

06 Febbraio 2013

Cannone

## Conservati freschi

Sott'olio, in salamoia, in aceto e al naturale, gli ortaggi dell'azienda Cannone conservano a lungo tutta la bontà della tradizione pugliese. Il segreto? Una lavorazione in tempi record



Puglia

La città di Cerignola sorge lungo l'antica via Traiana, sul confine meridionale del Basso Tavoliere delle Puglie nell'antica Daunia. È questa una delle campagne più fertili d'Italia, grazie alla presenza dei bacini dei fiumi Ofanto e Carapelle. **L'economia del territorio è legata soprattutto alla coltivazione e alla trasformazione dei prodotti agricoli.**

Qui alla fine degli anni '60 la famiglia Petrolla fonda l'azienda Cannone, specializzata nella produzione e commercializzazione di **specialità gastronomiche a base di verdure conservate sott'olio, in salamoia, in aceto e al naturale**. Carciofi, olive, melanzane e pomodori secchi sono i prodotti di punta del conservificio che, sotto la guida di Antonio Petrolla e del figlio Dario, ha scelto di valorizzare le colture tipiche del territorio. Come l'oliva Bella di Cerignola, di cui l'azienda detiene la leadership nazionale e che nel 2000 ha ottenuto il marchio DOP.

Oltre alle olive, Cannone è ormai nota per la conservazione dei carciofi, prodotto di cui fino a pochi anni fa la Puglia copriva il 70% del fabbisogno nazionale. **Buona parte della produzione è destinata ai più grandi marchi italiani nel campo della ristorazione**, dei semilavorati e dei prodotti confezionati soprattutto per il catering; nel settore Cannone risulta la seconda azienda del paese. Luciano Paluzzi, Direttore commerciale di Cannone, spiega: «Se è vero che la cultura del territorio ci ha messo a disposizione dei vantaggi, la nostra azienda ha sempre migliorato e tenuto alto il livello della produzione?».

I carciofi pugliesi sono così buoni che Cannone inventa nuovi modi per presentarli: non solo interi, spaccati, rustici o con gambo (a lavorazione semiartigianale), ma presto anche a fette. **Questi ortaggi sono tutti lavorati dal fresco e confezionati nell'agro di Cerignola a 8 ore dal taglio; il "crudotto" viene cotto**

direttamente al momento della pastorizzazione.

---