

La Pesca Saturnia ®, punta di diamante dell'enogastronomia marchigiana



La pesca più buona di tutte proviene dalla bassa vallata del fiume Chienti, per la precisione dai comuni di Civitanova Marche e Montecosaro, in provincia di Macerata, e Montegranaro, che ricade in quella di Fermo.

E' qui, in questi territori che sentono l'influenza del mare Adriatico, che da circa 20 anni **Giorgio Eleuteri** di Civitanova Marche coltiva la Pesca Saturnia ®.

Pioniere e da sempre principale produttore nazionale nonché proprietario del marchio, Giorgio è uomo di profonda esperienza internazionale nel campo ortofrutticolo.

“Nel 1987 assaggiai questa particolare pesca in California, e rimasi fulminato. Non avevo mai provato nulla di simile. La Pesca Saturnia ® è certamente la pesca più buona da mangiare, per profumi, che ricordano addirittura la rosa, e la tessitura della polpa”, dice il diretto interessato. *“Qui da noi si è ambientata alla perfezione, trovando il territorio di coltivazione più adatto”.*

Con quella forma schiacciata che ricorda Saturno con i suoi anelli, la Pesca Saturnia ® rivela la propria eccezionalità da subito.

Appartenente alla famiglia delle Pesche Platycarpe, la Pesca Saturnia ® non deve essere confusa con la Pesca Tabacchiera: in comune hanno la forma schiacciata, ma la Saturnia ha colori più vivaci, profumi più intensi e una tessitura più raffinata.

Il fattore qualità nel metodo di coltivazione: nei 30 ettari di pescheti Giorgio pratica la potatura verde, che serve a limitare la vegetazione della pianta, e il diradamento, che priva le piante dei frutti che durante la maturazione si rivelano meno interessanti. Inoltre, la particolare forma di allevamento ad Y consente all'apparato vegetativo delle piante di raccogliere una maggiore quantità di energia termica e di luce.

via Civitanova, 13 62012 Civitanova Marche (MC)

Niente insetticidi in campo, solo calcio per fortificare i frutti e un po' di fertilizzanti, a salvaguardia della salubrità del prodotto finale.



Giorgio Eleuteri

Oggi la Pesca Saturnia ® è ampiamente reputata da chef del calibro di Mauro Uliassi, Moreno Cedroni e Max Alajmo, che l'hanno declinata con successo sia in versione salata che dolce, e giornalisti del settore una **punta di diamante dell'enogastronomia marchigiana**.

Merito anche della nuova generazione della famiglia Eleuteri: **Laura**, che affianca il padre Giorgio nella produzione, e **Marco**, fratello di Laura, autentico ambasciatore della Pesca Saturnia ® lungo tutto il territorio nazionale.

A TAVOLA

Innumerevoli gli utilizzi culinari. Dai più semplici – gli esperti la consumano cruda con la buccia -, fino agli accostamenti apparentemente inusuali, come con le carni bianche. Con i crostacei crudi, i formaggi erborinati e le mandorle si tocca l'apice. E il Bellini fatto con la Pesca Saturnia ® è una roba di un altro pianeta.



Marco Eleuteri e Gianfranco Vissani

via Civitanova, 13 62012 Civitanova Marche (MC)

UN SUCCESSO CHE NON CONOSCE OSTACOLI

La produzione nelle annate 2014 e 2015 non è riuscita a soddisfare le richieste. E se i mercati consolidati – le Marche, il Veneto e il Piemonte su tutti – ormai viaggiano da soli, il successo è stato suggellato dalla presentazione fatta all'Expo di Milano lo scorso 10 giugno.



Marco Eleuteri e lo Chef Michele Biagiola, che ha declinato la Pesca Saturnia ® all'Expo per una platea di giornalisti di mezzo mondo.

IL FUTURO

E così per l'anno prossimo è previsto lo sbarco a Londra in grande stile, con una mostra fotografica in un luogo che resta per ora top secret. Territorio, eccellenza e salubrità. Il futuro per la 'Rolls Royce' delle Pesche è roseo quanto il colore magnifico dei pescheti in fiore.

via Civitanova, 13 62012 Civitanova Marche (MC)



Azienda agricola Laura Eleuteri
contrada Piane Chienti, 43/b
62012 Civitanova Marche (MC)
Tel. e fax 0733 89 70 80

www.pescasaturnia.it

<https://www.facebook.com/pescasaturnia>

<https://www.youtube.com/channel/UC5xAo8YXBqTv2rEdmAs-r6w>

via Civitanova, 13 62012 Civitanova Marche (MC)