

■ COLLE D'ORO / È tra le più importanti realtà del settore orticolo siciliano, costituita nel 1974 sul territorio ragusano, sotto forma di associazione, dalla famiglia Calabrese

# Da tre generazioni, specializzata nella produzione di ortaggi doc

Dal 2004 tra le prime Op siciliane. Vi aderisce un pool di aziende, due delle quali producono con metodo biologico

La qualità dei buoni prodotti agricoli e orticoli italiani, quella qualità che primeggia nel mondo, in Sicilia si nutre di tradizione e si accompagna a innovazione costante, nell'ottica di fare arrivare sulla tavola una produzione buona, genuina e salutare. Ma soprattutto ampia, affidabile e flessibile. È quanto, con rigore ed estrema cura, scrupolosamente da tre generazioni, fa l'azienda Colle d'Oro, ubicata nel verde territorio ragusano, a pochi chilometri dal comune di Ispica. È tra le più importanti realtà del settore orticolo siciliano, costituita nel 1974, sotto forma di associazione, dalla famiglia Calabrese. Oggi come ieri rimane a gestione familiare laddove il titolare, Pietro Calabrese, è ora affiancato dai figli Loredana, Carmelo, Salvatore e dal genero Tony Solarino.

Dal 2004 l'associazione si è costituita in una Organizzazione di Produttori, con la nuova denominazione di Società consortile agricola Colle d'Oro Op, a cui aderiscono un pool di aziende, due delle quali producono con metodo biologico e le restanti con metodo a lotta integrata. Tutto nel segno di una flessibilità produttiva che viaggia al passo con i tempi garantendo coltivazioni ecosostenibili rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo, e che vuole soddisfare appieno un consumatore esigente, preparato e proiettato esclusivamente sulla qualità di ciò che arriva sulla propria tavola.

La società è specializzata nella produzione di ortaggi in serra e in pieno campo, con un calendario che va da settembre a giugno. L'intera azienda si estende su un'area di 1.200 ettari, in un territorio ricadente nella Val di Noto, oggi dichiarato Patrimonio dell'umanità dell'Unesco. Il posizionamento geografico, il sole, il mare, le verdi distese pianeggianti, oltre alla grande esperienza e profes-

sionalità, sono gli elementi principali che caratterizzano l'attività produttiva dell'Organizzazione. Del resto, in questa realtà imprenditoriale, e vale per la filiera agroalimentare nel suo complesso, qualità e ambiente si legano stretti nel rispetto della salute e nella tutela del consumatore finale. 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 mediante 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, GlobalGap, Tesco, Pomodoro Igp di Ispica e certificazione Bio. Insomma, una qualità non solo riconosciuta, ma soprattutto attestata in modo sicuro e da organismi di controllo deputati a farlo.

La società è stata tra le aziende fondatrici del Consorzio di tutela Igp Pomodoro di Pachino, il cui disciplinare classifica e tutela ben quattro varietà di pomodoro - ciliegino, costoluto, grappolo e tondo liscio -, con peculiarità diverse e destinate a vari segmenti di mercato.

Si tratta di tipologie accomunate da un elevato grado Brix, da una straordinaria resistenza post raccolta e da un colore brillante e attraente. Non da meno, la 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 impor-



La raccolta di pomodoro

tantissimo nell'economia del territorio, grazie anche al suo notevole successo sia sui mercati nazionali che internazionali.

La stessa attenzione riposta nella produzione è riservata pure al confezionamento dei prodotti, naturalmente. Esso avviene nello stabilimento di circa 5 mila metri quadrati presso la sede di Ispica. Vanta 15 linee di lavorazione con layout differenziato per prodotti (carota, patata, bietola, zucchino, pomodori e melanzana), nonché di un sistema di pallettizzazione automatico, di un centro di condizionamento, celle frigo e di un impianto idrocooling per la prerrefrigerazione. Ogni linea di lavorazione è in grado di soddisfare le molteplici richieste della clientela, dal momento che dispone di sistemi tecnologicamente avanzati che consentono di calibrare, pesare, confezionare ed etichettare in automatico i prodotti in una vasta gamma di imballaggi, materiali e forme differenti.

Così è possibile confezionare i prodotti nelle più svariate tipologie di confezioni, dal cestino alla vaschetta, al sacchetto, al vassoio in



Confezioni di pomodoro Snack



La linea produttiva di Colle d'Oro



La terza generazione posa davanti al proprio stand alla Fruit Logistica di Berlino 2014 insieme al campione del mondo Andrea Lucchetta, testimonial del progetto

## Educare i bimbi a mangiare frutta e verdura

È un progetto della Colle d'Oro - produttrice, tra l'altro, del marchio I Deliziorti - realizzato grazie a un cortometraggio

Tra le novità presentate alla Fruit Logistica 2014 spiccano le produzioni di prodotti a marchio I Deliziorti, come il peperoncino dolce senza semi Angello e i pomodori da snack Dulcemiel (verde), Goloso (arancio) e Squisitello (verde scuro). Inoltre, è stato avviato il progetto di educazione alimentare nelle scuole, che avrà come testimonial, il campione di pallavolo Andrea Lucchetta, anche produttore di un cortometraggio.

Grazie al linguaggio dei cartoni animati e in compagnia di maestre, amici, genitori e nonni, farà riaccendere la voglia di consumare frutta e verdura ai bambini, attraverso la descrizione e l'apprezzamento dei percorsi dal seme, dalla storia della filiera produttiva sino alla tavola. Alimentazione mediterranea e valorizzazione dei prodotti Igp per i bambini e le loro famiglie, con un'indicazione di come - prima di una sana attività moto-

ria e sportiva - ci si debba nutrire bene e in modo sano. Questo il leitmotiv di un messaggio puntato sull'importanza di un corretto regime alimentare.

Il team e il gioco di squadra saranno fondamentali nei progetti che verranno creati insieme. Bambini e famiglie saranno il pubblico. Si giocherà per loro, ci si allenerà duramente per fornire sempre un prodotto da Podio fondato sui valori etici che sono accomunati alla "P" di Passione, quella che mette da sempre Pietro Calabrese e la sua famiglia nell'azienda Colle d'Oro, deliziando i consumatori con i frutti degli orti... I Deliziorti. E questo in una valle in cui tutto è possibile, grazie appunto a Pietro e a tutta la famiglia.