

SURIANO CARMELA



Azienda Agricola Suriano & Casalnuovo, Imprenditrice agricola, Fondatrice e Presidente del Club Candonga Fragola Top Quality.

Cosa mi ha spinto, nel 2013, a fondare il Club Candonga Fragola TopQuality? Semplice. Il desiderio di riconoscere all'agricoltore il giusto compenso, per il duro lavoro che svolge.

Il mio intento consisteva nel valorizzare prodotto e processo produttivo. Oggi, grazie al nostro Club, i 22 soci intrattengono rapporti diretti con la GDO e i mercati generali. Così, il valore resta in mano all'azienda agricola, che può nuovamente investire in innovazione. Per svilupparsi e garantire un prodotto sempre migliore.

Nel giro di pochi anni, i risultati hanno confermato la mia intuizione. Infatti, siamo passati dai 400 ettari coltivati a fragola nel 2006, agli oltre 1.000 dello scorso anno. La fragolicoltura di qualità del Metapontino è un business solido e coinvolge un indotto esteso: dalla manodopera ai trasporti, passando per la logistica. Nella vita, la fortuna va cercata.

E noi, qui in Basilicata, abbiamo una terra molto generosa e ricca di potenzialità. Ambiente, agricoltura e turismo sono i caposaldi dell'economia locale. Abbiamo, infatti, recentemente introdotto la produzione della prestigiosa varietà di lamponi Adelita, mirando a specializzarci ulteriormente nella produzione di berries.

<https://www.facebook.com/861547880694425/photos/il-rutunnaro-speciale-carmela-suriano-e-le-sue-grandi-intuizioni-imprenditoriali/1055693894613155/>

Comune di Rotondella 13 ottobre 2018

Il rutunnaro speciale": Carmela Suriano e le sue grandi intuizioni imprenditoriali

**L'IMPRENDITRICE DEL CLUB CANDONGA. DALLA TERRA UN MODELLO INTERNAZIONALE:
CARMELA SURIANO**

Dalle radici della terra a una dimensione internazionale: è la parabola di Carmela Suriano, imprenditrice lucana di origini rotondellesi, che ha fatto della nostra terra e dei suoi frutti il trampolino di lancio per un'importante storia imprenditoriale. Direttrice di Planitalia, è lei la "regina" del brand "Candonga", che ha reso noto in tutto il mondo uno dei prodotti più importanti della nostra terra, la fragola, il cosiddetto "oro rosso", come veniva chiamato negli anni '80 in contrapposizione con l'altro oro che la Basilicata nello stesso tempo scopriva, l'oro nero del petrolio.

Nel 2013, su impulso della Suriano, nasce il Club Candonga, un consorzio volto alla valorizzazione e promozione della varietà Sabrosa, coltivata da un gruppo di produttori lucani secondo un rigido disciplinare di produzione. Il marchio registrato con cui viene commercializzata la cultivar del club è Candonga Fragola Top Quality. L'obiettivo del Club è di valorizzare la produzione di qualità attraverso strategie di marketing e comunicazione e con una struttura orizzontale dove progetti, obiettivi e valori vengono condivisi da tutti i soci. Il Club investe una superficie di cultivar Sabrosa di circa 400 ettari, oltre la metà degli ettari di Sabrosa coltivati in Basilicata.

Pur avendo raggiunto un rilievo imprenditoriale internazionale, Carmela conserva sempre grande umiltà e legame con le origini. Durante la serata per i 500 anni, il 25 agosto scorso, è intervenuta con parole significative e ha offerto ai presenti, per l'occasione, il "Rossini Candonga", il nuovo aperitivo creato dalla Casa Vinicola Canella sull'esperienza di 30 anni di produzione del famoso Bellini in bottiglia: le migliori fragole della Basilicata incontrano lo spumante Brut del veneto nel "Rossini Candonga". È solo l'ultima delle sue tante intuizioni imprenditoriali.

