



IL TERRITORIO
DI CONTRADE

CONTRADE È SOLE, ARIA, ACQUA E TERRA

CONTRADE IS SUN, AIR, WATER AND EARTH

CONTRADE'S
COUNTRY



2

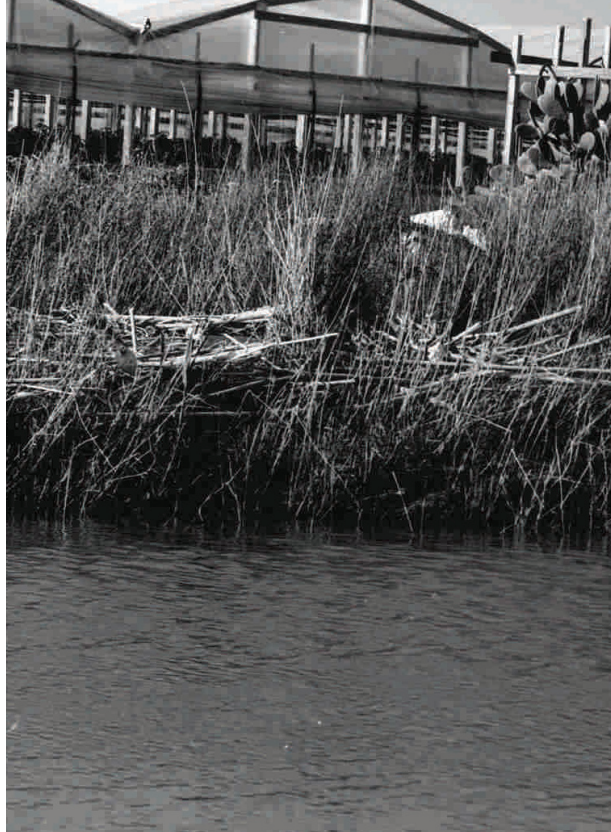
SCEGLIERE I PRODOTTI DELLA SICILIA VUOL DIRE ESSERE

CHOOSING SICILIAN PRODUCTS MEANS BEING



AMICI DEL SOLE, DELL'ARIA, DELL'ACQUA E DELLA TERRA.

FRIENDS OF THE SUN, AIR, WATER AND OF THE EARTH.



Chi siamo e cosa facciamo. ConTrade è un'azienda che si occupa della produzione e della commercializzazione di prodotti agricoli - ortofrutta della zona Macconi in Provincia di Ragusa nel Sud-Est della Sicilia.

ConTrade nasce grazie alla costanza e dalla esperienza nella produzione di ortofrutta in serre che da oltre due generazioni viene svolta dalla famiglia TARDERA con dedizione e impegno. Dall'esperienza lavorativa nel settore agricolo (orto-frutta) e dalla successiva crescita aziendale è sorta l'esigenza di curare la commercializzazione della propria produzione e di intrattenere e mantenere rapporti commerciali con quotate aziende del nord Italia e di altre operanti oltre i confini.

ConTrade nasce dal desiderio della famiglia TARDERA di ottimizzare la commercializzazione con i mercati sopra citati e infatti si propone al mercato come una società di servizio per la commercializzazione di prodotti agricoli e di servizio alle imprese agricole.

ConTrade gestisce, dunque, l'attività di condizionamento e commercializzazione dei prodotti agricoli coltivati direttamente nelle zone limitrofe dell'azienda agricola TARDERA. Tali zone impiantate con prodotti di orto-frutta in serre sono coltivate da piccole e medie imprese agricole, gestite prevalentemente a conduzione familiare, e nelle quali si predilige oltre la qualità del prodotto l'immagine e/o la promozione di esso.

ConTrade gestendo la commercializzazione si pone a supporto delle aziende agricole per promuovere e valorizzare la qualità dei prodotti agricoli che essendo di grande qualità meritano di essere adeguatamente presentati e promossi presso i mercati del nord Italia e di quelli esteri.

Who we are and what we do. Contrade is a company that has been involved in the production and the trading of agricultural products – fruit and vegetables in the Macconi area in the province of Ragusa in the South – East of Sicily.

ConTrade was born thanks to perseverance and experience in the production of fruit and vegetables in greenhouses which has been carried out by two generations of the Tardera family with commitment and devotion. Thanks to their working experience in the agricultural sector (fruit and vegetables) and, thanks to the firm's subsequent growth, the requirement to take care of the marketing of their own production and entertaining and maintaining business relations with well known companies in Northern Italy and other companies operating abroad arose.

ConTrade was born thanks to the Tardera families desire to optimize business with the markets above mentioned in fact it proposes itself to the market as a service company for the trading of agricultural products and giving a service to the commercial farms.

ConTrade runs, therefore, the trading and the conditioning activity of the agricultural products cultivated directly in the areas nearby the Tardera commercial farm. These areas planted with agricultural products in greenhouses are cultivated by small and medium sized commercial farms, run mostly as family businesses, and in which the quality of the product is preferred, rather than its image and/or its promotion.

ConTrade running the marketing it places itself as a support for the commercial farms to promote and improve the quality of the agricultural products which being of great quality deserve to be adequately presented and promoted in Northern Italy and on the foreign markets.

le macro linee di produzione:

- **Prodotti Orto Frutta
Paniere delle ConTrade**
pomodori, zucchine, peperoni,
melanzane, cetrioli, meloni
nelle diverse varietà e tipologie.

the macro lines of production:

- **Fruit and vegetable products
ConTrade's food basket :**
tomatoes, courgettes,
peppers, aubergines, cucumbers,
melons in their different variety
and typology.



