

La storia

# Le barrette "crunchy nature" nate in Sicilia a chilometro zero

Nella sua Castelbuono Daniela Di Garbo gestisce l'agriturismo di famiglia. L'idea originale: trasformare fichi, arance e nespole

GIADA LO PORTO

Fichi d'India, arance e nespole siciliane diventano barrette light monodose, senza aggiunta di zuccheri e additivi. Così l'idea di una imprenditrice palermitana è risulta vincente all'AgriAcademy di Isnea, il programma di alta formazione, promosso in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole alimentari forestali e del turismo, e viene selezionata tra le prime quattro, su oltre duecento progetti presentati da giovani imprenditori agricoli. Si chiamano "Crunchy Nature", letteralmente natura croccante, le barrette monodose per merende e aperitivi, realizzate con frutta e ortaggi del

territorio disidratati. A presentarli alla commissione di valutazione, a Bari, Daniela Di Garbo, 39 anni, originaria di Castelbuono.

Daniela ha avuto una formazione e un affiancamento gratuito per far diventare la sua idea progetto; attraverso i consigli dei mentori adesso potrà elaborare il proprio modello di business e conoscere la strategia di posizionamento di mercato. Nella sua Castelbuono, Daniela, gestisce l'agriturismo di famiglia "Bergi", assieme alle altre tre sorelle e ai cognati, una struttura che ha fatto da pioniere nel campo del biologico ed è stata anche tra le prime a proporre attività pilota rivolte alle scuole, come le fattorie didattiche. «Lavorando in agriturismo - dice Daniela Di Garbo - ho notato che gli ospiti avevano un grande interesse per le produzioni artigianali biologiche, le persone oggi sono molto interessate al benessere e alla salute, cercano prodotti sani, da consumare in fretta durante la giornata,

snack leggeri da portare in borsa. Da questa constatazione, ha iniziato a balenarmi in testa l'idea di realizzare delle monoporzioni da vendere in agriturismo per i turisti. Ho pensato di utilizzare i prodotti della mia terra, frutta e verdura disidratata, da proporre come prodotti pronti».

E l'idea è divenuta progetto. «Rappresenta un'opportunità per far crescere la nostra attività e aumentare il fatturato con prodotti della nostra terra da portare in tasca - dice l'imprenditrice palermitana - non mi aspettavo tutto questo successo all'AgriAcademy, e invece abbiamo vinto». Il passo successivo, ora, è creare la prima linea di produzione e metterla sul mercato all'inizio in agriturismo, poi, magari, espandendosi, contattando i rivenditori locali.

L'azienda di Daniela è variegata. «Produciamo miele di ape nera, la manna, olio d'oliva, fichi d'India, arance, limoni, mandarino, albicocche, prugne e nespole - dice



Le barrette "crunchy nature" sfruttano le risorse dell'agriturismo Bergi. A destra Daniela Di Garbo



- con questi prodotti creeremo barrette diverse, ci divertiremo a unire la frutta e la verdura che la nostra Sicilia ci offre. Dato che la produzione è tanta ogni anno - aggiunge - abbiamo sempre trasformato in conserve quella che non riuscivamo a consumare. Ma i consumi di marmellata sono calati, le persone tengono alla forma fisica, così abbiamo pensato di fare questa cosa della disidratazione, non è un prodotto che si trova facilmente in Sicilia. All'inizio partiremo da una sfera locale, lavorando sull'appetibilità del prodotto, sulla praticità, visto che si possono portare in giro e sono veloci da consumare e, non in ultimo, sulla

salubrità, tutti i prodotti utilizzati sono naturali e coltivati in famiglia».

Daniela viene da una tradizione familiare che ha sempre puntato sul biologico, ancora prima che si parlasse di chilometro zero. «Mio padre ha sempre fatto l'agricoltore - dice - negli anni Settanta faceva già la vendita diretta a chilometro zero, andando in giro per i paesini e i piccoli centri, le persone aspettavano lui perché portava le cose genuine, quando ancora il biologico era un miraggio». Poi c'è stata la possibilità di fare un agriturismo, ma Daniela non si è fermata lì. Ha inseguito i tempi e guardato al futuro, creando una fattoria di dattica e sociale in un'ottica sviluppo economico per fronteggiare la crisi. «Diamo grande importanza al rispetto del paesaggio e al riciclo dei rifiuti - dice - L'amore per la terra e i suoi frutti ha portato alla creazione di diversi percorsi agro-ambientali riservati ad esempio alle scuole e a gruppi di minimo 20 bambini. Prevedono, tra le altre cose, il pranzo con prodotti aziendali da agricoltura biologica e la visita al nostro museo di antica civiltà contadina, nel centro storico di Castelbuono». Punta sull'e-commerce, l'imprenditrice agricola 2.0, per comunicare la propria impresa green. E, a breve, ci finiranno pure le sue barrette.