

Solo gli ortaggi migliori

Le verdure coltivate in Sicilia si contraddistinguono per la qualità che deriva dalle condizioni climatiche e dalla tipologia di terreno. L'esperienza della Colle d'Oro



COME AVVIENE LA LAVORAZIONE

Lo stabilimento a servizio dell'organizzazione di produttori destinato alla lavorazione e confezionamento dei prodotti, costruito nel 1980, si estende per circa settemila metri quadrati coperti, composto da due magazzini di lavorazione distinti, uno per il prodotto convenzionale l'altro per il biologico e da un centro logistico per le spedizioni. Ogni uno dei magazzini vanta una propria area di stoccaggio per il prodotto grezzo, delle linee di lavorazione,

confezionamento ed etichettatura con layout differenziato per prodotti, il centro logistico è organizzato con un sistema di pallettizzazione automatico, di un centro di condizionamento, celle frigo e di un impianto Hydrocooling per la prerrefrigerazione. La capacità di lavorazione a pieno regime del magazzino può essere di seimila quintali al giorno, quella di stoccaggio di prodotto finito presso il centro di condizionamento fino a 2500 quintali.

Prelibate verdure siciliane coltivate e maturate sotto il sole caldo della terra. Tra i produttori dell'Isola vi è l'azienda agricola Colle d'Oro gestita dalla famiglia Calabrese, costituita nel 1974 e oggi organizzazione di produttori. Da oltre quarant'anni fra le più importanti aziende del settore orticolo siciliano, specializzata nella produzione di ortaggi in serra e in pieno campo con un calendario produttivo che va da settembre a giugno, ubicata in un areale di produzione in una zona particolare della Sicilia, tra le province di Ragusa e Siracusa.

L'azienda è affermata sul territorio nazionale tra centro e nord Italia con il 60 per cento del prodotto commercializzato tra biologico e convenzionale e all'estero in Austria, in Germania, in Gran Bretagna, in Danimarca, in Olanda e in Francia, con il 40 per cento di solo prodotto biologico. La commercializzazione avviene

attraverso canali distinti, prevalentemente della grande distribuzione organizzata, grossisti, ortomercati e industria. Il management aziendale è formato dal titolare, presidente dell'organizzazione Pietro Calabrese, affiancato dalla figlia Loredana che cura gli affari generali e gli interessi legali, dal figlio Carmelo che si occupa dell'attività commerciale e marketing, dal figlio Salvatore che cura la produzione e dal genero Tony che si occupa del reparto magazzino, lavorazione e assicurazione qualità.

La notevole superficie coltivata su un territorio così esteso viene gestita dalle aziende aderenti al Consorzio, caratterizzate da una spiccata specializzazione nelle produzioni siciliane. Ogni prodotto riporta informazioni dettagliate in ogni fase, dalla scelta del terreno alla semina, dagli interventi per la lotta contro gli infestanti alla raccolta, alla lavorazione fino al punto vendita, il tutto documentato me-

dante registrazioni continue che garantiscono la completa tracciabilità. Sono diversi i prodotti della Colle d'Oro e tra i principali si annoverano zucchine, carote, pomodori di differenti tipologie, angurie, bietole rosse, che vantano certificazioni IFS, Global Gap, Tesco, Pomodoro Igp di Pachino, Carota novella di Ispica Igp e certificazione Bio. Insomma una qualità non solo riconosciuta, ma soprattutto attestata in modo sicuro e da organismi di controllo deputati a farlo.

Colle d'Oro fa parte del Consorzio di tutela per la Carota novella di Ispica Igp. È un prodotto che ha ottenuto l'Indicazione geografica protetta e che gioca un ruolo importantissimo nell'economia del territorio, grazie anche al suo notevole successo sia sui mercati nazionali che

internazionali.

La linea di elevata qualità ed esclusività, commercializzata con l'ormai conosciuto brand "I Deliziosi" è il fiore all'occhiello dell'azienda. Sono gustosi pomodorini di tanti colori, deliziosi mini-peperoni dolci senza semi e tante altre

verdure sfiziose e prelibate. Solo il meglio degli ortaggi selezionato per offrire il massimo del gusto. "I Deliziosi" vengono coltivati in maniera ecosostenibile e seguendo le migliori pratiche di rispetto di ambiente e lavoratori, su terreni molto fertili, dove il sole è caldissimo e la brezza del mare rende i prodotti ancora più buoni. Le verdure possono essere utilizzate per comporre i piatti più disparati, alcuni tipici della tradizione sicula. Ad esempio, i cavatelli con bottarga e pomodorini, le crostate di zuccina, il cuore di bue con robiola e le linguine alici e pomodorini.

Negli ultimi anni, l'azienda sta portando avanti anche un programma di trasformati già in commercio con il marchio "Mori di Sicilia" e precisamente confetture, passate e creme. ■ Luana Costa

L'azienda agricola **Colle d'Oro** ha sede a Ispica (Rg) www.colledoro.com

