

Ecco a voi la “Signora dei legumi”

Fagioli, lenticchie, cicerchie, piselli fave, tornano ad essere coltivati al sole di Sicilia grazie al marchio Martea, e alla scommessa lanciata da Dorotea Diquattro

Riportare a tavola i sapori di una volta, coniugando tradizione e innovazione, nel segno della ricerca e della qualità: è la mission di Martea, azienda leader nel settore delle leguminose in Sicilia. “Grazie ad un’attenta ricerca, ad un ciclo di coltura a basso impatto ambientale ad un’accurato processo produttivo, abbiamo riselezionato e valorizzato l’incredibile patrimonio cerealicolo genetico locale, che soltanto il sole di Sicilia sa produrre”. Dorotea Diquattro Coppola, manager di Martea, sintetizza il suo lavoro d’imprenditrice in un comparto, quello dei legumi, che rischiava di estinguersi dai saperi e dai sapori della tradizione isolana. Una linguista prestata all’agricoltura, Dorotea Diquattro che ormai da vent’anni gestisce le tre aziende siciliane, la più grande delle quali si trova a Monreale, in contrada Marraccia, e si estende per 250 et-

tari. Le altre due, di 30 ettari ciascuna, sorgono invece in provincia di Ragusa, in zona Castello di Donnafugata, l’altra tra Marina di Ragusa e Donnalucata. “A 25 anni mi ritrovai ad un bivio: o intraprendere l’attività scientifica di ricercatrice a Pisa che mi avrebbe portata in giro per il mondo o ritornare in Sicilia a condurre l’azienda di famiglia”.

Un po’ per il richiamo alle origini ed anche per quel legame con la terra che porta nel suo dna, Dorotea dalla rossa chioma leonina, decide di rimboccarsi le maniche e di prendere le redini di quell’azienda che i suoi genitori, ma ancor prima il nonno, Salvatore Di Cristina, era stata creata a fine Ottocento.

Una scommessa non da poco per la giovane laureata in lettere alla Normale di Pisa che inizia a far gavetta: studia meccanica agricola, piante arboree e culture cerealicole e foraggere. Intorno agli an-

ni Ottanta, la svolta: decide infatti di puntare sulla produzione dei legumi a uso alimentare umano. “La scelta dei legumi” spiega la Diquattro- nasce da un’attenta ricerca di mercato. La maggior parte dei legumi che oggi si trovano sui banchi dei supermercati ha provenienza estera. Inoltre, il clima e il terreno siciliano, ricco di minerali, sono particolarmente indicati a questo tipo di coltivazione. Quindi- prosegue- ho deciso di scommettere, diversificando la produzione, orientandola di anno in anno secondo le richieste del mercato”. Fagioli, lentic-

