

**DOSSIER SICILIA**

L'agroalimentare siculo e le poltrone che contano

Una vera rivoluzione. Così è stata presa in Sicilia, ma sarebbe stato lo stesso in buona parte d'Italia e d'Europa, la nomina contemporanea di due donne imprenditrici ai vertici della più importante istituzione economica (e non solo) dell'isola. Da qualche giorno **Maria Luisa Averna** e **José Rallo** sono entrate nel consiglio di amministrazione del Banco di Sicilia, nel cui board il rosa non aveva mai trovato spazio. Ma chi sono Averna e Rallo? E quali realtà imprenditoriali rappresentano?

Ambedue sono esponenti di uno dei comparti trainanti dell'isola: l'agroalimentare. Maria Luisa Averna è presidente con deleghe operative del gruppo omonimo, che ha sede a Caltanissetta e oggi include non solo lo storico amaro, leader di mercato in Italia, ma anche i dolciumi della piemontese Pernigotti, le grappe Villa Frattini e, sia pure solo per la distribuzione, i liquori della Casoni, tra cui il noto Amaro Braulio. Nato a metà dell'Ottocento (in origine gli Averna erano importanti commercianti di tessuti e proprietari terrieri), il gruppo fattura 200 milioni per il 20% generato dalle esportazioni. Nella sua storia le donne hanno già in passato rivestito un ruolo di primo piano. Nel 1923 fu Annamaria Ceresia, vedova di Francesco Averna, a prendere il timone dell'azienda e a reggerlo per molti anni alla morte improvvisa del marito.



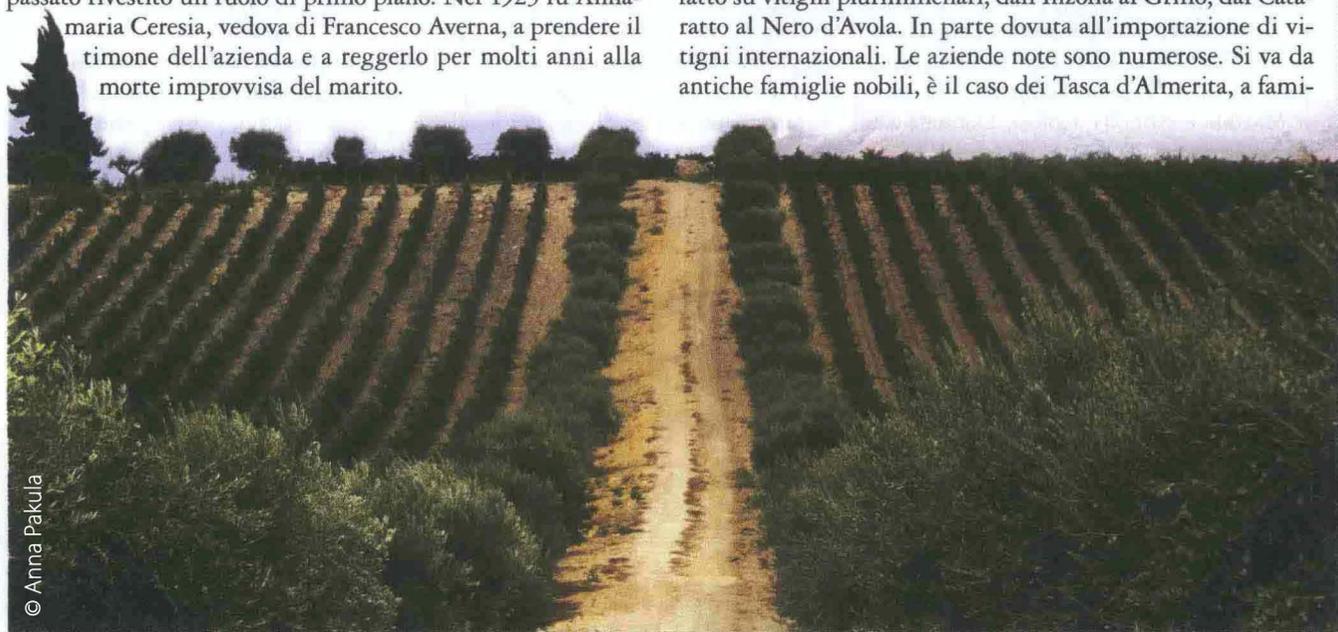
Maria Luisa Averna e José Rallo, passaggio in tandem dall'azienda di famiglia al cda del Banco di Sicilia

