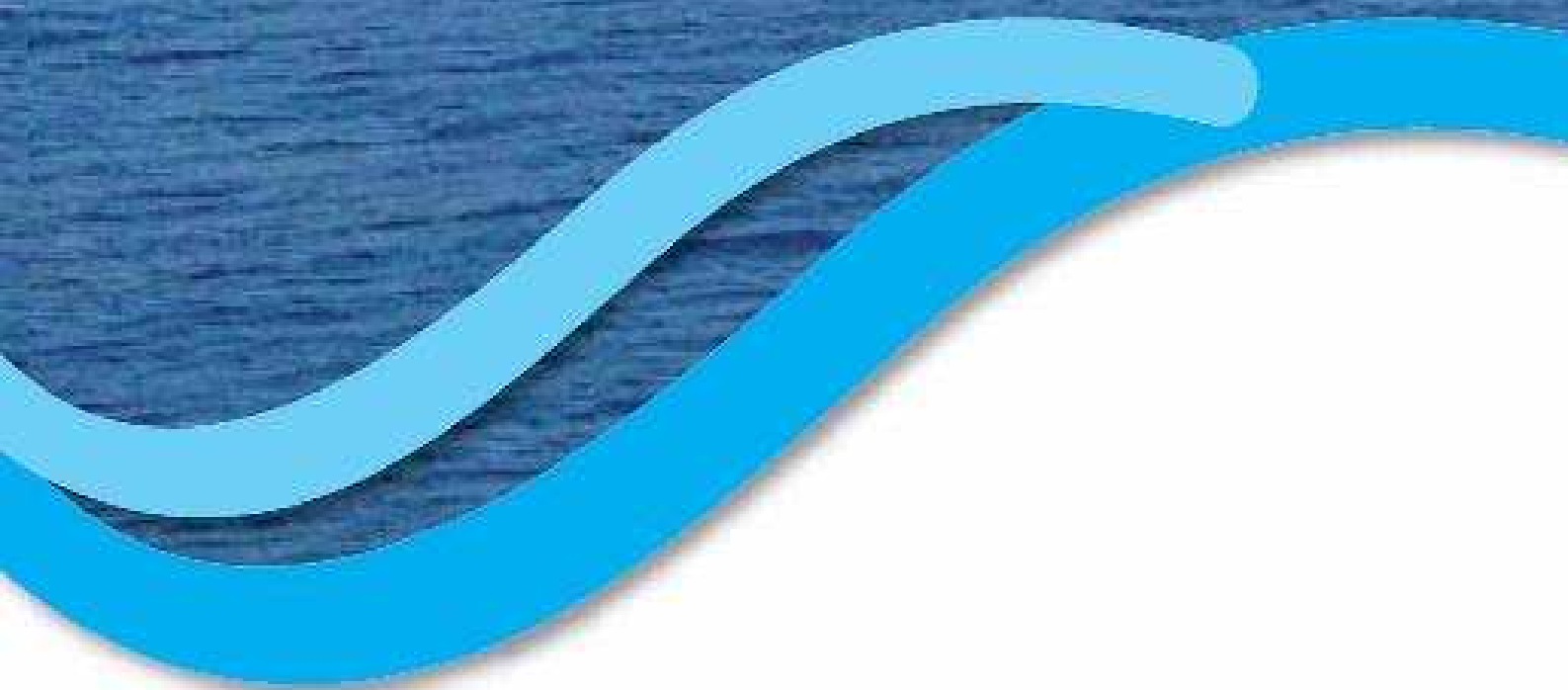


Genuinità dal 1929



SEBASTIANO  
**DRAGO**  
dal 1929

## ***L'Azienda***

### ***80 anni di esperienza***

L'Azienda è il frutto della tradizione e dell'esperienza imprenditoriale di una famiglia siciliana che, di generazione in generazione, da 80 anni ha saputo mantenere viva la passione per il mare.

Un successo ottenuto grazie alla competenza acquisita negli anni, oltre che alla componente umana: l'entusiasmo, la fatica, la professionalità, la passione e l'amore per il proprio lavoro che hanno sempre indirizzato ogni scelta aziendale.

