

Due importanti realtà imprenditoriali sambucesi

MASSARIA RUVETTU e CASA MONTALBANO

Intervista di Daniela Bonavia

Continua il nostro viaggio alla scoperta delle belle realtà imprenditoriali che caratterizzano il nostro territorio e, soprattutto, dei loro prodotti, attraverso i quali vengono esportati i sapori e i colori più autentici della nostra terra. Due sono le tappe in cui il nostro percorso, in questo numero, si ferma, site geograficamente ai lembi opposti del territorio sambucese. La prima azienda, infatti, la Massaria Ruvettu, sorge a 600 metri di altitudine, alle pendici di Monte Adranone, l'altra, invece, Casa Montalbano, ha sede in contrada Castellazzo, sulle sponde del lago Arancio.

La Massaria Ruvettu, di proprietà della famiglia Mangiaracina, nasce nel 1907, ma è del 2009 il grande salto, con la creazione del caseificio di Melchiorre Mangiaracina e del ristorante.

Casa Montalbano, di proprietà dell'omonima famiglia, risale al 1997, ma nel 2009 nasce lo stabilimento di produzione in contrada Castellazzo.

Intervistiamo **Melchiorre Mangiaracina** della Massaria Ruvettu e **Laura Montalbano** dell'azienda Casa Montalbano.

Quali sono i prodotti più rappresentativi della vostra azienda e di maggior successo presso la clientela?

M. Mangiaracina: al primissimo posto sicuramente si colloca la vastità della valle del Belice. Si tratta di un prodotto DOP tutelato anche da un consorzio di tutela di cui, tra l'altro, io mi onoro di essere vicepresidente. Altrettanto importante è la nostra produzione di pecorino siciliano DOP e la ricotta, prodotti realizzati con le antiche tecniche storiche che prevedono l'utilizzo dei tini di legno e del "piddiaturi".

L. Montalbano: La nostra azienda inizialmente produceva per lo più

vini e conserve ma ormai copriamo una vastissima gamma di prodotti agroalimentari, sughi, conserve, marmellate e pesti. Si tratta di prodotti lavorati dal fresco, senza conservanti. I prodotti attualmente di maggior successo presso la clientela sono sicuramente i sughi ed in particolar modo la "salsa pronta" fatta secondo la tradizione siciliana.

Date ai lettori un motivo per cui dovrebbero comprare da voi, piuttosto che altrove.

M. Mangiaracina: Siamo l'unico caseificio di Sambuca ad aver ricevuto dalla Regione il titolo di Caseificio storico, poiché alla linea di lavorazione industriale abbiamo anche quella di lavorazione storica, utilizzando tecniche e arnesi tradizionali. Questo basta per dire che la nostra arma vincente è la genuinità e l'originalità del prodotto. Inoltre, attraverso le visite guidate presso la nostra azienda diamo la possibilità di vedere da vicino tutta la filiera di produzione, puntando alla multifunzionalità, intesa come gestione articolata delle varie attività, l'allevamento zootecnico, la valorizzazione del territorio e la ristorazione.

L. Montalbano: La mission aziendale di Casa Montalbano è la ricerca dell'eccellenza qualitativa: le salse, i pesti, i sughi, le marmellate, le conserve in olio extravergine d'oliva sono ottenuti utilizzando materie prime fresche e sono il frutto dell'attenzione per le ricette della tradizione siciliana e l'innovazione di prodotto e di processo. L'accuratezza nella scelta dei fornitori, l'utilizzo di materie prime controllate, l'uso di modernissimi macchinari, di moderne tecnologie di lavorazione, di conservazione, di pastorizza-

zione, di sterilizzazione, l'attento monitoraggio delle varie fasi di lavorazione e l'assistenza e la consulenza del SSICA di Parma ci permettono offrire alla clientela un'ampia gamma di prodotti genuini, senza coloranti e conservanti e/o additivi chimici. In questo modo ogni prodotto di Casa Montalbano è un perfetto binomio tra i vantaggi della produzione industriale e i sapori della tradizione siciliana, un prodotto veloce da utilizzare, valido aiuto per la donna nella frenetica vita moderna e nello stesso tempo un'esaltazione dei gusti e dei sapori tipici, delle tradizioni gastronomiche e delle produzioni locali della terra di Sicilia.

Quali sono i vostri principali canali di vendita?

M. Mangiaracina: Naturalmente, in primis la vendita locale. Inoltre, il consorzio di tutela della vastità della Valle del Belice riunisce tutti i produttori dei paesi limitrofi in una cooperativa di vendita attraverso la quale vendiamo in tutta Italia presso la grande distribuzione. Vendiamo in 150 supermercati di Esselunga, e da poco anche presso Coop e Carrefour.

L. Montalbano: Presso la grande distribuzione e i negozi specializzati di gastronomia in tutta Italia e all'estero, specie in Germania. Per quanto concerne la linea paté e marmellate la vendita principale riguarda la ristorazione. Vendiamo anche on-line sul sito www.casamontalbano.it

Quale è stato l'impatto della crisi economica sulla vostra azienda?

M. Mangiaracina: La crisi l'abbiamo avvertita anche noi, non tanto nella vendita, in quanto, comunque, il nostro target è medio-alto, quanto soprattutto nell'ac-

quisto delle materie prime e per il costo della manodopera.

L. Montalbano: I nostri sono prodotti di alta qualità e coprono un mercato medio-alto, quindi la difficoltà maggiore è quella di inserirsi nella grande distribuzione, specie in un periodo di crisi come questo. Ma la crisi viene percepita, soprattutto, per i costi di produzione.

Progetti ed obiettivi?

M. Mangiaracina: Siamo cresciuti moltissimo negli ultimi anni. Con la nascita del ristorante, che può ospitare fino a 90 persone, e che propone i piatti più classici e tradizionali della cucina locale, siamo riusciti nel nostro intento, realizzare la filiale corta, proponendo ai nostri clienti prodotti a km zero. Contiamo di accreditare presto l'azienda come Fattoria didattica, scopo per il quale mi sono recentemente abilitato.

Le scolaresche in visita presso la nostra azienda hanno l'opportunità di conoscere l'ambiente agricolo, l'origine dei prodotti alimentari e la vita degli animali. E' possibile prenotare le visite anche sul nostro sito www.ruvettu.it.

L. Montalbano: Gli ultimi prodotti di casa Montalbano sono, per esempio, il macco di fave e la zuppa di fagioli. Sicuramente siamo in una fase di crescita e nel cassetto abbiamo in serbo la produzione di tanti altri "gioielli" alimentari del nostro territorio.



Padiglione Ristorante della Massaria Ruvettu di Melchiorre Mangiaracina



Casa Montalbano una realtà di e-commerce a Sambuca