

Interview met Maurizio Costantino

Maurizio is een Italiaanse tuinder die gespecialiseerd is in Coeur de boeuf tomaten. Het bedrijf is gevestigd in het noorden van Italië. Het is een familiebedrijf. Zijn broers houden zich meer bezig met de promotie en de verkoop.

Aan de mensen die niks van tomaten weten, waarom zouden ze juist jouw tomaten moeten eten?

Maurizio: Ik verkoop geen tomaten, maar wel Coeur de boeuf, een groot verschil (lacht). Ze hebben een sterk karakter. Eén keer als de mensen van mijn Coeur de boeuf hebben geproefd, blijven de mensen ze kopen voor de zeer goede, unieke smaak.



Ze zijn heel het jaar beschikbaar. Voor de coeur de boeuf gaat men wel wat meer voor moeten betalen. Hiervoor geven we een prachtige smaak voor in de plaats.

Wat doet een adviseur in de kas?

Hij ziet voornamelijk de kleinigheden die wij niet meer zien. Als je één keer per maand komt kijken in de serre, gaat men anders kijken als degene die er elke dag in werken.

Waarom is Peter Stradiot goed in zijn taak als adviseur?

Ik verkoop geen tomaten, maar wel Coeur de boeuf groot verschil!

Hij heeft heel veel ervaring in

intensieve tuinbouw technieken, die nieuw is in Italië. Hij heeft mij in contact gebracht met deze techniek, met de oorsprong. Peter is de link tussen de techniek en mij. Peter brengt mij in contact met de mensen die ervaring hebben.

Wat zijn de verbeterpunten?

Verbeterpunten gaan er altijd zijn als men naar perfectie wilt streven!

Het grote probleem waar we nu mee zitten is het **Klimaat**. De informatie van het klimaat voor deze

techniek is vooral gericht op het Hollands klimaat. Deze verschilt enorm met het Italiaans klimaat. We moeten nu onderzoeken hoe we het beste reageren op dit klimaat.

Ons ander werkpunt is de **techniek**, omdat het een nieuwe techniek is in onze regio, zijn er nog niet veel tuinders die hier mee werken. In de buurt zijn er geen ervaren personen of technici die snel kunnen komen in het geval als er iets fout loopt.

