

# “Perlina”, in esclusiva una melanzana in miniatura

Ispirato dal pomodorino di Pachino, Giovambattista Campoccia, serricoltore del Ragusano, ha realizzato un ortaggio gustoso e di ottima resa.

■ di Cinzia Zerbini

L'idea l'ha avuta grazie al pomodorino Pachino, il pomodoro a grappolo. Un ortaggio piccolo, in miniatura, che ha fatto la fortuna di molti nella zona di Siracusa e Ragusa. Giovambattista Campoccia, 39 anni, ha avviato una serie di ricerche in collaborazione con la Sopat, la sezione di assistenza tecnica dell'ente di sviluppo agricolo e dopo anni di sperimentazione e di studi, condotti anche con l'istituto di ricerca per l'orticoltura, ha creato “perlina”, una melanzana in miniatura a grappoli, dai 5 ai 20 frutti, di cui detiene ancora l'esclusiva.

La sua azienda si trova a S. Croce di Camerina, una ven-



▲ Il serricoltore Giovambattista Campoccia.

tina di chilometri da Vittoria, e pochi altri da Ragusa. Trentamila metri quadrati di serre dove accanto alle colture tradizionali, melanzana, pomodoro, peperone, da tre anni ha avviato questa produzione mignon, anche per una passione, molto diffusa, delle miniature.

«Ho pensato di avviare la produzione di “perlina” in un periodo in cui il ciliegino aveva grandi prospettive di mercato – spiega. Sono un imprenditore agricolo e come tale sono sempre alla ricerca di innovazioni per conquistare ulteriore spazio sul mercato. L'idea della perlina è stata portata avanti con grande determinazione e pazienza grazie anche all'impiego di tecnici. Non si tratta assolutamente di manipolazioni genetiche, ma di una serie di incroci naturali di semi che ha permesso di perfezionare sempre più questa produzione». nell'azienda a conduzione familiare oltre alla moglie e ai fratelli del cognato occupa una serie di extracomunitari, soprattutto tunisini, che ormai da anni hanno stabilito la loro vita in queste zone acquisendo sempre più una specializzazione agricola.

Negli anni 80 ha iniziato la produzione serricola con il ciliegino e gli altri ortaggi. “Nel



▲ Una serra di melanzana nana.

1995 – dice – abbiamo iniziato a lavorare sull'idea della melanzana nana, e dopo saggi, prove e controlli incrociati, solo da tre anni abbiamo ottenuto una vera produzione con una resa, su 8 mila quadrati di serre, di 60 quintali per mille metri. Due cicli produttivi, uno tra giugno-luglio e l'altro dopo Natale, anche se quest'anno la raccolta è stata anticipata.

«Rispetto alla melanzana tradizionale ha costi leggermente superiori in quanto ha bisogno di maggiore manodopera. Per i problemi tipici della serricoltura, – aggiunge Campoccia – come la disinfezione del terreno, sebbene siamo ancora in fase di sperimentazione, siamo incoraggiati dal fatto che sembra che questo tipo di coltivazione provochi meno problemi. Non facciamo trattamenti al ter-

reno in quanto usiamo il portainnesto».

## Solo per il Nord

E nonostante la cucina siciliana sia ricca di ortaggi e soprattutto di melanzana, in questa regione la perlina non è distribuita, in quanto Campoccia, grazie a degli accordi commerciali con una ditta del Nord, ha preferito continuare il rapporto di esclusiva commercializzando il prodotto al Nord, dal Triveneto, alle zone turistiche del Trentino e Bolzano, ma anche in Inghilterra, Austria Germania. Del resto, al consumatore finale un chilo di perlina costa dalle 8 alle 10 mila il chilo (4,13-5,16 €) almeno in alcune zone.

Ma soprattutto una melanzana di piccole dimensioni (3-4 centimetri di diametro e 10 di lunghezza) risponde ai mutamenti sociali. È gustosa ed ha

## Scheda aziendale

Ricerca, passione e inventiva sono le caratteristiche dell'azienda Campoccia.

**Denominazione:** Azienda agricola Giovambattista Campoccia.

**Località:** S. Croce di Camerina (Rg).

**Superficie:** 30.000 m<sup>2</sup> di serre.

**Indirizzo produttivo:** florovivaistico



▲ Frutti di melanzana nana.

una resa maggiore in quanto contiene meno acqua.

«Oggi - commenta Campoccia - non si ha molto tempo per stare in cucina o comunque per dedicarsi come si vorrebbe. Così, in 10 minuti, si ha la possibilità di avere buoni piatti a base di melanzana in quanto a differenza di quelle classiche queste non hanno bisogno di essere immerse nell'acqua, non hanno il sapore amarognolo tipico delle melanzane grandi, né il sapore piccante dell'ortaggio tradizionale. E per rendere tutto più facile la stessa impresa ha creato un ricettario.

### Una gamma "mini"

E Campoccia non si limita alla melanzana. «Puntiamo a creare una gamma di ortaggi mini - dice. Stiamo realizzando ricerche e sperimentazioni per altri ortaggi in quanto è un comparto in cui credo molto, indipendentemente dalla possibilità di aiuti economici. Oggi tutto può essere

creato in miniatura, ma bisogna mantenere alto il livello di qualità, e comunque occorrono anni di studi e sperimentazioni».

Il tutto senza contributi pubblici, su cui l'imprenditore ha le idee chiare.

«Per ottenere un finanziamento di un miliardo, sulla base di un progetto, e poter ristrutturare le strutture serri-cole che sicuramente non sono all'avanguardia dovrei avere il 75 per cento di fidejussioni in banca. Ma chi, avendo una cifra simile, chiede il prestito? Così io faccio tutto con i miei fondi, arrivo dove posso arrivare, per ottenere finanziamenti, invece, passa troppo tempo. Oggi costruire una serra moderna, che risponda al bisogno del produttore, costa circa 40 mila lire (20,65 €) al metro quadro, sono cifre enormi».

I problemi, classici di chi lavora in questa zona orientale dell'Isola, sono i trasporti, i costi alti e il tempo necessario per raggiungere i mercati.

«Un Tir impiega almeno due giorni per raggiungere i mercati del Nord. Il costo deriva dai 1.500 chilometri che bisogna percorrere molti dei quali, in Sicilia su strade provinciali. Da Ragusa a Catania un Tir impiega 3 ore, mentre per raggiungere la Calabria, quando va bene, in inverno, si perde almeno 1 ora. Almeno ci fosse il ponte sullo stretto... Ma, almeno per il momento, questo è solo un sogno». ■