

„Rosaria“, die besondere Orange

Das Unternehmen Pannitteri & C. aus Belpasso präsentiert sich auf der diesjährigen Fruit Logistica, um für ihr Markenprodukt zu werben. „L'arancia rossa dell'Etna“, kurz „Rosaria“ getauft, die im Territorium der Blutorangen mit IGP-Prädikat angebaut wird. Die dort produzierten Apfelsinen sind von exzellenter Qualität und weisen typische Produkteigenschaften auf, die sich allein im spezifischen Herkunftsgebiet entwickeln können.

Die „Rosaria“ wurde erst im vergangenen Jahr lanciert und durch verschiedene Marketing- sowie Sponsoraktionen im eignen Land promoviert. Das traditionelle Familienunternehmen aus der Provinz von Catania wurde schon 1981 gegründet und verfügt aktuell über insgesamt 180 ha, die für den Anbau von Agrumen und speziell der pigmentierten Tarocco-Orange genutzt werden. Schon in den neunziger Jahren investierte die Familie in die Produktion der speziellen

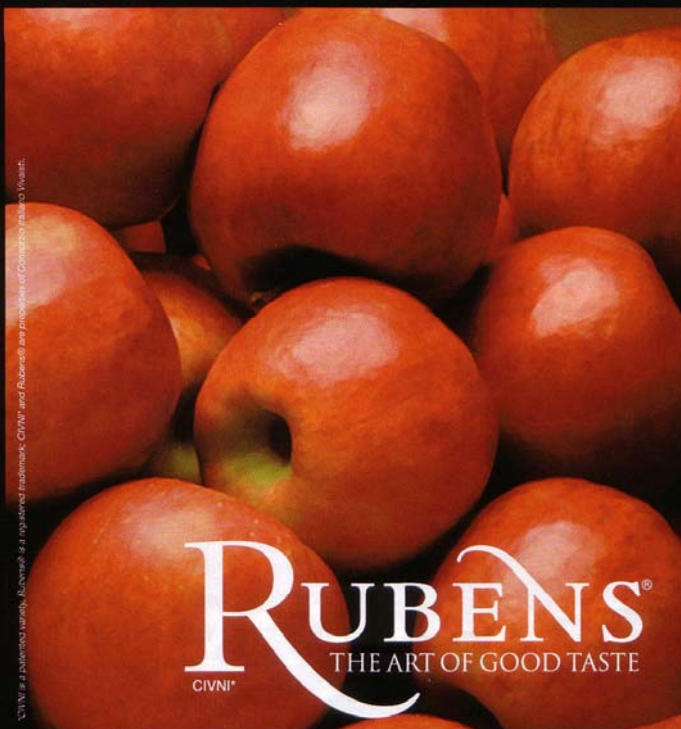
Agrumen, während ganz Sizilien dem Boom der blonden Apfelsinen zu folgen schien. Ein Großteil der Bauern sah die Beseitigung der Blutorangenplantagen vor, unterdessen das Unternehmen Panitteri & C. gerade auf diese traditionelle Varietät setzte und ihre Kulturen um 60% vergrößerte. Heute verfügt die Firma über eine jährliche Lieferkapazität von etwa 25.000 t an Citrusfrüchten, von dem ein Großteil eben von den einzigartig roten Orangen bestimmt wird.