<https://www.fruitgourmet.it/2019/05/leccellenza-della-candonga-fragola-top-quality-raccontata-da-carmela-suriano/>

STORIE 9 MAGGIO 2019

L'eccellenza della Candonga Fragola Top Quality raccontata da Carmela Suriano

by JESSICA BORDONI

Articolo in collaborazione con Club Candonga

IL CLUB CANDONGA ALCUNI NUMERI

2013 anno di fondazione 20 produttori 400 ettari 80% Italia

20% Germania, Austria e Svizzera 27 kcal per 100 grammi di fragole

A tu per tu con la general manager di Planitalia, che ha introdotto la varietà Sabrosa in Italia oltre 10 anni fa. I segreti di questo frutto gourmet di successo e i nuovi progetti del Club Candonga, consorzio dei produttori lucani.



In Italia la Basilicata è senza dubbio “il posto delle fragole”, per dirla con un celebre film di Ingmar Bergman. Questa piccola regione del Sud negli ultimi anni si è imposta come terra d’elezione della produzione nazionale di fragole d’eccellenza, scalzando il primato del Veneto e della Campania. Il merito è soprattutto di una cultivar speciale, la varietà spagnola Sabrosa, che ha trovato nella piana del Metapontino l’habitat ideale per coltivare frutti dalle caratteristiche organolettiche superiori. Carmela Suriano, general manager di Planitalia, l’azienda che oltre 10 anni fa ha introdotto la varietà nel nostro Paese, ci aiuta a comprendere il segreto del successo di questo frutto decisamente gourmet.

Perché proprio in Basilicata?

I punti di forza della fragolicoltura lucana sono, da un lato le condizioni pedoclimatiche, dall’altro le tecniche colturali adottate. I terreni fertili della piana del Metapontino, la qualità delle acque, il sole e le temperature miti, ma anche la professionalità dei produttori agricoli locali, che hanno introdotto sistemi innovativi e a basso impatto ambientale. L’insieme di questi fattori ha permesso di esaltare le caratteristiche della cultivar Sabrosa, per la cui valorizzazione nel 2013 è nato un Consorzio, il Club Candonga, che vede la partecipazione dei produttori lucani che producono questa varietà e commercializzano la fragola lucana in Italia e all’estero con il marchio Candonga Fragola Top Quality.

Quali sono i tratti distintivi della Candonga Fragola Top Quality?

La bellezza dei suoi frutti di colore rosso brillante e armonioso, la forma conica allungata, ma soprattutto le sue caratteristiche organolettiche. La polpa è soda e aromatica, il sapore succoso. Ha un ottimo ed equilibrato rapporto acidi/zuccheri, con un grado zuccherino intorno ai 10° Brix. Inoltre, il profumo è fresco e persistente e la shelf-life è elevata, consentendole di conservare la sua croccantezza e succosità per diversi giorni.

Quali sono le finalità del Club Candonga?

Il Consorzio si pone l'obiettivo di valorizzare la fragola della varietà Sabrosa prodotta in Basilicata attraverso iniziative di marketing e comunicazione per informare il mercato sulle caratteristiche peculiari di questo prodotto. Il marchio commerciale Candonga Fragola Top Quality® è stato creato per tutelare la produzione e distinguerla dalle altre, veicolando il messaggio dell'alta qualità che la contraddistingue.

In quale attività è attualmente impegnato il Club Candonga?

Di recente abbiamo partecipato alla cerimonia di inaugurazione di "Matera Capitale della Cultura 2019", omaggiando la Città dei Sassi con un flash mob pubblicato sul web. Oltre alle consuete iniziative di marketing e comunicazione (fiere di settore, presenza pubblicitaria sui media), quest'anno, e più precisamente il 25 aprile, lanceremo "Fragola on the road", un evento finalizzato a promuovere la fragola lucana e il territorio in cui viene prodotta a buyer, food blogger e stampa di settore.

Il 2019 segna una novità nel packaging: l'introduzione del QR Code. Di che si tratta?

Vogliamo favorire una maggiore tracciabilità della Candonga Fragola Top Quality®. Per questo da quest'anno ogni socio del Club ha un suo QR Code tramite il quale il consumatore può conoscere chi ha prodotto le fragole che ha acquistato, dove e come sono state prodotte. È un modo per avvicinare il produttore al consumatore e far conoscere a quest'ultimo il territorio e il lavoro che c'è dietro ad ogni cestino delle nostre fragole.

