

PMI DAY 2022 . Studenti in visita presso l'Azienda agricola Ceraudo



Torna a Crotona la PMI Day 2022, promossa dalla Piccola Industria di Confindustria, con un nuovo incontro dedicato questa volta alla Azienda agricola Ceraudo di Strongoli .

Grazie alla collaborazione della prof.ssa Laura Laurendi, Dirigente dell'I.T.I. Guido Donegani di Crotona, circa 30 studenti, accompagnati dal prof. Ermanno Nasta, hanno visitato l'azienda fondata da Roberto Ceraudo quasi 50 anni fa. Immersa nel verde tra uliveti e vigneti, produce vino ed olio di alta qualità, conosciuti ed esportati in tutto il mondo.

Un'azienda di famiglia che vanta anche una chef stellata, Caterina Ceraudo, che con il suo ristorante Dattilo prosegue l'impegno familiare nella valorizzazione dei prodotti locali.

Il rispetto per la terra, i suoi frutti ed i suoi tempi ispirano le scelte di Roberto Ceraudo quando decide di avviare la sua azienda. *“Da giovane dedicavo il mio tempo al lavoro in agricoltura, me ne sono innamorato ed è diventato il mio futuro. La conversione all'agricoltura biologica è avvenuta dopo un incidente sul campo che mi aveva esposto al contatto con pesticidi e procurato conseguenze negative sulla mia salute. Poi tanto lavoro, il coinvolgimento dei miei figli Susy, Caterina e Giuseppe, i primi successi ed i riconoscimenti internazionali, senza mai dimenticare il*

rispetto dei tempi della natura: è lei che decide quando i frutti sono pronti per la raccolta.”.

L'incontro in azienda è stato introdotto da Antonella Gullà, referente PMI day per la Piccola Industria di Confindustria Crotone: *“Dopo Gerardo Sacco, abbiamo voluto incontrare Roberto Ceraudo per raccontare ai nostri ragazzi la bellezza che impreziosisce tanti angoli del nostro territorio. Nella tenuta Ceraudo è splendida la natura ed ancora più emozionante e bello il racconto di una vita di lavoro, rispettosa delle regole degli uomini ma anche dell'ambiente naturale. Una lezione molto attuale in questi tempi di transizione a modelli sostenibili di sviluppo”.*

Dalla raccolta di olive e uve alla produzione di vino ed olio di qualità, Roberto Ceraudo ha raccontato agli studenti metodologie e strumenti per la trasformazione e la maturazione di prodotti di alta qualità.

“Abbiamo voluto che i ragazzi incontrassero anche Caterina Ceraudo, la Chef stellata che ha conquistato l'attenzione dei ragazzi raccontando i suoi primi passi in un mondo molto impegnativo come quello dell'alta ristorazione. Una donna giovane che ha testimoniato i valori necessari per coltivare nel tempo sacrificio, passione e dedizione”, così ha commentato il Presidente di Confindustria Crotone, Mario Spanò.

“Dopo la laurea a Pisa in enologia e gli stage nelle realtà vitivinicole della Toscana, ho sentito il bisogno di tornare in Calabria per raccontare un territorio aspro ma ricco di biodiversità. Mio padre mi ha insegnato il rispetto per la terra ed i suoi prodotti, per le persone ed il loro lavoro: i miei piatti interpretano questi valori. In cucina vince il sempre il team: come in una squadra di calcio tutti

contribuiscono al risultato. A voi ragazzi consiglio di andare fuori per fare esperienze ma anche di tornare per seminare e portare frutti nel vostro territorio", così Caterina Ceraudo incontrando gli studenti dell'ITI Donegani.