Die goldene Regel der Qualität

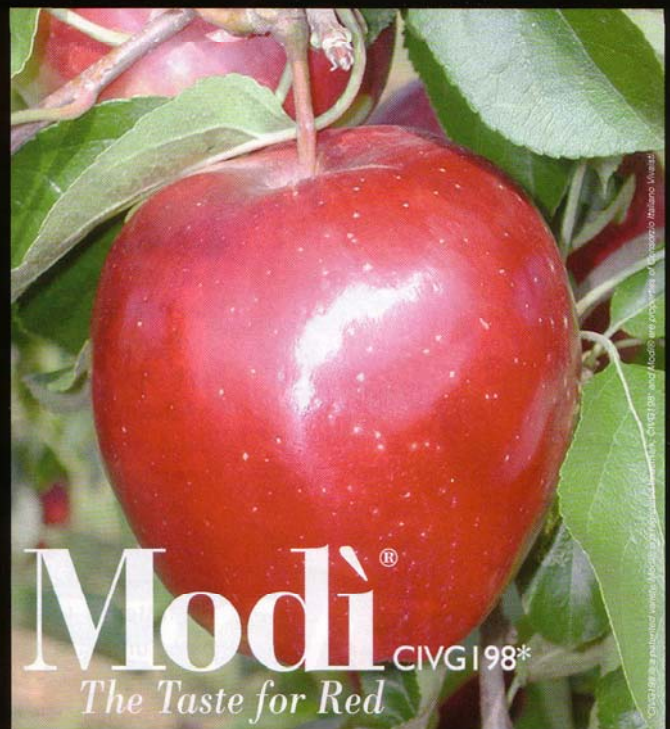
Das Unternehmen wird derzeit von den beiden Brüdern Aurelio und Salvatore Pannitteri geleitet, die sich in erster Linie um das Verkaufsgeschäft und die Verwaltung kümmern. Im Betrieb herrscht eine goldene Regel, die für eine naturgemäße und unverfälschte Produktion bürgt. Daher wird ein

präziser Anbauplan verfolgt, bei dem die Qualität der Produkte und deren Rückverfolgbarkeit im Vordergrund stehen. Die Kulturen werden nach den Richtlinien der IP bewirtschaftet, sodass man, was eventuelle Rückstände betrifft, mindestens 20% bis 30% unter den erlaubten Grenzwerten liegt. Die Produktion könnte bald als ökologisch bezeichnet werden, worauf mit Gewissheit auch ein Großteil des Erfolges der „Rosaria“ beruht.

Viel Erfahrung und spezielle Agrartechniken im Agrumenanbau wurden über Generationen überliefert und sorgen auch gegenwärtig für eine besondere Güte der Produkte. Ein fachmännisches Team von Agronomen ist mit der Überwachung der Kulturen beauftragt und kümmert sich um zweckdienliche Kontrollen des gesamten Produktionsprozesses. Die Untersuchungen werden professionellen Laboratorien anvertraut, durch deren Hilfe das Unternehmen die Qualität der angebotenen Früchte nicht



RUBENS®
THE ART OF GOOD TASTE
CIVNI®



Modi®
CIVGI 98*
The Taste for Red

The Taste Revolution

CONSORZIO ITALIANO VIVAISTI

Statale Romea, 116 - 44020 S. Giuseppe di Comacchio (Ferrara) - Italy
Tel. +39 0533 399431 - Fax +39 0533 399441 e-mail: info@civ.it www.civ.it



Visit us at FRUIT LOGISTICA, Hall 02.2, Stand A-06



nur garantieren, sondern auch belegen kann. Die Firma Pannitteri & C. ist bereits EurepGap- und ISO 9002-zertifiziert und arbeitet ausnahmslos mit Betrieben zusammen, die sich selber gewissenhaft bemühen, alle notwendigen Richtlinien kategorisch einzuhalten.

Strenge Direktiven gelten auch in puncto Gleichförmigkeit, damit eine sichere Kontinuität des hohen Qualitätsstandards der Agrumen gewährleistet werden kann. Beste Qualität und Bekömmlichkeit zu bieten ist eine der Grundprinzipien der Familie Pannitteri, damit sowohl die Kunden als auch der Endverbraucher zufrieden gestellt werden können.

„Rosaria“, die rote Orange vom Etna

Das Hauptgeschäft konzentriert sich auf die roten Tarocco-Orangen. Die Apfelsine „Rosaria“ wird am Fuße des Etna erzeugt, wo diese Varietät optimale und einmalige Anbaubedingungen findet. Die starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind notwendig, um den Pigmentierungsprozess in Gang zu bringen, wobei die seltene Färbung der Frucht das Feuer des Vulkans zu verkörpern scheint.

