

Fragola Favetta dell'Azienda Agricola Ferrante, irresistibile eccellenza

scritto da Adriana Siciliano | 17/05/2017



Nel Sud Pontino, una storica realtà imprenditoriale a conduzione familiare porta avanti, con passione e rispetto della genuinità la coltivazione della fragola Favetta di Terracina, una gustosa eccellenza del territorio.

La **fragola Favetta** rappresenta uno dei fiori all'occhiello nella produzione agroalimentare del territorio a sud del Lazio. L'**Azienda Agricola Ferrante**, situata nel comune di Terracina (LT), fin dagli anni ottanta dello scorso secolo, si dedica alla produzione e commercializzazione di questo frutto dolcissimo dalle numerose proprietà organolettiche.

La **storia della fragola Favetta** inizia il secolo scorso, quando alcuni agricoltori francesi con l'intenzione di diffondere la cultivar in tutto il mondo, proposero ai contadini pontini di intraprenderne la coltivazione in quanto si resero conto che il terreno fertile del tratto di costa da Terracina a Fondi, era il luogo ideale per questa varietà di fragola ed infatti, ancora oggi, rappresenta un'eccellenza territoriale unica al mondo.

Azienda Agricola Ferrante, una realtà a conduzione familiare

L'**Azienda Agricola Ferrante**, guidata prevalentemente da Roberto e dai figli Federica e Gian Paul,

produce la varietà di fragola Favetta da circa trent'anni. Su un'estensione di tre ettari hanno una produzione giornaliera che, nei mesi di punta, raggiunge le 2,5 tonnellate di fragole.

La coltivazione del terreno avviene con sostanze organiche e le api sono le protagoniste assolute ed insostituibili per la fase dell'inseminazione delle piantine. Le arnie poste all'interno delle serre, garantiscono un lavoro costante rendendo il ciclo di produzione un fenomeno del tutto naturale. Nel 2013, l'azienda Ferrate ha vinto il premio "**Oscar Green**" della [Coldiretti](#) per la categoria "**Esportare il territorio**", un riconoscimento importante assegnato per la sua operosità.

Caratteristiche della fragola Favetta di Terracina

Oltre al **profumo intenso** ed al colore **rosso brillante**, la fragola Favetta ha una forma tondeggianti e a cuore, che la distingue da tutte le altre. La composizione del terreno, un tempo letto di mare e paludi, insieme alle condizioni climatiche ed ambientali del territorio conferiscono al frutto un gusto unico.

La scuola ed il territorio

Gentilezza e disponibilità sono le qualità della famiglia Ferrante, sempre pronta ad aprire le porte a chiunque voglia conoscere la propria realtà. Appena qualche giorno fa, infatti, due classi di indirizzo alberghiero dell'Istituto Pacifici e de Magistris di Sezze (LT), hanno avuto la possibilità di scoprire da vicino le origini e la filiera di produzione e commercializzazione della fragola Favetta. Un incontro formativo importante che ha avuto la duplice finalità di arricchire le conoscenze gastronomiche degli studenti e stimolare, in loro, sinergie con le realtà imprenditoriali locali. Scambi di relazioni e conoscenze che creano dinamismo e collaborazione, con l'obiettivo comune di accrescere una maggiore consapevolezza delle potenzialità enogastronomiche locali.

Azienda Agricola Ferrante Fragole
Via Mortacino, 104 - Terracina, Latina
Tel.: (+39) 0773 730337
www.ferrantefragole.it