

03 Aprile 2011

Acqua Azzurra

## I cento di Capo Passero

A Pachino, le orate e le spigole a marchio Coop della società AcquaAzzurra nascono e crescono in uno dei tratti più suggestivi della costa meridionale della Sicilia tra Marzamemi e Portopalo di Capo Passero.



Sicilia

Nei secoli trascorsi tra Marzamemi e Portopalo di Capo Passero la cultura della pesca del tonno veniva tramandata dai padri ai figli. Le tonnare dei due borghi permettevano alle famiglie locali di vivere attraverso quel tipo di pesca che tutti conosciamo con il nome di “mattanza”. Oggi i tonni non ci sono più e la pesca del tonno non è più praticata, ma la cultura della pesca è viva nello spirito del popolo.

Le orate e le spigole di Acqua Azzurra commercializzate a marchio Coop sono il frutto di un lavoro meticoloso e attento che garantisce in tutta Italia un pesce fresco e sicuro, monitorato costantemente da un ufficio qualità interno. “Oltre a rispettare le normative nazionali e comunitarie, ci atteniamo a tutti gli standard Coop. La qualità del prodotto finale e delle sue carni è il risultato di un lavoro scrupoloso ed accurato che va dalla meticolosa scelta dei mangimi all’uso di materiali eco-sostenibili, dalla selezione degli avannotti agli attenti controlli dell’acqua”, racconta con orgoglio Gianluca Fortino, Responsabile Qualità dell’azienda. Lo stesso orgoglio di Salvo, Massimo e Marcello, che si occupano di nutrire le orate e le spigole nelle gabbie situate in mare aperto a circa 2 km dalla costa di Pachino.

La freschezza e sicurezza degli animali è il frutto di un’organizzazione logistica che permette di consegnare in un giorno il prodotto in tutta Italia. A settembre 2011 sarà completato l’impianto di trasformazione, che permetterà di fornire prodotti lavorati in ATM, quali filetti, hamburger e spiedini. Nel corso dell’anno prossimo sarà invece operativo un secondo impianto in mare aperto in Toscana che permetterà di rifornire i punti vendita della zona, diminuendo la distanza dei trasporti. Un altro obiettivo importante è la tutela del territorio. L’azienda, certificata “Friend of the Sea”, cerca di contenere l’impatto ambientale e “adotta tutte le soluzioni che consentono di aumentare gli sforzi mirati a una produzione il più possibile eco-sostenibile”, racconta Gaspare Barbera, Responsabile di produzione a mare.

“Lavorare per la grande distribuzione” – dicono ad Acqua Azzurra – “ci ha insegnato a migliorare i metodi di pesca e ad amare di più il mare”. Le ricadute sul territorio? Gli operatori della pesca sono stati riconvertiti

in operatori dell'acquacoltura e l'azienda offre lavoro a più di cento persone.

---