Nirgendwo anders auf der Welt erreicht diese Varietät eine ähnliche Färbung, einen gleichwertigen Geschmack oder die einzigartigen Ernährungseigenschaften des Tarocco vom Etna.

Von besonderer Beschaffenheit sind außerdem Apfelsinen der Sorte Sanguinello und Moro, die zum traditionellen Sortiment der sizilianischen Blutorangen zählen.

Überdies bietet die Firma Pannitteri & C. helle Apfelsinen der Varietät Navelina, Valencia und Ovale. Mandarinen und Clementinen ergänzen die Palette der Citrusfrüchte in den Wintermonaten, während im Sommer außerdem Melonen, Pfirsiche und Kaktusfeigen angeboten werden.

Das Bearbeitungszentrum der Firma Pannitteri & C. befindet sich direkt in Belpasso und ist sehr modern eingerichtet. Insgesamt 7.400 m² stehen für die Bearbeitung der Agrumen, als Büros und dem Personal, zur Verfügung. In der Hauptsaison werden etwa 200 Personen beschäftigt, die sich ganz dem Produkt widmen. Was die Vorbereitung, Säuberung, Auslese und Verpackung der Ware betrifft, so wird sowohl professionelle Handarbeit als auch die modernste Technik genutzt.

Vertrieben werden die Markenorangen bereits in Ost- und Nordeuropa, wobei das

Hauptgeschäft bisher noch in Italien (70%) selber gemacht wird. Eine große Nachfrage betrifft die „Rosaria“ besteht vorwiegend in Zentral- und Norditalien. Einige renommierte Vertreter des organisierten LEH in Italien verlangen ausdrücklich nach dem Markenartikel, was das Unternehmen als großen Erfolg definiert. Das selbstkreierte Gütezeichen wurde erst 2005 lanciert und konnte in dieser kurzen Zeit eine hervorragende Positionierung auf dem Markt erreichen. Einen noch größeren Triumph will die Firma Pannitteri & C. aus Berlin mit nach Hause bringen. Zielgedanke ist, den Besuchern der Messe die „Rosaria“ persönlich vorzustellen und weitere Geschäftskontakte mit Kunden aus Europa zu schaffen. a. s.



Inländische Äpfel bevorzugt

Eines haben italienische und deutsche Konsumenten gemeinsam: Beide legen bei Äpfeln – mehr oder weniger – großen Wert auf die Qualität. Während aber der deutsche Konsument äußerst preissensibel ist, achten italienische Kunden stärker auf die Herkunft. Wie die italienische Handelskette Conad das Konsumverhalten der Italiener bewertet, wurde auf einer Obstbautagung in Südtirol erklärt. Um die Trends der Konsumenten, die sich teilweise recht schnell ändern, nicht zu verpassen, investieren Handelsketten Millionen von Euro in Marktforschung und Kundenbefragungen. Und die stellen seit einigen Jahren eine Veränderung der Essgewohnheiten in Italien fest. „Italiener konsumieren immer mehr Snacks und Fertigprodukte, verlangen auf der anderen Seite nach gesunden, schmackhaften und frischen Produkten“, erklärte Claudio Gamberoni von Conad. Der Kampf um den Kunden wird nicht mehr nur über den Preis gewonnen, sondern über besondere Vorzüge, die ein Angebot vom anderen unterscheidet. „Die ideale Genossenschaft sollte die Bereitschaft zu Innovation und die Fähigkeit, Markttrends zu erkennen, mitbringen. Vor allem aber müssen die Cooperativen noch stärker als bisher Kosten senken“, forderte Gamberoni. Darüber hinaus müssten einige Cooperativen ihre Verkaufsstrategien überdenken. Südtirol sei hier auf dem richtigen Weg. ↻