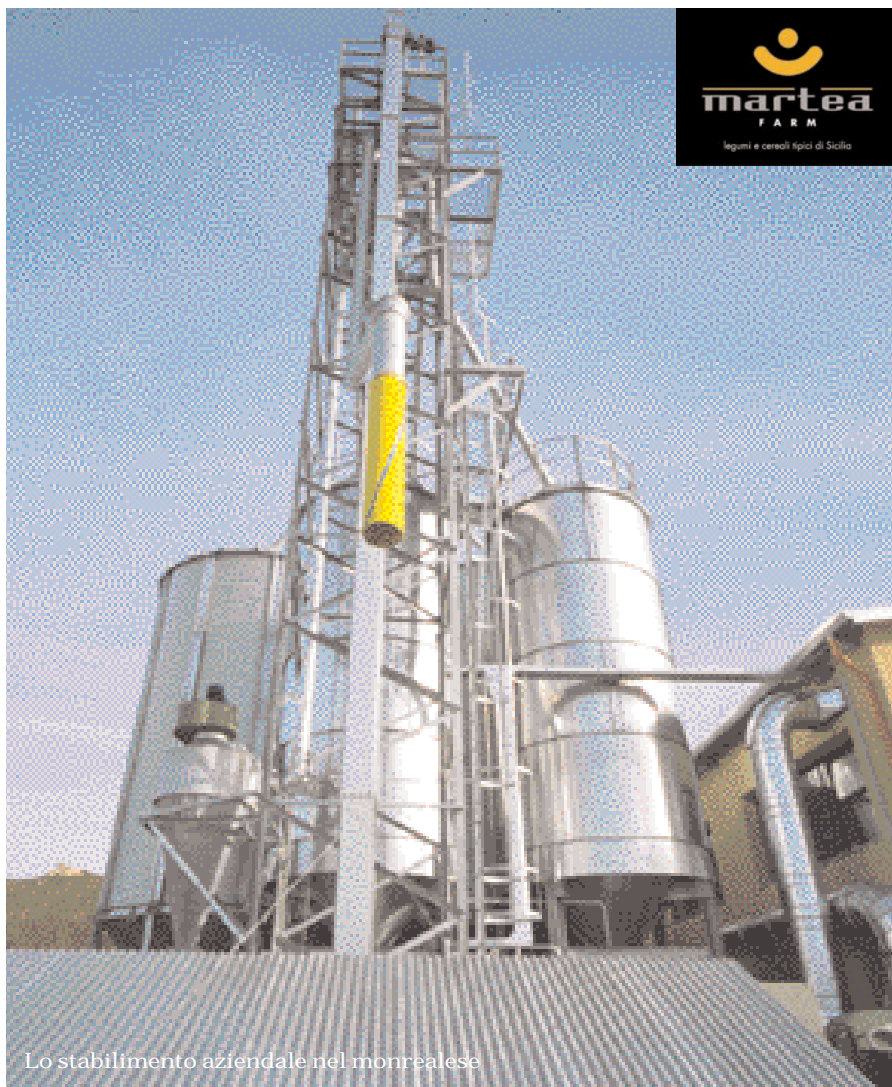


Dorotea Diquattro



Una coltivazione di fave

chie, cicerchie, piselli fave, tornano così ad essere coltivati al sole di Sicilia e il marchio Martea si fa conoscere sulle tavole dei mercati regionali e nazionali. Dal seme alla sua coltivazione, dal confezionamento al prodotto finito, questa è la strategia di Martea. “Il nostro obiettivo è quello di offrire al prodotto un valore aggiunto. Il consumatore potrà mangiare un prodotto che è stato interamente realizzato nella sua terra e che sarà qualitativamente ottimo”. Grazie infatti ad un finanziamento regionale di Agen-



Lo stabilimento aziendale nel monrealese



Tenace e volitiva ma soprattutto spinta da una vivace curiosità intellettuale, Dorotea Diquattro ha fatto della ricerca il suo cavallo di battaglia. Attualmente Mar- tea è una delle poche aziende agricole siciliane che, con un meccanismo di auto-finanziamento, ha realizzato dei campi sperimentali, in alcuni dei quali si studia il miglioramento nutrizionale del fagiolo. "Vogliamo verificare la possibilità di



La pianta della ricerca

da 2000, quasi 3 miliardi delle vecchie lire, sono stati investiti per la costruzione di un centro di stoccaggio, che ser-

virà anche al packaging del prodotto finito. Una novità assoluta per tutta la Sicilia e l'Italia meridionale.

un miglioramento nutrizionale in questo legume attraverso l'individuazione delle capacità nutritive di varietà diverse. Attraverso degli innesti naturali vorremmo ottenere una varietà di fagiolo qualitativamente superiore a quelle attualmente presenti in commercio". Ogni ricerca dura in media dai tre ai cinque anni e permette così agli studenti universitari di agraria di effettuare stage in azienda. Oltre l'Università di Palermo, al via anche un protocollo d'intesa con l'ateneo di Bologna. Cento punti vendita monomarchio in tutta la Sicilia e per Mar- tea, il cui fatturato è di circa 500 mila euro, si aprono i mercati in Germania e negli Stati Uniti. Una scommessa, quella della "signora dei legumi" vinta, fino in fondo.

Giusy Messina



Una coltivazione di lenticchie