

Un grande amore per i frutti della terra

La siciliana Colle d'oro produce ortaggi con i metodi tradizionale e biologico per i mercati italiani ed esteri



Ubicata nel verde territorio ragusano, a pochi chilometri dal comune di Ispica, l'azienda agricola Colle d'oro si pone, da quasi 40 anni, fra le più importanti realtà del settore orticolo siciliano. Costituita nel 1974, sotto forma di associazione dalla famiglia Calabrese, è ancora un'azienda a gestione familiare laddove il titolare Pietro Calabrese è oggi 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 sei aziende: cinque di esse si occupano di produzioni con metodo convenzionale mentre una produce con metodo biologico. La società è specializzata nella produzione di ortaggi in serra e in pieno campo, con un calendario produttivo che va da settembre a giugno. L'intera azienda si estende su un'area di 1200 ettari, in un territorio ricadente nella val di Noto, oggi dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. Il posizionamento geografico, il sole, il mare, le verdi distese pianeg-

gianti, sono - oltre alla grande esperienza e professionalità - gli elementi principali che caratterizzano l'attività produttiva dell'organizzazione.

"La notevole superficie coltivata su un territorio così esteso viene gestita dalle aziende aderenti al Consorzio, tutte caratterizzate da una spiccata spe-

cializzazione nelle produzioni siciliane - afferma Carmelo Calabrese -. 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".

Tra i principali prodotti della Colle d'oro si annoverano zucchine, carote, pomodori di differenti tipologie, angurie, bietole rosse, che vantano certificazioni Ifs, GlobalGap, Tesco, Pomodoro Igp di Pachino, Carota novella Igp di Ispica e certificazione Bio.

Colle D'oro 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 - tutte con peculiarità diverse e destinate a diversi segmenti di mercato. Sono tipologie accomunate da un elevato grado brix, da una straordinaria resistenza post raccolta e da un colore brillante e attraente. Non da meno, fa parte del Consorzio di Tutela per la Carota Novella



PH: FRESH PLAZA

di Ispica Igp: un prodotto che ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta e che gioca un ruolo importantissimo nella economia del territorio, grazie anche al suo notevole successo sui mercati nazionali che internazionali.

"La carota novella Igp - afferma Calabrese - è molto richiesta dalla grande distribuzione italiana, mentre la maggior parte del prodotto biologico è destinato all'estero, in particolare ai confezionatori di Germania, Danimarca Austria e Inghilterra. Ultimamente stiamo aumentando molto il lavoro

sistema di pallettizzazione automatico, di un centro di condizionamento, celle frigo e di un impianto idrocooling per la pre-refrigerazione. 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 automaticamente i prodotti in una vasta gamma di imballaggi, materiali e forme differenti.

"Possiamo confezionare i prodotti nelle più svariate tipologie di confe-

Olanda e Danimarca. "Attualmente - afferma Calabrese - il 40% della produzione è biologica e la tendenza è in crescita per prodotti come zucchina, carota, patata, bietola rossa e pomodori". L'anno scorso, in occasione della manifestazione Fruit Logistica di Berlino, la OP Colle d'Oro ha presentato la nuova linea di prodotti di alta qualità con il brand "I Deliziosi". Come spiega il responsabile Produzione Stabilimento, Tony Solarino "si tratta della nuova linea premium di verdure ad alto valore aggiunto,



Una delle 15 linee produttive



Il reparto di confezionamento



con le carote a mazzetti: sicuramente più apprezzate perché la presenza della foglia è garanzia di freschezza. Si tratta - precisa Calabrese - di un prodotto di alta gamma, ad alto valore aggiunto, coltivato solamente con metodo biologico, molto richiesto in Germania e Gran Bretagna e Francia".

Il confezionamento dei prodotti avviene nello stabilimento di circa 5mila metri quadrati presso la sede di Ispica. Vanta 15 linee di lavorazione con lay-out differenziato per prodotti - carota, patata, bietola, zucchina, pomodori e melanzana - di un

zioni - nota Calabrese -, dal cestino alla vaschetta, al sacchetto, al vassoio in flowpack, in rete o alla rinfusa". Una volta confezionati, gli ortaggi vengono commercializzati su diversi canali prevalentemente della distribuzione organizzata (75%), presso i grossisti (17%), ortomercati (5%) e industria (3%).

L'azienda è affermata sul territorio nazionale a cui è indirizzato il 70% del prodotto tra biologico e convenzionale mentre un 30% di solo biologico viene commercializzato all'estero, in Austria, Germania, Gran Bretagna,

prodotte nelle aree più vocate della Sicilia, con tecniche di coltivazione moderne e rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo".

Invece, tra le novità presentate al Fruit Logistica 2013, spiccano la nuova produzione di pomodoro Dunne biologico, le zucchine con fiore e lo sviluppo di un nuovo progetto "Pomodoro Sinergie" realizzato dalla Colle d'Oro, tramite il Consorzio Il pomodoro italiano, in collaborazione con Syngenta.

■ ISPICA (RG)

☎ (+39) 0932 959413