

## Società Cooperativa Agricola Monterosso marchio “Agromonte”

**Trasformazione e meccanizzazione per far crescere il prodotto tipico locale.  
“puntiamo sulla qualità del nostro prodotto che dalla Sicilia raggiunge il mondo”**



Incontriamo Carmelo Arestia, insieme alla figlia Giusy, che ci accoglie, nella sua azienda, la cooperativa Agricola Monterosso presso l'area industriale di Chiaramonte Gulfi. Dopo averci fatto visitare la struttura e spiegato i processi produttivi ci siamo soffermati con il titolare per farci raccontare la sua storia imprenditoriale.

### **Carmelo, ci racconti un po' la storia della sua azienda?**

*La società Agricola Monterosso col marchio Agromonte nasce del 2002 come cooperativa agricola per la produzione di semilavorati per le industrie. Abbiamo iniziato con la trasformazione dei peperoni e poi siamo passati al pomodoro, prevalentemente al ciliegino, tipico della nostra zona. Siamo i principali acquirenti del pomodoro ciliegino di tutta la fascia che da Pachino si estende sino a Licata.*

### **Quali sono state le politiche di investimento adottate**

*In una prima fase ci siamo attrezzati secondo le nostre possibilità. Ma in seguito, avendo ricevuto grandi richieste di fornitura dei nostri prodotti, prevalentemente di bottiglie di salsa di ciliegino, grazie alla **Misura 123 del PSR Sicilia** siamo riusciti ad avere una marcia in più e adeguando i nostri impianti, per rispondere alle richieste di mercato. Grazie a questo investimento e a queste macchine siamo arrivati ad una produzione di circa 24.000 bottiglie l'ora ed una produzione giornaliera di circa 300.000.*

*La nostra azienda oggi si propone come struttura di supporto all'Agricoltura del territorio dando una forza in più alla produzione locale collocando questo nuovo prodotto, il pomodoro ciliegino in salsa, oltre che nel mercato nazionale anche in quello europeo e mondiale.*

*Col nostro investimento siamo riusciti, avendo delle macchine tecnologicamente all'avanguardia, ad assolvere alle grandi richieste di mercato per il nostro prodotto.*

*Abbiamo acquistato un pastorizzatore, una colmatrice e tappatrice di altissima qualità, una fardellatrice, per mettere i prodotti sui bancali, una vasca fangatrice per pulire i prodotti, ed anche dei muletti per trasportare la merce all'interno dei magazzini e sugli automezzi.*

**Quale consiglio darebbe a chi vuole intraprendere un percorso come il suo?**

*Ho stretto relazioni con diversi soggetti che operano nelle multinazionali. Ho iniziato, facendo un passo alla volta, acquistando anche macchine usate, perché il mercato all'inizio non si conosce ed il rischio così lo si rende minimo. Man mano che ci si rende conto della propria capacità di penetrare il mercato allora si adegua le strutture e le macchine. Ad oggi questa strategia mi ha premiato. Tante aziende anche grosse hanno fatto degli ingenti investimenti che poi non hanno trovato riscontro sul mercato, sono andate in crisi e alcune sono state costrette a chiudere.*

**Quali sono i fattori di eccellenza dell'azienda Agromonte**

*Il fattore di eccellenza per la nostra azienda è la qualità. Abbiamo tutte le certificazioni che nel mondo ci vengono richieste per poter entrare con i nostri prodotti in ogni mercato. Abbiamo una grande struttura moderna con una grande organizzazione logistica che rispetta le norme igienico sanitarie. Sappiamo rispondere, proprio per questi aspetti, alle richieste sempre più esigenti delle multinazionali, cui forniamo i nostri prodotti. Abbiamo fatti grandi investimenti proprio sulla qualità, e su questa garantiamo al cento per cento i nostri prodotti.*

**Quali sono i vostri progetti per il futuro ?**

*Il nostro obiettivo è quello di creare, considerato la domanda del mercato, sempre crescente, un'altra struttura giovane a quella esistente che possa essere anche questa a supporto dei produttori e dei consumatori. Vogliamo creare una linea di grigliati surgelati, e vogliamo automatizzare l'ultimo processo produttivo, il packaging, e l'ultima fase della palletizzazione. Questo ci consentirebbe di abbattere i costi di produzione e poter essere competitivi a livello anche mondiale. Il prodotto italiano, e il nostro pomodoro, piace molto.*

*di Paolo Russo*