

SETTE SICILIE

## Pomodori da esportazione

Nel ragusano boom dell'export grazie alle serre tecnologiche

a pagina 3

PISTI

## Il vero pistacchio di Bronte

La pasticceria che rinnova le tradizioni locali

a pagina 4

MISITANO&STRACUZZI

## Agrumi formato famiglia

I succhi siciliani alla conquista di Russia e India

a pagina 4

# lanotizia popolare

## Speciale Sicilia

APRILE 2016

Free Press a cura del

WWW.LANOTIZIAPOPOLARE.IT

 **BANCO POPOLARE**

L'EDITORIALE

## Il modello vincente dell'agrifood

**S** spesso non ci rendiamo conto della fortuna che abbiamo in Italia. Dei giacimenti inesplorati che ci circondano e basterebbe saper sfruttare per cambiare il corso delle cose, il futuro di una regione o di un territorio. La Sicilia che raccontiamo in questo numero speciale de La Notizia Popolare - tra nuove birre, agrumi rivisitati, pomodori tecnologici e pasticceria di qualità - è un piccolo concentrato di questi tesori in un settore, l'agrifood, tra i più caratterizzanti del made in Italy. Per questo è un segno di speranza sapere che una regione per molti versi complicata stia imboccando la strada maestra della valorizzazione del proprio territorio, attraverso la passione, il talento, la tenacia e la capacità di innovare di tanti piccoli imprenditori, spesso giovani, diffusi sul territorio. La frase chiave da questo punto di vista è quella di Nino Marino della Pisti di Bronte, la capitale del "vero" pistacchio: «Ai giovani siciliani che mi inviano i curriculum dico: provateci, la nostra terra ci dà tanto, a livello

segue a pagina 2

# Sicilia da mangiare



**Pomodori coltivati in super serre tecnologiche, agrumi da esportazione, i pistacchi della tradizione rivisitati in chiave moderna, birre per tutti i gusti e la frutta secca campione del mondo. Innovazione, tradizione, visione globale e voglia di mettersi in gioco. È la Sicilia che non ti aspetti ma c'è...**

FRATELLI DAMIANO & C.

## Il segreto delle mandorle

Leader mondiale nel settore delle mandorle biologiche, l'azienda di Torrenova, in provincia di Messina, è tra le più importanti aziende nella lavorazione e commercializzazione della frutta secca. Con un occhio al sociale, al territorio e all'innovazione.

a pagina 2

SEMEDORATO

## La buona birra made in Sicily

Francesco Indorato con il fratello e due nipoti produce cereali a Sommatino vicino Caltanissetta. Nel 2014 l'intuizione di espandersi sul vivace mercato della birra. Risultato? In un solo anno Samedorato è diventato il più grande birrifico della Sicilia.

a pagina 3



Associazione Cappuccini  
ONLUS

ASSOCIAZIONE CAPPUCCINI ONLUS

Da 20 anni nel quartiere Cappuccini di Catania, in aiuto ad oltre 100 famiglie e a sostegno dei ragazzi nel loro percorso di crescita.

Via Plebiscito, 599 - Catania - Tel. 333 6584060 - email: ass.cappuccini@gmail.com - www.associazionecappuccini.com

Seguici in rete

## Nuovi racconti sul sito de La Notizia

La Notizia Popolare è online sul sito [www.lanotiziapopolare.it](http://www.lanotiziapopolare.it) e su Instagram e Twitter con l'hashtag [#lanotiziapopolare](https://twitter.com/lanotiziapopolare). Sul sito potrai approfondire gli argomenti trattati nel cartaceo, iscriverti alla versione digitale e scoprire tante nuove storie inedite.

## L'EDITORIALE

continua dalla prima

di prodotti e paesaggio...»

Verissimo. Basta passare in rassegna le storie che pubblichiamo per capire la varietà e la ricchezza di una terra baciata da Dio. Spesso non c'è bisogno di aspettare la provvidenza del "posto fisso" per sistemarsi, ma sapersi mettere in gioco sfruttando e reinventando quel che la natura offre. In questo senso il settore dell'agrofood è perfetto perché vuol dire legame col territorio, creatività, importanza delle risorse umane, innovazione e tecnologie accessibili senza la necessità di grandissimi capitali di partenza.

La speranza è che questi segnali positivi possano espandersi in altri settori, contaminando di (auto)imprenditorialità intelligente l'economia e la società siciliana. Ne beneficerebbe sicuramente tutto il Paese.

Marco Alfieri

Fratelli Damiano &amp; C.

