



**■ - BASF**

We create chemistry

L'agricoltore,  
il più grande  
lavoro sulla Terra

#SudItalia

Un'esplosione di colore, sapore e freschezza. Un'eccellenza siciliana a Indicazione Geografica Protetta (IGP) che concentra, in pochi centimetri di diametro, tradizione, profumi e sapori di questa terra meravigliosa e ricca di passione.

Elevata luminosità invernale, salinità delle acque di falda utilizzate per l'irrigazione, terreni fertili tendenzialmente sciolti e clima mediterraneo esaltano gusto e qualità di Ciliegino, Costoluto, Tondoliscio e Datterino. Quattro varietà che formano una squadra imbattibile. Per vincere in gusto e qualità.

Dolci e succosi, i Fantastici 4 si accompagnano perfettamente ai piatti della tradizione mediterranea riempiendo di orgoglio i produttori.



SICILIA



# Il Pomodoro Pachino

*Lycopersicon esculentum Mill*

## Forma e Colore

Il disciplinare che regola il Pachino, ne classifica diverse varietà. Dal noto **Ciliegino**, rosso e brillante, al **Costoluto**, verde con viraggio rossastro in fase di maturazione. Oltre al **Tondoliscio**, piccolo e verde scuro e al dolcissimo **Datterino**, dalla tipica forma allungata.

## Proprietà

Rinfrescante, dissetante, diuretico, il pomodoro Pachino presenta un contenuto di antiossidanti e di vitamine in misura nettamente superiore ad altri pomodori analoghi. Soprattutto grazie alle condizioni pedoclimatiche del territorio in cui cresce.

Tra gli antiossidanti, assume notevole importanza il Licopene che, secondo recenti studi, protegge dall'azione nociva dei radicali liberi e aiuta a prevenire l'insorgenza di malattie.

## Curiosità

Diffuso tra gli Atzechi tremila anni prima dell'arrivo dei *conquistadores*, il pomodoro arriva nel continente europeo nel 1400. Piccolo e giallo, viene utilizzato solo come pianta ornamentale.

In Italia si diffonde nel XIX secolo. Il suo trionfo, tardivo ma destinato a durare nel tempo, viene decretato con l'invenzione della pizza e con l'accoppiata con la pasta.





# La qualità si fa in quattro

La Sicilia, isola ricca di colori e profumi, di mare e spiagge incontaminate, è famosa nel mondo anche grazie al Pachino, che esprime al meglio le proprie potenzialità proprio qui. Dove clima, terra, acqua e il paziente lavoro dell'uomo rendono il pomodorino IGP uno dei maggiori vanti dell'agroalimentare italiano.

La fortunata posizione geografica, il benefico influsso del mare, le oltre 2.600 ore di sole all'anno rendono la zona compresa tra i comuni di **Pachino, Portopalo di Capo Passero e parte dei territori comunali di Noto ed Ispica** un ambiente incredibilmente vocato alla produzione di pomodorini.



Proprio a Pachino, opera l'**Azienda Agricola Land Cherry**, di proprietà della **Famiglia Campisi**. L'entusiasmo di **Davide**, il giovane figlio di uno dei fondatori, è contagioso. «*La mia presenza in Azienda – dichiara – è ispirata dall'ammirazione. Per il territorio, per il prodotto e per i miei genitori.*»

Intanto, in serra, i suoi attenti collaboratori stanno raccogliendo, a mano, il ciliegino. Rosso, lucido, brillante, dolcissimo e croccante. Una delizia per gli occhi e per il palato. Un vero e proprio concentrato di proprietà straordinarie.

**«Terreno sabbioso, acqua di irrigazione salmastra, sole abbondante e scirocco sono gli elementi alla base di questa eccellenza produttiva»** commenta Davide.

Anche l'**Azienda Agricola Forestiere** è specializzata nella produzione di Pachino IGP. **Corrado** mostra con orgoglio i suoi 5 ettari di serre: un vero e proprio trionfo di gusto e di colore.

**«Adoro il mio lavoro – dichiara l'imprenditore – perché mi appaga e mi fa sentire libero, nonostante sia faticoso.»**



Corrado Forestiere

«Ci vuole una grande passione – continua Corrado – perché i pomodorini richiedono un'attenzione costante. Io visito le serre due volte al giorno. E mi basta uno sguardo, per capire di che cosa hanno bisogno.» Acqua, nutrimento, sali minerali, escursione termica e protezione agrochimica: ecco le esigenze primarie del Pachino IGP.

«Qui in campagna – conferma **Andrea Rabito**, oggi fiero titolare dell'**Azienda Agricola Terre di Capopassero**, un diploma ISEF nel cassetto – si lotta quotidianamente. Contro batteri, muffe, insetti e condizioni climatiche.



**Per fortuna, i fitofarmaci moderni assicurano la protezione e facilitano la gestione dei residui alla raccolta. Oggi si punta sul biologico ma, soprattutto, sui trattamenti fatti in modo razionale. Cioè eseguiti solo quando si valuta esista una reale necessità.»**

I suoi 8 ettari, Andrea li dedica tutti al pomodoro Costoluto: una varietà praticamente inimitabile, fuori da questo comprensorio. Perché beneficia del perfetto connubio tra tecniche di coltivazione, caratteristiche dei semi, fertilità del terreno, acqua salata e clima tipicamente pachinesi.



