



# UNA NUOVA IMPRONTA NELL'AGROALIMENTARE.

**SUL CAMMINO  
DELLA FILIERA CORTA**



## Slow Sicilian Food La natura a portata di piatto

"Il produttore siciliano che vive per la natura e appoggia tutta la sua esistenza sui prodotti che coltiva, cullato dall'oziosità amica, accompagnato dalla lentezza del tempo e degli eventi, aspetta che i suoi pomodori maturino, li coltiva, in quel luogo assolato e sabbioso, con l'amore di sempre, e coglierà per noi la prelibatezza della Sicilia, ci darà la sua terra a portata di piatto in una simbolica forchetta"

Il sole, la terra, l'aria e l'acqua sono gli elementi che da sempre la Sicilia ha messo e mette ogni giorno sulla sua tavola.

Quei sapori senza tempo, quella genuinità che fa dei suoi prodotti l'eccellenza nel campo dell'agro alimentare sono, con "**SLOW SICILIAN FOOD**", ormai accessibili a tutti ma soprattutto ovunque e in qualsiasi momento.

Il concetto di freschezza e la storia dei sapori vengono racchiusi all'interno di una confezione, che apre al consumatore un mondo.

L'unicità e l'innovazione di questo progetto vengono spiegati grazie ad una piccola biografia di chi ha avuto questa intuizione, questa idea, l'architetto Francesco Tardera.

Francesco Tardera è un uomo che ama la sua Sicilia, ma che soprattutto conosce la sua terra e gli uomini che la lavorano.

Figlio di agricoltori, Francesco sperimenta fin da piccolo l'amore per i prodotti del suo territorio e da grande, nonostante i suoi studi lo indirizzino verso un altro campo, l'architettura e il design, insieme ai suoi fratelli si occupa di ConTrade, la loro azienda, che si interessa della produzione e della commercializzazione di prodotti agricoli e alimentari.

Il desiderio di Francesco è quello di valorizzare la qualità dei prodotti di tutte quelle piccole e medie imprese agricole, gestite prevalentemente a conduzione familiare, che sono non solo ricchi di sapore e genuinità, ma sono colmi di Sicilia, terra che ognuno deve sperimentare sulle proprie tavole.

Prodotti tipici, questi, coltivati in quella costa del sud est della Sicilia dove risiede il vero ed unico orto italiano del periodo invernale. Territorio, tra l'altro, che tutti hanno avuto modo di conoscere e amare grazie alla serie televisiva "Il commissario Montalbano".

Purtroppo queste piccole aziende sono, però, particolarmente vulnerabili soprattutto nel settore del marketing, in quanto farsi largo tra i grandi gruppi che ogni giorno ci bombardano di spot, slogan, volantini ecc, non è semplice.

La forza di "**SLOW SICILIAN FOOD**" sta non solo nell'accorciare quei lunghi passaggi di filiera, ma anche nell'identificazione in maniera univoca e forte del prodotto alla sua terra, senza l'artificiosità d'immagini a volte irreali che le grandi aziende, invece, mettono strategicamente in campo.

I prodotti arrivano, quindi, ai consumatori direttamente dalle mani di chi li produce, senza tutti quei passaggi lunghi e costosi, "**SLOW SICILIAN FOOD**" è semplicità, freschezza, genuinità e tipicità.

Questi prodotti vengono esaltati, all'interno dello "**SLOW SICILIAN FOOD**", dalla proposta di alcune ricette che ne esaltano il gusto. Inoltre l'eccellenza di questa confezione sta nel connubio tra i prodotti coltivati nei litorali sabbiosi, come gli ortaggi freschi e soprattutto i pomodori, e quelli che nascono dai maestosi altopiani Iblei, come l'olio, il grano e i profumi delle varie essenze erborie che arricchiscono i nostri piatti.



“SLOW SICILIAN FOOD” è questo amore, è la passione di Francesco che ha fatto di cose semplici una novità nel mondo delle piccole aziende di produttori siciliani a conduzione familiare.

La famiglia, vista all'interno di queste piccole aziende, diventa così il motore trainante dello “SLOW SICILIAN FOOD”, in essa vengono immortalati i personaggi che etichettano i prodotti all'interno della confezione.

La loro unione, la famiglia mediterranea, forma quel piatto unico, tipico della nostra dieta, quella dieta mediterranea che oggi viene esaltata in tutte le migliori riviste culinarie del mondo.

# La Sicilia In Un Tris



**IL CONTADINO** che lavorando la sua terra e i suoi prodotti, ha marchiato a fuoco nella pelle il gusto di ogni spezie che racchiude la sua giornata.



**IL RAGAZZO** che con la sua freschezza e giovinezza simboleggia il pomodorino, piccolo ma colmo di gusto.



**IL PESCATORE** che con il mare nel suo cuore pesca conservando il mistero del grande blu.



**LA RAGAZZA** che con la sua semplicità rappresenta la genuinità e la finezza della passata del pomodoro ciliegino, giovane e ricca di potenzialità.



**IL NONNINO** che con la sua lunga esperienza rappresenta la solidità e il gusto deciso dei legumi della nostra terra.



**IL CASARO** che con la sua esperienza rappresenta la forza e il gusto deciso del caciocavallo ragusano.



**LA DONNA** che con il suo immenso amore rappresenta il grano, elemento vitale dell'esistenza.



ma la famiglia è anche storia, e la nostra storia sono anche quei **SARACENI** che hanno lasciato alle nostre terre l'ulivo, che inconfondibile accarezza i sapori, esaltandoli.

“La famiglia siciliana aspetta sempre un ospite, quell'ospite sei tu, l'ultimo ingrediente di questo meraviglioso prodotto.”