# Il segreto delle mandorle

L'azienda di Torrenova è un esempio virtuoso di visione e di coraggio: pioniera del biologico, oggi esporta in oltre venti nazioni, ambasciatrice dell'eccellenza siciliana nel mondo

**P**ortare i prodotti siciliani in giro per il mondo, strizzando l'occhio al biologico e concependo l'impresa in termini di professionalità e passione. Questo il cuore della Fratelli Damiano & C. di Torrenova, Messina, oggi leader mondiale nel settore delle mandorle biologiche e tra le più importanti aziende nella lavorazione e commercializzazione della frutta secca.

Nata nel 1964, la Damiano sceglie quarant'anni fa

40

milioni  
di euro

il fatturato  
oltreconfine  
della Damiano

20

i paesi

in cui Damiano  
esporta i propri  
prodotti

di investire nel settore del bio. «Mio padre – spiega il Ceo, Riccardo Damiano – è stato un pioniere del biologico già nella metà degli anni '70. La sua fu una scelta visionaria, che iniziò a dare i suoi frutti il decennio successivo, quando la rete di distribuzione di questi prodotti iniziò a essere più capillare. Oggi le nazioni con cui lavoriamo di più sono Germania e Francia, dove la spesa pro capite nel settore è cinque volte quella italiana».

L'espansione sui mercati esteri ha portato la Fratelli Damiano a realizzare fuori dal Bel Paese l'85% del fatturato, per circa 40 milioni di euro. Oggi l'azienda esporta i propri prodotti

in oltre 20 nazioni, con 200 clienti attivi, servendo sia supermercati sia aziende di trasformazione come quelle produttrici di latte di mandorla, gelati, barrette energetiche.

La chiave del successo dell'azienda siciliana, tuttavia, sta nella sua visione imprenditoriale. Attorno a uno stabilimento da 13.000 mq esistono, infatti, la Damiano Agricola, che si occupa della coltivazione in terreni di proprietà del gruppo, la Damiano Coop che aggrega alcune decine di importanti produttori siciliani e la Fondazione Damiano, struttura dedicata ad attività di servizio e solidarietà sociale come, ad esempio, il finanziamento degli studi per i figli dei dipendenti dell'azienda. A premiare l'impresa per tutto questo è stata Borsa Italiana, che dal 2014 ha ammesso Damiano nel suo programma Elite.

Giorgio Romeo



**I FRUTTI  
DEL LAVORO**  
Dagli stabilimenti  
della ditta di  
Torrenova partono  
ogni giorno prodotti  
di eccellenza diretti  
verso i mercati  
esteri. A destra,  
il Ceo Riccardo  
Damiano.

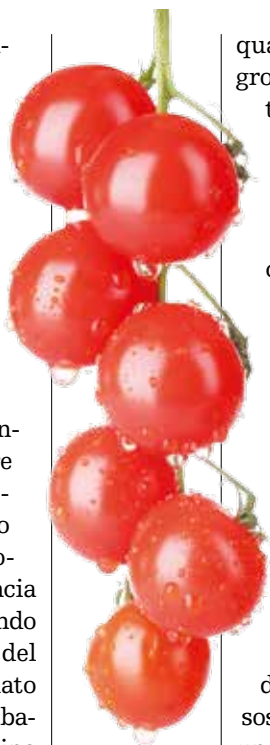


## Fondacaro (Sette Sicilie)

# Le super serre dei pomodori

Partendo dalle assolate pianure del ragusano sta conquistando le tavole del Nord Europa. Grazie anche all'utilizzo di serre tecnologiche che ne garantiscono l'altissima qualità

**U**n prodotto di altissima qualità, realizzato con quanto di meglio l'alta tecnologia oggi possa offrire, un brand ben riconoscibile, un numero di clienti che via via si allarga e l'attenzione all'ambiente. Sono questi alcuni degli obiettivi del Gruppo Fondacaro, leader nel settore di produzione del pomodoro, che, con il marchio "Sette Sicilie", dalle assolate pianure della provincia ragusana sta conquistando il mercato (e le tavole) del Nord Europa. «Tutto è nato – racconta Marco Schembari, responsabile marketing dell'azienda – dalla passione di Vincenzo Fondacaro che, dall'iniziale attività commerciale legata ai prodotti ortofrutticoli, ha iniziato a esportare in Inghilterra una varietà di pomodoro molto particolare: il ciliegino "naomi". Con l'aiuto del figlio Gian Battista la svolta dell'azienda avviene



DA RAGUSA ALL'EUROPA Il Gruppo Fondacaro sfrutta i più moderni metodi di coltivazione per creare i suoi prodotti di punta, apprezzati in tutto il continente.

quando decidono di fare un grosso investimento, iniziato nel 2006 e proseguito fino al 2013, in serre ad alta tecnologia. Si tratta di serre "fuori suolo" che coprono circa 20 ettari sui 50 totali dell'azienda e che utilizzano una tecnologia particolare grazie alla quale la pianta viene coltivata su un substrato che può essere lana di roccia e fibra di cocco. La possibilità poi di avere un ricircolo dell'acqua abbatte nettamente l'impatto ambientale permettendo anche il riutilizzo delle sostanze nutritive. Grazie a un sistema computerizzato il pomodoro viene prodotto secondo tutte le esigenze biologiche della pianta. In questo modo le varietà di pomodoro ciliegino "piccolo" e datterino "sunstream" possiedono oggi uno standard qualitativo altissimo perfetto per i mercati internazionali.

