

SCECILIERE I PRODOTTI DELLA SICILIA VUOL DIRE ESTERIE OF SOLE, DELL'ARIA, DELL'ACQUAE DELL'ARIA, DELL'ACQUAE





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 alla 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 EXPERIENCE AND TRADITION 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 prefers, rather than it's 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.



è coperta da serre con strutture in legno e strutture in profilati metallici.

piantumazione di ortaggi a pieno campo.

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

I venti carichi di sabbia danneggiavano la coltivazione, pertanto i mezzadri aguzzando l'ingegno cominciavano 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

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.











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 flavoures
 Combination of aliments for the achievement
 of typical local recipies.







SICILY SOUALITY OF THE SUN





97019vittoria(rg)•viaC.delleAlpi,357•tel/fax0932801089 www.contradesicilia.com•info@contradesicilia.com