### ***L'attività***

La ditta Sebastiano Drago di Drago Giuseppe è un'Azienda, con sede e magazzino in C/da Stentinello a Siracusa ed è specializzata nella lavorazione e nella conservazione di prodotti ittici. Distribuisce i propri prodotti in Italia e all'estero.

### ***La Mission aziendale***

Offrire alla clientela prodotti di altissima qualità per materie prime, lavorazione, aspetto e gusto sapendo interpretare la grande passione per il mare in un'ottica industriale e moderna. Lavorare secondo tradizione, mantenendo i gusti di un tempo con uno sguardo sempre puntato alle opportunità offerte dalle nuove tecnologie.

### ***I numeri***

Nell'Azienda lavorano 20 unità, 9 uomini e 11 donne tra cui vengono suddivise mansioni e responsabilità delle varie fasi di lavorazione. Inoltre l'Azienda dispone di una rete di vendita composta da validi esperti che coprono tutto il territorio nazionale.

## ***Il processo di lavorazione***

### ***Un'attenta supervisione...***

L'Azienda Drago supervisiona ogni singolo passaggio dell'iter produttivo per assicurare i più alti standard qualitativi dei prodotti distribuiti, nel rispetto della tradizione e delle più rigide e severe norme di sicurezza alimentare.

Il vero segreto della qualità dei prodotti Drago, quindi, è la cura prestata all'intero processo produttivo, dalla selezione delle materie prime, alla loro lavorazione, cottura, fino ad arrivare al confezionamento e alla distribuzione.

### ***nel rispetto della tradizione***

Si adotta ancora oggi il sistema di cottura del pesce in acqua e sale e non a vapore, in modo da mantenerne integre le qualità organolettiche, il valore nutrizionale e non disperderne gran parte delle proteine. Questo sistema di cottura, inoltre, garantisce un gusto impareggiabile rispetto alle nuove tecniche utilizzate dalle altre aziende.



***L'iter produttivo...***

Quella di non de localizzare la produzione costituisce una precisa scelta dell'Azienda che da sempre è particolarmente attenta a garantire la qualità del prodotto "Made in Italy". Produrre in Italia, infatti, significa oltre che garantire la qualità, riuscire a valorizzare i sapori tradizionali e legare comunità, territorio e impresa.

La lavorazione è il vero punto di forza dell'Azienda Drago e anche se i progressi della tecnologia hanno oggi notevolmente facilitato il processo, le varie fasi di lavorazione non si discostano troppo da quelle tradizionali, collaudate da secoli, rispettando modi e tempi come in un rituale.

***...del pesce***

In linea generale il processo delle conserve è il medesimo per qualsiasi pesce (Tonno, Sgombro, Salmone e Pesce Spada).

Ricordiamo le fasi fondamentali:

***7 fasi di lavorazione***

1. Arrivo del pesce allo stabilimento di Siracusa
2. Prelievo del pesce dalla cella frigo e relativo scongelamento
3. Cottura del pesce in acqua e sale
4. Pulizia del pesce manualmente
5. Confezionamento dei tranci puliti e tagliati a filetti in vasi di vetro o in barattoli di grosso formato per uso catering
6. Colmatura dei contenitori con olio di oliva/di semi o acqua, in funzione della richiesta del cliente, chiusura del coperchio con macchina tappatrice automatica, sterilizzazione e lavaggio delle confezioni
7. Etichettatura dei vasi con una macchina etichettatrice automatica, confezionamento dei contenitori in termo pacchi e magazzinaggio in appositi locali.

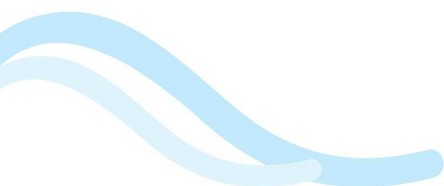
***...dei Paté e delle Creme***

Anche il processo dei diversi prodotti della gamma dei Paté e delle Creme è il medesimo.