**Salvatore De Mauro**



## Semedorato

# La buona birra 100 per cento Sicilia

Uno dei più travolgenti (e inattesi) successi imprenditoriali degli ultimi anni nasce dall'intuizione di un commerciante di cereali. E non accenna a fermarsi

**F**rancesco Indorato con il fratello e due nipoti si occupa da anni di produzione e commercio di cereali a Sommatino vicino Caltanissetta. Partendo da questa base e vedendo un documentario sui birrifici gli è venuta l'idea di lanciarsi in quel mondo nel 2014. I risultati sono arrivati subito: 3 milioni di bottiglie di birra nel 2015. «Un record in così poco tempo», racconta il direttore commerciale Egidio Gravagna. Si tratta di una birra d'equilibrio tra artigianato e industria perché ha il pregio di un processo genuino e di venire pastorizzata.

Semedorato è il più grande birrificio della Sicilia. Tutta la produzione avviene a Sommatino. Il primo stadio è l'ingresso del malto d'orzo, che viene rotto per aprire i semi affinché siano disponibili a rilasciare il contenuto nella cotta. Si inserisce nelle caldaie, si aggiunge acqua e si cuoce per nove ore. A metà cottura arriva il luppolo per aromatizzare, che può essere amaro o aromatico o super aromatico. Il risultato, che è il mosto, viene messo dentro i tod, contenitori da 100 ettolitri l'uno, con i lieviti

segreti ovvero la parte misteriosa di ogni birra, per 30 giorni. Al termine dei quali il risultato è torbido e va filtrato per eliminare i residui, la feccia, e per dare limpidezza. Segue l'imbottigliamento, l'intappamento, la pastorizzazione tramite acqua calda in un tunnel, l'etichettatura e l'inscatolamento per una birra che ha una durata di almeno un anno.

Semedorato produce una bionda lager, cioè a bassa fermentazione di 5 gradi di puro malto, e una doppio malto oltre i 5,6 gradi. Il malto è il seme del cereale fatto macerare nell'acqua e essiccato nel forno. Più ce n'è, più la birra diventa alcolica perché maggiori sono gli zuccheri. Presto ci sarà un terzo prodotto Semedorato: la Summa, leggera a 4,5 gradi.

**Francesco Rigatelli**



## Pistì

## L'inconfondibile pistacchio di Bronte

La storia di Pistì, il laboratorio di pasticceria di Bronte, è fatta di eccellenza e legami col territorio. Di due ragazzi poco più che ventenni che si mettono in gioco rinnovando tradizioni e cultura

**D**ue giovani poco più che ventenni, un repertorio di tradizioni e cultura alimentare a cui attingere praticamente infinito, la voglia di rinnovarlo. La storia di Pistì, il laboratorio di pasticceria di Bronte (Catania), è fatta di eccellenza e legami col territorio. La racconta Nino Marino, che l'ha fondato con il socio Vincenzo Longhitano. «Siamo partiti quasi per scherzo, senza alcun progetto sul tavolo, nel 2000, a Bronte. Volevamo fare qualcosa di nostro, lasciare il segno», spiega Marino, che poi aggiunge: «Ci siamo inventati una pasticceria in cui rielaborare i dolci siciliani:

70

il numero

di collaboratori  
della Pistì

il torrone senza mandorle e coi pistacchi DOP di Bronte, una crema spalmabile tipo Nutella, anch'essa fatta coi pistacchi». Poi i soci Pistì iniziano a frequentare le grandi fiere nazionali, come il Cibus di Parma, dove, dice Marino, «ci sentivamo come nani in mezzo ai giganti, ovvero le grandi aziende espositrici». Per parlare del successo di Pistì basta snocciolare alcuni numeri: all'epoca delle prime fiere a lavorare nella pasticceria erano solo in quattro, contando i due soci; oggi Pistì conta 70 artigiani specializzati, un numero che sale a 130 impiegati nel periodo delle Feste. Sì, perché il la-



boratorio dell'eccellenza della pasticceria siciliana oggi esporta all'estero «in 40 Paesi», spiega Marino, e ha trovato in Australia, Nuova Zelanda e Giappone mercati interessati al panettone rivisto in chiave isolana.

