

Prestiti Inpdap 2015

Fino a 75.000 € con Rate comode Solo per dip pubblici e pensionati

ARTIMONDO/ La Sicilia a caccia di ripresa nella terra (e su internet)

Pubblicazione: venerdì 13 febbraio 2015

Antonio Intiglietta



Un prodotto dell'azienda Kazzen

In una "terra di mezzo" situata nel cuore del Mediterraneo, sorge una micro impresa a gestione familiare dedita alla produzione di eccellenze alimentari siciliane. A Pantelleria, la ditta **Kazzen**, da poco più di dieci anni, si occupa della preparazione di confetture, vini, paté, miele d'uva e creme di ogni odore e sapore.

Alessandro D'Ancona, impiegato all'aeroporto locale, ha scommesso quasi per gioco,

insieme ai due fratelli, su questa ambiziosa attività imprenditoriale: "Nel 2004 - racconta - abbiamo dato vita, su una proprietà di famiglia di circa tre ettari, a un laboratorio concepito per promuovere i prodotti tipici di Sicilia, in cui vi opera a tempo pieno anche mia moglie".

L'azienda è, oggi, impegnata nella lavorazione del capperò fornito da contadini della zona che, grazie alla grande quantità di quercetina, rappresenta un antiossidante naturale. Ma non solo: Kazzen tratta anche la vite dello zibibbo ad alberello, entrata lo scorso novembre nella lista dei patrimoni culturali dell'umanità. Dall'uva, privata dei vinaccioli e cotta con zucchero, si ottiene la tradizionale **confettura**, oltre che un **vino bianco DOC**, secco e profumato.

"L'obiettivo di lungo termine - spiega D'Ancona - è quello di instaurare nuovi rapporti in Italia e nel mondo, illustrando le peculiarità del territorio nelle numerose missioni di lavoro pianificate ogni anno".

Un impegno che l'artigiano mette in pratica curando, innanzitutto, nei minimi particolari, la selezione delle materie prime: "Del capperò fornito dai nostri contadini estraiamo solo il calibro migliore per conferire, con i nostri vasetti, un tocco di gusto a insalate, primi, secondi di pesce, bruschette e focacce".

Nella preparazione dei prodotti emerge lo spirito innovativo delle nuove generazioni: "Con le nostre proposte, realizzate con i metodi di una volta, tentiamo di introdurre nuovi accostamenti capaci di esaltarne le qualità. Per esempio, la nostra confettura d'uva, utilizzata in passato per preparare dolci, accompagna egregiamente carne e formaggi stagionati".

La famiglia pantasca, nel corso degli ultimi anni, è, dunque, riuscita ad ampliare la propria clientela con una linea food di prima qualità, priva di additivi chimici.

Calcola rata Prestito

Rata Bassa Direttamente in Banca ! Richiedi Ora Il Preventivo.