Un ritratto della famiglia Rallo. Da sinistra, Antonio, Giacomo, Gabriella e José Rallo di **Donnafugata**

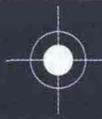
José Rallo, dopo studi a Pisa ed esperienze nelle maggiori società mondiali di consulenza aziendale, è tornata a vivere in Sicilia impegnandosi nell'azienda di famiglia: la **Donnafugata**, che conta un secolo e mezzo di vita e che da Marsala si è ampliata alle vigne di Contessa Entellina e all'isola di Pantelleria. Proprio grazie a José Rallo, è diventata un esempio: produce vini di qualità (come il bian-

co Chiarandà e i rossi Tancredi e Mille e una notte), ma rispettando l'ambiente e valorizzando il territorio. Inoltre, sostiene interventi archeologici e culturali, utilizza energie rinnovabili e si impegna a valorizzare le biodiversità, promuove il lavoro femminile (in azienda il 45% è donna) e aiuta progetti di microcredito.

Il vino è uno dei simboli della nuova Sicilia. Con 118 mila ettari a vigna, rappresenta il 17% del patrimonio nazionale. Anche se non manca una quota di produzione scadente, venduta sfusa, l'ascesa qualitativa è notevole. In parte dovuta al lavoro fatto su vitigni plurimillenni, dall'Inzolia al Grillo, dal Cata-ratto al Nero d'Avola. In parte dovuta all'importazione di vitigni internazionali. Le aziende note sono numerose. Si va da antiche famiglie nobili, è il caso dei Tasca d'Almerita, a fami-



© Anna Pakula



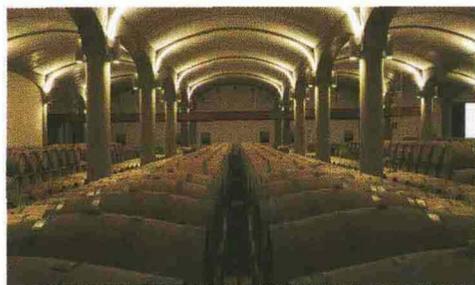
DOSSIER SICILIA



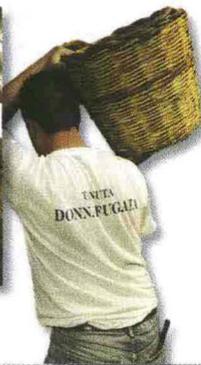
Maria Luisa Averna e, a sinistra, uno stabilimento della società

glie da lungo tempo interessate al vino, come i Rallo appunto oppure i Planeta, a produttori giovani, ma già apprezzati come la Calatasi di **Maurizio Micciché**, che ha abbandonato lo studio medico per dedicarsi anima e corpo all'uva e ora ha vigne non solo nell'isola, ma anche in Puglia e Tunisia. In questo panorama José Rallo non è l'unica donna del vino. Ce ne sono tante altre, come **Gaetana Jacono**, che ad Acate produce un delizioso Cerasuolo di Vittoria, l'unico vino siciliano che si può fregiare della Docg. A valorizzare il vino siciliano hanno contribuito anche molti imprenditori venuti dal continente e perfino dall'estero. Tra di loro **Antonio Moretti**, toscano, industriale tessile di successo, titolare ad Arezzo della Tenuta Sette Colli dove produce Supertuscan, da poco proprietario della Orma di Bolgheri, che a Noto, la patria del barocco, possiede l'azienda Feudo Maccari. Dove il toscano Moretti ha riproposto la coltivazione ad alberello, portata nell'isola dai greci, che necessita di un costoso e competente lavoro manuale ma dà vini eccellenti, «suntuosi come il Saia, nella cui bottiglia c'è tutta la storia austera e tenace della Sicilia, in cui si concentra la forza del terroir e la sapienza dell'enologo», spiega **Luciano Pignataro**, forse il maggior conoscitore di vini meridionali, sicuramente l'esperto che più sta contribuendo al loro rilancio. In rialzo sono anche le fortune di vini come il Marsala e il Passito di Pantelleria, dove l'apice della qualità è raggiunto dalle produzioni di Vecchio Samperi, Pellegrino, Rallo, Florio per il Marsala e Abraxis, Colosi, **Donnafugata**, Murana, Nuova Agricoltura per il Passito.

