prendendo sempre più piede nel mercato italiano, grazie anche all'elevata riconoscibilità e ai diversi usi in cucina. Stiamo proponendo il prodotto anche all'estero, in particolar modo in Svizzera".

Per maggiori informazioni:

**L'Ortodi
Eleonora** Agricola Campidanese

Via Doria, 5
09098 Terralba (OR) - Italy
+39 0783 022959
[\[email protected\]](#)
lortodieleonora.com