Andrea Rabito



Giacomo Vernuccio

«Noi produttori – spiega l'affabile **Giacomo Vernuccio** – **cerchiamo di salvaguardare la nostra redditività integrando competenza e programmi sostenibili.** Io, ad esempio, mantengo una porzione di serre in produzione costante ed integro difesa tradizionale a lotta biologica. In modo da accontentare le richieste del mercato, in ogni momento.»

**Dello stretto legame tra il lavoro più grande sulla terra, l'ambiente e le produzioni di ec-**

**cellenza è convinto anche Corrado di Pietro**, proprietario di Area Verde, uno dei maggiori vivai di piantine della zona. Nelle serre incubatrici lavorano soprattutto donne, lo sguardo attento e concentrato. Selezionano ed eseguono innesti. **Per valorizzare al massimo i doni offerti da Madre Natura.**

Secondo Corrado **«I giovani agricoltori hanno a cuore il rispetto per l'ambiente. E la presenza di Aziende come BASF, che mettono a disposizione dei produttori soluzioni moderne e competenza tecnica, aiuta.»**

Di soluzioni moderne e competenza tecnica, ne sa qualcosa il vivace **Gustavo Giambianco**. Che, nella moderna Azienda di famiglia, ha il compito di organizzare la difesa di ben 35 ettari di Pachino. Supportato dai tre fratelli e affiancato da decine di operai qualificati. **«Il mio compito è quello di ottenere un prodotto di prima qualità e perfettamente allineato con le esigenze dei supermercati»** dichiara Gustavo. **«Scelta varietale, concimazione e irrigazione**

**sono fattori molto importanti. Ma, senza gli agrofarmaci giusti e applicati in maniera razionale, non avremmo mai la sicurezza di un pomodorino buono, sano e sicuro.»**

La Giambianco è un'Azienda ambiziosa. Vuole influenzare il mercato, se possibile guidandolo. Per esempio, attraverso l'introduzione di nuove varietà, ancora più buone. Oppure diffondendo tecniche innovative. **«Ormai – spiega il fratello Piero – noi controlliamo e gestiamo l'irrigazione delle serre con**

**lo smartphone, attraverso una semplice app.»**

Effettivamente, la visita alle serre riflette ambienti lindi, ordinati, quasi asettici. **Ma, la passione per l'eccellenza passa, soprattutto, dal rispetto per l'ambiente.** **«Qui vicino – conclude, infatti, il giovane nipote Giombattista – c'è il Pantano Longarini: una riserva naturale, che accoglie diverse varietà di volatili africani. Ebbene, tutte le nostre serre sono posizionate in modo da rispettarne l'habitat e favorirne la nidificazione.»**

**«Senza gli agrofarmaci giusti e applicati in maniera razionale**

**Non avremmo mai la sicurezza di un pomodorino buono, sano e sicuro.»**

**Gustavo Giambianco**





Che siano aziende agricole di dimensioni medie come la **Land Cherry**, oppure grandi come i **Giambianco**, tutte concordano sul fatto che il Rivenditore di mezzi tecnici giochi un ruolo importante nella propria storia di successo.

«**Abbiamo clienti che ci seguono da 40 anni**» commenta, infatti, uno dei principali Distributori di zona. «**Richiedono, soprattutto, consulenza tecnica. E noi ci manteniamo informati sui prodotti e sulle nuove soluzioni grazie ai fornitori di innovazione, tra cui BASF.**»

Belli, buoni, sani, sicuri e protetti, i Fantastici 4 lasciano l'Isola a ritmo serrato. Per raggiungere il resto d'Italia e, spesso, superarne ampiamente i confini.

Leader in confezionamento e commercializzazione di Ciliegini, Costoluti, Tondolisci e Datterini, **l'Associazione di Produttori Moncada è dotata di stabilimenti, uffici e magazzini. Ma, soprattutto, di una visione 2.0 supportata dalla proprietà e condivisa dagli oltre 200 collaboratori.**

«**Stampiamo un Codice QR su ogni vaschetta di Pachino IGP**» dichiara, infatti, **Salvatore Moncada**, Responsabile della Produzione. «**Fotografandolo, le persone accedono a un sito web ricco di ricette e notizie sul prodotto che hanno scelto di acquistare. Grazie all'approccio social** – conclude l'imprenditore – **dialoghiamo con il consumatore finale costruendo un network di relazioni di grande valore, fondato su trasparenza e reciproco confronto.**»



Salvatore Moncada





# Il più grande lavoro sulla Terra #SudItalia



## **BASF Italia S.p.A. | Crop Protection**

Via Marconato, 8 - 20811 Cesano Maderno (MB)  
Tel. 0362 512 1 - Fax 0362 512 065

### **Per maggiori informazioni**

[www.agro.basf.it](http://www.agro.basf.it) | [info.agroitalia@basf.com](mailto:info.agroitalia@basf.com)