La ricetta per avere successo, invece, non esiste, ma Marino ha le sue idee: «Ai giovani siciliani che mi

ARTIGIANI DI  
PASTICCERIA

Partiti quasi per gioco, Nino Marino e Vincenzo Longhitano hanno dato vita a un'azienda che unisce tradizione e voglia di innovare.

inviano i curriculum dico: provateci, la nostra terra ci dà tanto, a livello di prodotti e paesaggio». E sono idee chiare anche per il futuro: «Vogliamo continuare a puntare sulla qualità fatta a mano con le eccellenze locali: siamo un laboratorio di pasticceria, non una grande industria dolciaria».

Davide Piacenza



## Misitano &amp; Stracuzzi

## Agrumi formato famiglia

Quella della Misitano & Stracuzzi di Furci Siculo è la storia di un'azienda che da quattro generazioni si è imposta come leader nella produzione di succhi di agrumi mantenendo il carattere d'impresa familiare. E guardando ai mercati di Russia e India

**A**lta qualità, amore per i prodotti della propria terra e capacità di plasmarsi a seconda del momento storico. Quella della Misitano & Stracuzzi di Furci Siculo, Messina, è la storia di un'azienda che da quattro generazioni si è imposta come leader nella produzione di oli essenziali e succhi di agrumi mantenendo, al contempo, il proprio carattere d'impresa a conduzione familiare.

«Per aziende come la nostra – spiega Gloria Misitano – il passaggio generazionale è un momento molto difficile da superare, ma noi siamo riusciti sempre ad andare avanti, valorizzando il lavoro fatto dai nostri genitori (che lavoravano già con Usa e Giappone) e cercando, contemporaneamente,

di aprire a nuovi mercati come India e Russia».

I prodotti della Misitano & Stracuzzi, pensati come *business to business*, vengono utilizzati in molteplici contesti. L'azienda, che nel proprio stabilimento nei pressi di Taormina dispone di uno degli impianti più grandi d'Europa per l'estrazione del succo rosso dalle arance, lavora con l'industria alimentare, farmaceutica e cosmetica di tutto il mondo. «Al mercato della profumeria – continua l'imprenditrice – ci siamo aperti negli ultimi dieci anni. Si tratta di un settore molto difficile ed elitario, ma vi abbiamo investito molto, con un certo successo».

Giorgio Romeo

## I limoni come una volta

## A Capo d'Orlando...



Alla fine del XIX secolo in Sicilia inizia a diffondersi la coltivazione degli agrumi e un contadino della provincia di Messina, Giuseppe Ingrassia, decide di piantare il limone nei suoi terreni di Capo d'Orlando. Nasce così, negli anni Sessanta, la Eurofood, la prima azienda siciliana che tratta prodotti agrumari biologici e la trasformazione del limone.

Salvatore De Mauro

Continua su [www.lanotiziapopolare.it](http://www.lanotiziapopolare.it)

## IL LIBRO DEL MESE

## IL GRANDE LIBRO DEI PROVERBI SICILIANI

I primi 400 lettori che ne faranno richiesta, compilando il form sul sito [www.libridelbanco.it](http://www.libridelbanco.it) e inserendo il codice "npsicilia" (scritto in minuscolo), potranno ricevere in omaggio il volume "Il grande libro dei proverbi siciliani. Diecimila proverbi tradotti e commentati", a cura di Antonio Bravi e Francesco Nania.



## LA NOTIZIA POPOLARE

## Aprile 2016 - Speciale Sicilia

Direttore Editoriale: **Volfango Portaluppi** - Direttore Responsabile: **Marco Alfieri** - Coordinamento di redazione: **Elisa Comencini**Contatti: **Redazione La Notizia Popolare - Banco Popolare Soc. Coop. - Comunicazione Interna e Soci****P.zza Nogara, 2 - 37121 Verona - [lanotizia@bancopopolare.it](mailto:lanotizia@bancopopolare.it) - [www.lanotiziapopolare.it](http://www.lanotiziapopolare.it)**Progetto, impaginazione ed editing: **The Van - [www.thevan.it](http://www.thevan.it)**Editore e stampatore: **Nastro & Nastro S.r.l. - Via Stehli, 15 21010 Germignaga (VA)**

Periodico mensile Registrazione del Tribunale Civile e Penale di Verona n. 994/2008 R.G.V.G. del 17/04/2008

CHIUSO IN REDAZIONE: il 1° aprile 2016

[Per salvaguardare l'ambiente, non gettate questa pubblicazione per terra - Usate gli appositi contenitori - Grazie]