

CHIARAMONTE. Cento dipendenti e un'azienda agricola che opera dal 2000 e della crisi ha fatto un'occasione di crescita

ARESTIA

Ricette preparate a regola d'arte fanno proprio dei bambini i nostri principali testimonial

La qualità paga. In tutto il mondo. E di qualità "Agromonte", il marchio della società agricola Monterosso che opera dal 2000 e che è già riuscita a conquistare sostanziose fette di mercato nell'ambito di proprio riferimento, ne ha da vendere. Un'azienda con cento dipendenti. Fiore all'occhiello della produttività e della capacità di fare impresa distintive dell'area iblea. Un'azienda che, nonostante le difficoltà dovute alla crisi internazionale, non ha accusato alcun colpo ma anzi ha saputo cogliere l'occasione per ricercare e sperimentare, per piazzare nuove linee di prodotti, per creare punti di riferimento di sicuro appeal per i consumatori.

"Perché - come dice l'amministratore delegato Giorgio Arestia - la qualità è il migliore biglietto da visita che possiamo portarci appresso. Più di qualsiasi altro elemento. La qualità è un elemento caratterizzante che ci ha sempre assicurato un valore aggiunto. E grazie alla qualità siamo stati in grado di puntare in alto ricevendo attestazioni di merito da ogni parte. Non è un caso che oggi i nostri prodotti siano ricercati dalla grande distribuzione italiana ma anche, soprattutto all'estero, nei locali che si occupano di ristorazione per un certo target". La società agricola Monterosso continua, dunque, a legare il proprio nome alla genuinità. Per garantire un eccellente servizio ai consumatori? Ma qual è la mission dell'azienda? "Permettere alle persone di assaporare i prodotti della nostra terra - continua Arestia - sapientemente preparati a regola d'arte secondo le ricette tradizionali. E non è un caso che siano proprio i bambini i nostri principali testimonial. Come dire che se la nostra qualità riesce a fare breccia nei loro cuori e nei loro palati, possiamo stare tranquilli perché andremo sul sicuro anche con tutti gli altri". Tutto ciò però non arriva co-



«La qualità? Un valore aggiunto»

A destra una delle ricette dell'impresa Agromonte e, sopra a sinistra, foto di gruppo per i vertici aziendali presenti al Tutto food di Milano



me se niente fosse. Ma è il frutto di una costante ricerca delle migliori materie prime disponibili tutto l'anno. Inoltre, lo scrupoloso controllo della filiera permette alla società agricola Monterosso di mantenere alti gli standard qualitativi. "È una sfida che ci siamo posti - sostiene l'ad Arestia - e che dopo dodici anni possiamo dire di avere vinto. Una sfida che ci porta a promuovere in ogni circostanza il nostro slogan che è poi anche la nostra filosofia aziendale. I nostri sono prodotti ottimi per natura, buoni per passione. Un messaggio forte e chiaro che passa senza alcun tipo di problema per chi ha già avuto modo di gustare le nostre produzioni". L'azienda, sita a Chiaramonte Gulfi, incastonata in uno scenario di straordinaria bellezza, si trova inserita in un contesto a forte connotazione agricola. Si espande su una superficie coperta di 4.500 metri quadrati. All'interno della quale tecnologiche attrezzature e sapienti maestri danno vita alla gamma Agromonte esaltando la qualità e ponendo in primo piano anche il controllo.

Una politica che si traduce in un'accurata selezione della materia prima disponibile tutto l'anno grazie alla coltivazione in ambiente protetto. L'azienda, certificata B.r.c. e con sistema I.f.s., segue un rigoroso piano di auto controllo igienico sanitario seguendo il sistema Haccp, redatto dai tecnici specializzati al proprio servizio. Per tutto questo, Agromonte risulta essere leader di una produzione che può definirsi, tra le altre cose, del tutto innovativa nel panorama delle specialità del pomodoro. Prodotti a base di ciliegino che riescono a trasmettere tutto il sapore di un territorio, tutta l'attenzione che sapienti mani mettono nel selezionare e nel curare, prima che arrivi in tavola, le suddette prelibatezze gastronomiche.

"Vorremmo che tutti - dice ancora Arestia - avessero l'opportunità di assaggiare i nostri prodotti. Solo così potrebbero rendersi conto della differenza. Comprendere l'amore e la passione che destiniamo nella preparazione. Stiamo facendo, ne siamo convinti, un ottimo lavoro. Perché puntiamo sulla qualità. E la qualità ripaga sempre. Per questo vorremmo che il nostro lavoro finisse sulle tavole di ogni casa. Sarebbe il modo migliore per celebrare, attraverso la possibilità di potere contare su un gusto adeguato, questa terra impareggiabile, la terra del sole e del pomodoro"