

Drago, quattro generazioni all'insegna del tonno

<http://www.winetaste.it/ita/anteprima.php?id=6114>

La ditta ***Drago conserve ittiche***, in Contrada Targia a Siracusa, è un esempio della caparbietà e passione dei siciliani. Tre generazioni di tonni, sgombri, spada e salmoni tutti di alta qualità, tutti in scatola. Quello che può suonare come un ossimoro è invece un prodotto che non va confuso con la



scatoletta del supermercato e l'alternativa economica al sogno di un trancio di tonno fresco, bensì un prodotto diverso dal fresco, con una sua propria personalità.

I tonni vengono selezionati sulle imbarcazioni in modo da assicurarsi la prima scelta, la lavorazione è meccanizzata, ma pulizia e taglio sono ancora manuali. Olio e altri ingredienti eventualmente aggiunti sono tutti biologici e tutti siculi.

L'azienda segue anche la vendita cosicché la produzione avviene di giorno in giorno secondo le esigenze di mercato.

Produce sia con marchio proprio che per terzi ed esportano in tutta Italia e all'estero da oltre cent'anni.

Semplice no? Sembra un miracolo, ma aziende a conduzione familiare, oggi gestite da giovani, volte a proteggere il prodotto nella scia di una tradizione siciliana e mediterranea vanno scovate e fatte conoscere.