S I C I L I A È Q U A L I T À D E L L A T E R R A

S I C I L Y I S Q U A L I T Y O F T H E E A R T H

IL FRUTTO DI UNO SCAMBIO. Così si narra. Da vecchi racconti popolari si apprende che l'intera tenuta Dirillo-Macconi era di proprietà dei cugini Conti Lanza e San Marco; al primo apparteneva la tenuta Torre Vecchia zona alquanto collinare oggi coltivata prevalentemente a vitigni per vini d.o.c.; al secondo la tenuta più prossima al mare, all'epoca incolta caratterizzata dalla presenza di dune di sabbia con macchia mediterranea (ginestra tipica). Tale lembo di costa che partendo dal fiume Dirillo, confine tra la provincia di Caltanissetta e Ragusa, si estende sul mare per circa 5 km. ed ha una larghezza di circa 1,5 km. Il Conte San Marco ritenuta l'inutilità di tale feudo riuscì a permutarlo con un complesso edificio di vecchia realizzazione detto Torre Vecchia.

Diveniva così proprietario della costa il cugino Conte che fino ad allora sembrava di scarsa utilità in quanto assolutamente incolta e, secondo l'esperienza del tempo, non coltivabile. Nel 1920 circa il Conte Lanza concedeva in affitto la zona di Macconi ai braccianti agricoli che la utilizzarono per la coltivazione di vigneti; in quegli anni veniva infatti realizzato un palmento. Nel 1940 e per circa dieci anni i terreni venivano concessi in mezzadria; i mezzadri estirparono i vecchi vigneti e sperimentarono la prima piantumazione di ortaggi a pieno campo.

I venti carichi di sabbia danneggiavano la coltivazione, pertanto i mezzadri aguzzando l'ingegno cominciarono a riparare i primi filari delle colture piantate con le "cannizzate" - strutture artigianali fatte da canne con disposte ortogonalmente steli di spighe intrecciati attorno ad un asse centrale - proteggendo così la coltivazione dei propri prodotti. Alla fine degli anni '50 con inizio degli anni '60 le cannizzate sono state soppiantate da strutture ad arco realizzate in canne legate tra loro. Tali strutture venivano coperte con teli di plastica in maniera rudimentale. Tale sistema di costruzione è stato soppiantato con serre realizzate con tavolato in legno d'abete e paletti di castagno formando una struttura del tipo a capanna. Ai giorni nostri tutta l'intera area è coperta da serre con strutture in legno e strutture in profilati metallici.

THANKS TO AN EXCHANGE. SO IT'S SAID. We hear from local legends that the entire Dirillo – Macconi estate belonged to the cousins Counts Lanza and San Marco. Count Lanza owned the Torre Vecchia estate a rather hilly area today cultivated prevalently with species of vine for d.o.c. wines. Count San Marco owned the estate on the sea, at the time uncultivated characterized by the presence of sand dunes with maquis (typical broom). This strip of coast which goes from the river Dirillo, the border between the province of Caltanissetta and Ragusa, extends along the sea for about 5 km and is 1,5 km wide. Considering the uselessness of such a large estate Count San Marco managed to change it with a complex outdated building called Torre Vecchia. The Cousin Count became owner of the coast which until then according to the times thought the large estate completely useless because uncultivable. In about 1920 Count Lanza was renting out the Macconi area to farm laborers that used it for the cultivation of vineyards; in those years a millstone was built. In 1940 and for about and for about ten years the Lands were given to sharecropping; the sharecroppers uprooted the old vineyards and tried out the first planting of vegetables at full field. The winds full of sand damaged the cultivations, therefore the sharecroppers sharpened their intelligence and started shielding the first rows of the cultivation planted with "cannizzate" – craft made structures made of canes tied together. Such structures were covered with plastic canvas in a rudimental fashion. Such a construction system was supplanted with greenhouses built with a pinewood boarding and chestnut stockade forming a structure like a hut. Nowadays the entire area is covered with greenhouses with wooden and steel section structures.

S I C I L I A È Q U A L I T À D E L L A T E R R A

S I C I L Y I S Q U A L I T Y O F T H E E A R T H

le macro linee di produzione:

- **Specialità**
Paniere e Sapori delle ConTrade
combinazione di alimenti
per la realizzazione
di ricette tipiche locali.

the macro lines of production:

- **Specialities**
**ConTrade's food basket
and flavours**
Combination of aliments
for the achievement
of typical local recipies.



SICILIA È QUALITÀ DELL'ARIA

SICILY IS QUALITY OF THE AIR



SICILIA È QUALITÀ DELL'ACQUA

SICILY IS QUALITY OF THE WATER



SICILIA QUALITÀ DELL'ARIA

SICILY IS QUALITY OF THE AIR



SICILIA QUALITÀ DEL SOLE

SICILY IS QUALITY OF THE SUN

CONTRADE È TUTTO QUESTO

CONTRADE IS ALL THIS



97019 vittoria (rg) • via C. delle Alpi, 357 • tel/fax 0932 801089
www.contradesicilia.com • info@contradesicilia.com