Ma forse più della vite è l'olivo il simbolo per eccellenza dell'agricoltura mediterranea. Anche sul fronte dell'olio l'elenco dei produttori di qualità sarebbe molto lungo. Ci si può li-



Una cantina dove riposano i vini rossi e, a destra, un operatore addetto alla raccolta per **Donnafugata**



GRANDE DISTRIBUZIONE

Fai-da-te made in Italy

L'italianità per Bricofer, azienda leader nel settore dei fai-da-te, non si discute. Come non si discute sulla scelta di operare in franchising su tutto il territorio nazionale, opzione che ha offerto a imprenditori, e aspiranti tali, l'opportunità di avviare un'attività commerciale di successo, e un'occasione per i clienti che cercano prodotti di qualità a un prezzo competitivo. La crescita del gruppo, il cui ad della

holding è **Danilo Bordi**, è scandita dagli oltre 90 punti vendita in 18 regioni italiane, 800 collaboratori e un fatturato consuntivo per il 2007 pari a 250 milioni di sell out. Per l'anno in corso il gruppo punta su obiettivi molto ambiziosi tra cui lo sviluppo e il potenziamento della rete, per presidiare in maniera sempre più diffusa l'intero territorio nazionale attraverso le aperture di nuovi punti detti di vicinato di media superficie, ottimizzando il servizio al cliente, le partnership con i fornitori e la crescita professionale degli uomini.



Danilo Bordi, amministratore di Bricofer

mitare a chi ha meritato meglio in uno dei più importanti premi del settore: il Sirena d'oro di Sorrento. Nella categoria fruttato intenso ha prevalso l'extravergine dell'azienda Rollo di Chiaramonte Gulfi, seguito dall'olio dell'azienda biologica Titone, un produttore storico con terre tra Marsala e Trapani. La terra siciliana dà anche frutta e ortaggi eccellenti. In parte sono conservati da aziende artigianali, che da qualche tempo vendono ai gourmet di tutto il mondo. Un nome per tutti? L'azienda Campisi, fondata in provincia di Siracusa nel 1854, oggi conosciuta per la lavorazione dal pomodoro ciliegino di Pachino, per le salse e i pâté di ortaggi, per le spezie in vasetto e per il pesce sott'olio, tutto pescato all'amo, per rispetto della fauna ittica, e lavorato a mano, con ingredienti di altissima qualità e controllo rigorosi dei metodi di lavorazione. Importante è anche la produzione di formaggi, soprattutto pecorini, ma anche il Ragusano dop, con latte di vacca. La Sicilia è nota terra di dolci, dalla cassata ai cannoli e alle granite, e di un dolce passare del tempo. Per il 2008 proprio un bar-pasticceria siciliano ha vinto il premio per il miglior esercizio d'Italia organizzato da Illy: è il Caffè Sicilia di Noto, condotto da Corrado Assenza. Ma il gran finale del mangiare & bere siciliano è in un'altra capitale del barocco, Modica, famosa per il suo cioccolato prodotto (con gli stessi metodi artigianali importati nell'isola dagli Spagnoli, esattamente nel 1700) da numerose aziende, come l'Antica dolceria Bonajuto e la Quetzal.

Pietro Romano