
Genuina mette in rete le eccellenze dell'area iblea

Autore: Brigida Raso

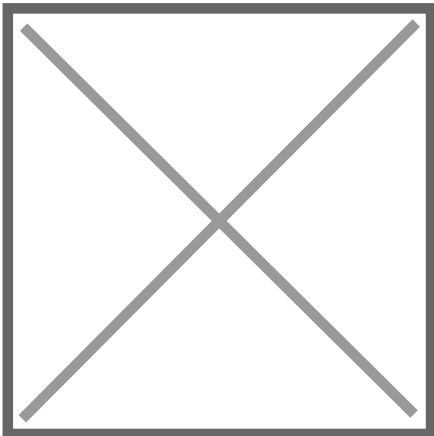
Data: 11 Gennaio 2018

Immagine in evidenza

Genuina è il nome che sei aziende iblee, che si trovano tra Siracusa, Noto e Modica hanno dato al loro progetto, con l'intento di fare "rete", grazie ai prodotti buoni e genuini della nostra terra. Il gruppo ha fatto della collaborazione il suo punto di forza e in poco tempo è riuscito a farsi conoscere non solo in ogni angolo della Sicilia, ma anche all'estero.

[huge_it_gallery id="15?]

Doroty Armenia, Simone Malvetta e Cristina Bellitto Grillo sono i giovani imprenditori di Genuina che abbiamo avuto l'opportunità di conoscere a Galati Mamertino in occasione del **Festival del Giornalismo Enogastronomico** e ci hanno raccontato come e perché hanno deciso di fare "rete", portando avanti le tradizioni familiari e sempre animati dall'amore per la propria terra, ma soprattutto uniti dalla condivisione degli stessi principi.



"Dietro ogni nome e ogni prodotto – dice Doroty Armenia

dell'Azienda Agroittica Macrostigma – c'è una storia di impegno e dedizione ai valori della terra iblea, storia che noi di Genuina offriamo al consumatore in tutti gli eventi a cui partecipiamo, convinti che essa sia valore aggiunto e condizione necessaria della bontà dei nostri prodotti."

Quando e come è nata l'idea di fare il gruppo?

"L'idea è nata poco prima del natale del 2016 quando abbiamo deciso, con gli altri ragazzi, di creare delle ceste regalo natalizie, piene dei prodotti più buoni e naturali che il territorio ibleo offre. Questo ha fatto sì che si andasse formando un gruppo di aziende, scelte non a caso, ma per una visione condivisa di lavoro nel rispetto della terra e del consumatore."

Come siete organizzati?

"Genuina è un consorzio di aziende amiche, un canale di vendita. Cerchiamo di sostenerci dall'interno: quando uno di noi produttori è impossibilitato a partecipare a qualche evento, gli altri

del gruppo “adottano” i suoi prodotti e li raccontano al consumatore in sua vece, come fossero i propri. Ci aiutiamo a vicenda per presentare i prodotti gli uni degli altri e nel raccontare la storia che c'è dietro il lavoro di ciascuno. Siamo infatti convinti che il successo di uno possa essere condiviso, ed abbia effetti positivi sul lavoro di tutti.”

A quali eventi avete partecipato?

“Come gruppo siamo attivi da più un anno. Abbiamo debuttato a Ispica, e abbiamo partecipato a numerosi eventi e fiere in tutta la Sicilia ma non solo. Infatti, siamo stati ospiti al “The room” a Milano, in occasione della settimana del design; a Monza per la Critical Wine.”

Quali sono le aziende che, ad oggi, fanno parte di “Genuina”?

“Attualmente fanno parte di Genuina **l’Azienda Agroittica Macrostigma**, di Civello Giuseppina, (<https://www.facebook.com/AziendaAgroitticaMacrostigma>) che nella splendida cornice di contrada Stafenna (Noto) alleva e lavora la trota iridea, proposta al consumatore sia fresca che in gustosissimi filetti affumicati a freddo, con gli aromi dell’areale ibleo”; **l’Azienda “Aromi dei Conti”** di Simone Malvetta e Alessandro Gennuso, <https://www.facebook.com/aromideiconti/>, con lo zafferano, vero e proprio oro di Sicilia, e la maggiorana coltivati nell’altopiano modicano; **l’Agriturismo Stallaini** (Siracusa), <http://www.agriturismostallaini.com/index.html>, di Manuela Sarcià, con un ricco paniere di confetture biologiche, farine di grani antichi – Russello e Timilia -, e creme idratanti ai profumi di Sicilia; **l’azienda Frasca** (Modica), di Michele Frasca, il nostro “contadino genuino” che produce, oltre a una serie di prodotti ortofrutticoli biologici, un fragrante e avvolgente vino Nero d’Avola; **l’azienda Cio shock** (Frigintini), di Roberta Cannata, con le sue deliziose tavolette di cioccolato temperato a freddo, secondo l’antica tecnica di origine catalana della cioccolata modicana;; **l’azienda biologica di Federico Monaca**, che nella tenuta in contrada Tre maiali (Noto) coltiva la mandorla pizzuta di Avola, la stevia e la canapa sativa, dai mille impieghi medicamentosi e artigianali, e infine **fotografa Lucia Zocco** (Modica), con i suoi segnalibro d’autore.

Oggi Genuina è una rete di vendita con ottime prospettive di crescita, fare rete ha aggiunto valore alle singole aziende?

“Sicuramente sì. Fare rete è difficile, ma non impossibile! È necessario crederci e impegnarsi affinché un intero territorio, e non solo le singole realtà che su di esso operano, emerga agli occhi – e ai palati – di tutti, con le sue qualità e la forza di quanti vi lavorano.”

Genuina (che vende i suoi prodotti sulla pagina Facebook:

<https://www.facebook.com/genuinituttolanno>) è esempio lodevole e da seguire per la “Sicilia che fa impresa”, che forse comincia a comprendere, grazie alle giovani generazioni che l’unione fa la forza, oggi più che mai, in un tempo in cui la convenienza economica (“il prezzo basso”) sembra essere diventato uno dei più importanti parametri di scelta dei consumatori nell’acquisto dei prodotti, a scapito della qualità e della genuinità degli stessi.

Riferimento articolo: <https://www.economysicilia.it/genuina-mette-in-rete-le-eccellenze-dellarea-iblea/>

Generato il 13/04/2026