

# Una grande passione per il mare

## Ditta Drago Sebastiano: pesce secondo la tradizione

**F**rutto della tradizione e di un'esperienza imprenditoriale di lunga data, la Ditta Drago Sebastiano ([www.dragoconserven.com](http://www.dragoconserven.com)) opera nel settore della conservazione di prodotti ittici di prima qualità fin dal lontano 1929.

Giunti alla quarta generazione, l'azienda di Siracusa è specializzata nella produzione di tonno, sgombrò, salmone, pesce spada al naturale, all'olio di oliva o di semi, ai quali si affiancano i paté e le creme.

La scelta è davvero vasta, il tonno ad esempio si propone nelle varietà filetto, ventresca, bottarga, salsa e ragù, fino al prelibato filetto all'olio extra vergine di oliva biologico.

Prodotti d'eccellenza, lavorati con cura secondo la tradizione, presenti negli scaffali della grande distribuzione e nelle migliori botteghe alimentari del Belpaese.

"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, a garanzia della qualità e del rispetto del consumatore", spiega il responsabile marketing Alessandro Drago.

I prodotti di punta sono da sempre i filetti di tonno e di sgombrò, pesci tipici della cucina tradizionale siciliana, mentre negli ultimi anni l'offerta si è estesa proponendo al mercato sfiziosi paté e delicate creme, come l'eccellente crema di tonno con arance di Sicilia, un perfetto connubio dei sapori legati alla terra e al mare dell'isola. Inoltre l'assenza di conservanti, esaltatori di sapidità e amidi contribuisce a collocare i prodotti a marchio Drago Sebastiano in una fascia medio-alta, portabandiera dei valori italiani nel mondo e tra i migliori a livello nazionale.

Dopo aver conquistato il mercato italiano, anche la spinta all'estero è cresciuta notevolmente, coprendo oggi gran parte d'Europa, Emirati Arabi, Stati Uniti, Canada e Giappone.

"La mission aziendale è di 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. Lavoriamo nel rispetto della tradizione, mantenendo i gusti di un tempo con uno sguardo rivolto alle nuove tecnologie", precisa il responsabile marketing.

Oggi il team è composto da ventuno dipendenti, alcuni vantano un know how in azienda di lunga data, altri sono giovani con una buona preparazione, insieme partecipano a corsi di aggiornamento mentre i responsabili si assicurano il rispetto dei valori etici e ambientali.

La lungimiranza dei vertici aziendali, la capacità di saper ascoltare e interpretare i segnali da un mercato in continua evoluzione ha portato significativi risultati anche negli ultimi anni, con un fatturato in crescita e perseguendo l'obiettivo di rafforzare la presenza sul mercato nazionale.

■ SIRACUSA

© (+39) 0931 491991

