

Eccellenze di Sicilia tra terra e mare

Tecnologia e tradizione per le conserve ittiche Sebastiano Drago

Frutto della tradizione e dell'esperienza imprenditoriale di una famiglia siciliana che, nell'arco di quattro generazioni, ha saputo mantenere viva la passione per il mare, la ditta Sebastiano Drago di Siracusa è oggi una realtà affermata a livello nazionale e internazionale nel settore della conservazione di prodotti ittici di prima qualità. Alle proposte di punta, quali tonno, sgombrò, salmone, pesce spada, declinati al naturale o in olio d'oliva, si affiancano da qualche tempo anche i paté e le creme, pensati per rispondere alle esigenze di una moderna clientela.

“Sono prodotti che nascono da un perfetto connubio tra i sapori della terra e quelli del mare della nostra isola, come l'eccellente crema di tonno con arance di Sicilia, o la crema di tonno con pomodori secchi, con i pistacchi, con le mandorle e, da ultimo, il pesto di tonno”, afferma il responsabile marketing Alessandro Drago. “Prodotti buoni e genuini che sono stati certificati

‘100% qualità originale italiana’ dall'ITPI (Istituto Tutela Produttori Italiani)”. Quella di non delocalizzare la produzione rappresenta una precisa scelta dell'azienda che, da sempre, è particolarmente attenta a garantire la qualità del prodotto made in Italy. In questo senso, la lavorazione, effettuata con l'aiuto delle nuove tecnologie ma pur sempre nel rispetto

to della tradizione, è il vero punto di forza dell'azienda. “Il nostro è un prodotto artigianale, il pesce viene cucinato in acqua e sale e successivamente pulito a mano, senza l'utilizzo di sostanze chimiche né di conservanti o esaltatori di sapidità” conclude Drago. Prodotti d'eccellenza, dunque, presenti negli scaffali della grande distribuzione e nelle migliori gastronomie di tutta Italia.

■ SIRACUSA

☎ (+39) 0931 491991