Ricordiamo le fasi fondamentali:

***3 fasi di lavorazione***

1. Il pesce già privato delle spine viene omogeneizzato con l'aggiunta di olio di oliva, salsa di pomodoro, succo di limone e sale per i Paté mentre per le Creme, oltre il pesce vengono aggiunti, sempre omogeneizzati, i singoli prodotti indicati in etichetta (arance, pistacchi, mandorle, carciofi, olive nere, peperoni arrostiti)
2. Confezionamento del prodotto ottenuto in vasi, chiusura del coperchio con macchina tappatrice automatica e sterilizzazione e lavaggio delle confezioni
3. Etichettatura dei vasi con una macchina etichettatrice automatica, confezionamento dei contenitori in termo pacchi e magazzinaggio in appositi locali.



## ***I Prodotti Drago***

***Un'offerta ricca e variegata*** L'Azienda Drago è presente sul mercato italiano e internazionale con un'ampia gamma di prodotti in diversi formati. Il suo assortimento è articolato in tre categorie principali: il Tonno, lo Sgombro e le Creme.

### ***Il Tonno***

La gamma del Tonno comprende:

Filetti di Tonno all'olio di oliva extravergine certificato biologico  
Filetti di Tonno all'olio di oliva  
Filetti di Tonno al naturale  
Ventresca di Tonno all'olio di oliva  
Pezzetti di Tonno all'olio di oliva  
Pezzetti di Tonno all'olio di semi di soia  
Bottarga di Tonno all'olio di oliva  
Ragù di Tonno  
Salsa di tonno  
Insalatina di Tonno all'olio di oliva  
Lattume di Tonno all'olio di oliva  
Buzzonaglia di Tonno all'olio di semi di soia

### ***Lo Sgombro***

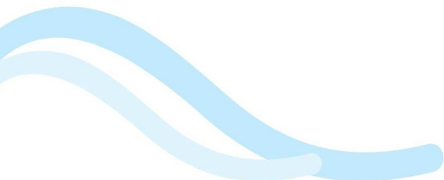
La linea dello Sgombro comprende:

Filetti di Sgombro all'olio di oliva extravergine certificato biologico  
Filetti di Sgombro all'olio di oliva  
Filetti di Sgombro all'olio di semi di soia  
Filetti di Sgombro al naturale  
Uova di Sgombro all'olio di oliva  
Ragù di Sgombro  
Salsa di Sgombro  
Lattume di Sgombro all'olio di oliva  
Bontà di mare

### ***I Paté e le Creme***

Nata per assecondare i gusti delle nuove generazioni, la linea dei Paté e delle Creme comprende:

Paté di Tonno  
Paté di Sgombro  
Crema di Tonno e Salmone  
Crema di Tonno e Pesce Spada  
Crema di Tonno con Mandorle  
Crema di Tonno con Pistacchi  
Crema di Tonno con Arance  
Crema di Tonno con Olive nere  
Crema di Tonno con Carciofi  
Crema di Tonno con Peperoni arrostiti  
Crema di Tonno con Pomodori secchi  
Crema di Salmone con Arance



***Altri prodotti...***

Filetti di Salmone all'olio di oliva  
Filetti di Salmone al naturale  
Pezzetti di Salmone all'olio di oliva  
Filetti di Pesce Spada all'olio di oliva

***La rete distributiva aziendale***

***In Italia***

L'Azienda Drago occupa un'ottima posizione nel mercato dei prodotti "catering" e distribuisce per il mercato "consumer" in importanti catene della GDO italiana.

***All'estero***

Oltre al mercato italiano, l'Azienda Drago esporta anche nei principali Paesi europei:  
Francia  
Belgio  
Germania  
Inghilterra  
Danimarca  
Malta  
Ed extraeuropei:  
Australia  
Canada

***Riconoscimenti e traguardi***

***2009***

Autorizzazione dal "Food and Drug Administration"

***2007***

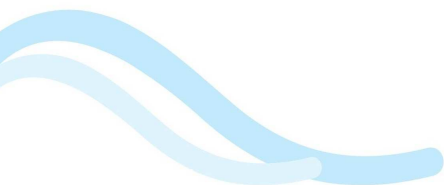
Certificazione di prodotto DNV

***2007***

Selezione per il progetto "Made in Sicily. Un'isola da esportare"

***1997***

Operativo il sistema di autocontrollo HACCP



## ***La responsabilità sociale d'impresa***

L'Azienda Drago opera sul mercato con correttezza, coerenza e professionalità, ricercando l'eccellenza in tutte le sue operatività aziendali.

