

Santomiele e la tradizione che sa innovare

Luglio 1, 2022 · Benedetta Esposito



“Innovare” sembra essere la via maestra non solo per aziende ed istituzioni, ma anche per gli individui e la società nella sua totalità che è chiamata a migliorarsi per rispondere alle innumerevoli sfide del nostro tempo prima tra tutte quella ambientale. Tuttavia, nonostante questo spesso venga dimenticato, **non c’è innovazione più valida e promettente di quella che affonda le proprie radici nella tradizione.** Il segreto, se tale possiamo definirlo, è essere capaci di far progredire le tecniche ed i processi senza dimenticare il prezioso valore e la validità di pratiche e saperi antichi che caratterizzano i nostri ricchi territori. Un esempio virtuoso, in questo, è il lavoro dell’azienda Santomiele, impegnata nel

coltivare, trasformare e reinventare in maniera innovativa alcuni dei prodotti caratteristici del Cilento.

L'azienda



Situata nel cuore del piccolo paese di Prignano Cilento, l'azienda Santomiele è famosa, in particolare, per la produzione dei fichi Dottato, varietà tipica, conosciuta come “fichi bianchi del Cilento”.

L'azienda nasce per volere di Antonio Longo e Corrado Del Verme – un geologo e un manager – due amici, che hanno deciso di inseguire un sogno di gioventù e di riprendere quella che agli inizi del '900 era l'attività del nonno di Antonio, che tornato dal Sud America iniziò a dedicarsi alla coltivazione del fico. L'intento che guida la nascita dell'azienda nel 2000 è quello di recuperare quest'antica tradizione, emblematica dello stile di vita e del modo di nutrirsi cilentano, rivisitandola in chiave però contemporanea. Ad oggi, Santomiele collabora con tante piccole aziende produttrici del territorio, favorendo lo sviluppo di altre attività del territorio attraverso il recupero di molte terre un tempo abbandonate e oggi invece dedite alla coltivazione di fichi.

In pochi anni, Santomiele è diventata una realtà sempre più solida, che ha rivoluzionato il mondo della piccola imprenditoria e dei fichi costruendo un marchio oggi conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Il modello di sostenibile d'impresa sviluppato da Antonio e Corrado è stato premiato a livello internazionale. In particolare, nel 2018 la Santomiele ha rappresentato l'Europa all'Onu, a New York, nella Giornata dedicata alle micro, piccole e medie imprese dell'intero globo terrestre; e ieri ha presentato il proprio modello di *business* al XV Convegno Internazionale *Global Business research symposium*, organizzato dall'Università americana St. John's nella sezione “Digitalizzazione, imprenditorialità e

resilienza". Un'occasione importante, che coinvolge diverse istituzioni di tutto il Mondo, in cui vengono presentate numerose ricerche accademiche che lavorano sulla tematica "costruire un futuro migliore: Ristorazione, Resilienza e Sostenibilità." I fondatori dell'azienda Santomiele hanno sviluppato infatti un modello di economia sostenibile vincente, capace di dare valore al capitale umano, ai prodotti locali e al territorio stesso in cui operano.

L'innovazione in casa Santomiele

Ogni aspetto dell'impresa mostra tratti innovativi: la sede dell'azienda, un antico frantoio rivisitato in chiave originale e visionaria, si presenta come luogo fortemente suggestivo, dove *design*, cultura e storia si fondono in un unico motivo ed esprimono la bellezza del territorio su più livelli. La filosofia che guida il modello produttivo Santomiele racchiude in sé tutti quei valori che regolano lo stile di vita *mediterraneo*, *slow*, coniugati ad una costante attività di ricerca e sviluppo, che le assicurano un livello tecnologico tale da ottimizzare i processi di lavorazione e la logistica. L'azienda, in collaborazione con l'Università degli Studi di Salerno ha infatti ideato e brevettato degli essiccatori per i fichi.



Questa tecnologia, alimentata da energia solare ed eolica, riproduce le ceste su cui venivano anticamente disposti i fichi e permette di ricreare un processo naturale, quello dell'essiccazione solare, preservando il prodotto, che risulta qualitativamente migliore sia a livello nutrizionale che organolettico, in quanto mantiene la sua naturale morbidezza.

Un notevole vantaggio apportato dall'introduzione degli essiccatori consiste nella diminuzione dei tempi di essiccazione a pochi giorni e del conseguente aumento annuale della produzione, che permette alla Santomiele di lavorare i fichi artigianalmente e trasformarli in prodotti unici e originali che rievocano la Terra del Cilento, da vendere ed esportare in tutto il mondo.



Ciò che contraddistingue il lavoro di quest'azienda, oltre alla qualità delle materie prime e al forte legame con il territorio, è forse proprio la capacità di saper coniugare l'ingegno della tecnologia alla cura del lavoro artigianale che segue antiche regole, preservando l'arte della coltivazione e della produzione alimentare di qualità.

Approfondimenti: *Il fico Santomiele, gioiello del Cilento*

Fonte: <https://www.ruralhack.org/santomiele-e-la-tradizione-che-sa-innovare/>