***L'Azienda e il mercato*** I rapporti con i clienti e i fornitori sono regolati da comportamenti etici. I pagamenti vengono effettuati con puntualità e i clienti sono costantemente affiancati da una fitta rete di agenti commerciali

***L'Azienda e i consumatori*** I consumatori sono sempre tutelati attraverso le principali certificazioni di qualità e di prodotto. La qualità dei prodotti è garantita da controlli effettuati durante tutte le fasi del processo produttivo.

***L'Azienda e i dipendenti*** Il management aziendale è molto sensibile al capitale umano e interagisce con i propri collaboratori con assoluta lealtà, coerenza e rispetto, ricercando una proficua collaborazione. Particolare attenzione è anche dedicata alla sicurezza e alla salubrità dei luoghi di lavoro.

***L'Azienda e l'ambiente*** L'Azienda monitorizza le attività di raccolta differenziata dei rifiuti e ne garantisce uno smaltimento metodico. Aderisce al programma "Dolphine Safe" che vincola all'acquisto di Tonno solo da fornitori che dimostrano di adottare tecniche di pesca che evitano la mortalità dei delfini.

***L'Azienda e il sociale*** L'Azienda collabora con progetti che possano alleviare situazioni di miseria, analfabetismo, fame, siccità o malattia sia a livello nazionale che internazionale.

## ***La comunicazione aziendale***

***Fiere di settore In Italia*** Maggio 2010: Cibus di Parma  
Aprile 2008: Cibus di Parma  
Ottobre 2006: Salone del gusto di Torino

***Fiere di settore all'estero*** Novembre 2009: Casa Deliciilor, Romania  
Ottobre 2006: Salone Sial, Parigi  
Maggio 2006: Fancy Food Spring, Chicago  
Marzo 2006: Foodex, Tokyo  
Febbraio 2006: Prodexpo, Mosca  
Gennaio 2006: Fancy Food Winter, San Francisco  
Novembre 2005: Food & Hotel China, Shanghai  
Ottobre 2005: Anuga, Colonia



### **Workshop**

Periodicamente l'Azienda Drago partecipa a Workshop B2B sia nazionali che internazionali

*“Workshop internazionale”* – 15 luglio 2010, Ristorante italiano “Porta”, Perm, Russia

### **Gli eventi**

#### ***Cene a tema***

*“Le sere di Bacco”* – 2009 Ristorante “Il Podere”, Siracusa

*“Drago per Goletta Verde”* – 2009

#### ***Convegni e degustazioni***

*“La civiltà della tavola federiciana”* – Ottobre 2009, Castel Maniace, Siracusa

#### ***Sponsorizzazioni***

*“Suggerimenti enogastronomiche nell’opera pirandelliana. Un gusto antico: a ‘npanata’”* – 4 marzo 2010, Siracusa

#### ***Degustazioni nei punti vendita***

Per far scoprire le tipicità del territorio siciliano e per conoscere più da vicino i prodotti Drago alla sua clientela, l'Azienda organizza periodicamente delle degustazioni nei diversi punti vendita.

## **La nostra Azienda**

### **Management**

Amministratore unico: Giuseppe Drago

Direttore Commerciale: Pierpaolo Drago

Marketing e comunicazione: Alessandro Drago

### **Contatti**

Sede Amministrativa Legale e Stabilimento

Via Stentinello 10/A – Zona Ind.

C.da Targia – 96100 Siracusa (Italia)

Tel. (+39) 0931.491991 – Fax (+39) 0931.491977

Skype dittadragosebastiano

E-mail: [info@dragoconserven.it](mailto:info@dragoconserven.it)

Sito internet: [www.dragoconserven.it](http://www.dragoconserven.it)

