



„Kore Frutti di Sicilia“ als Slogan für hochwertige Grantäpfel aus Sizilien, die das Angebot des jungen Unternehmens bestimmen. V. l. n. r. Maurizio Abate und Davide Ventura.



Sorteninnovation und Diversifikation der Kulturen machen sizilianische Produkte noch interessanter

Die Firma Kore wurde im Mai 2013 von einer Gruppe sizilianischer Erzeuger gegründet, die sich auf den Anbau von erstklassigen Grantäpfeln spezialisiert haben. Aktuell gehören dem Konsortium 10 Mitgliedsbetriebe an, die auf insgesamt 25 ha den Grantapfelanbau unter Anwendung innovativer Techniken betreiben. „Innerhalb der nächsten 12 Monate soll die Zahl unserer Erzeuger auf rund 40 steigen, was eine Erweiterung der Anbauflächen auf 75 ha ermöglicht. Unsere Produktion wird aktuell von der Sorte Wonderful bestimmt, die unter Kennern als Nummer Eins unter den Grenadinesorten gilt. Außerdem sind wir dabei zusätzliche Varietäten zu erforschen, um eventuell ein exklusives Anbaurecht für Sizilien nutzen zu können.“ So Maurizio Abate, Marketing Manager von Kore. Geerntet werden die frischen Früchte in Sizilien ab Ende September/

Oktober. Die Granatäpfel können problemlos bis circa Februar im Kühlhaus konserviert werden, sodass eine kontinuierliche Verfüg-



Die Vertreter der Gruppe Mundial am Gemeinschaftsstand Sizilien, in der Mitte der Präsident des Konsortiums Giuseppe Marrali.

barkeit über einige Monate garantiert werden kann. Seit Anfang des Jahres steht das Konsortium in enger Verbindung mit ausgesuchten Anbautechnikern aus Israel, die der jungen Firma als Experten zur Seite stehen und professionellen Beistand leisten. Die sizilianischen Granatäpfel sind ein Beispiel für die Diversifikation des Angebotes von Obst- und Gemüse aus Sizilien, die neue Impulse für die Zukunft bringt.

Qualität und Geschmack, Synonyme, die üblicherweise die Eigenschaften der sizilianischen Produkte beschreiben

Die sizilianischen Obst- und Gemüseprodukte sind bekannt für ihre gute Qualität und ihren hervorragenden Geschmack. Ein Beispiel dafür liefert das Consorzio Gruppo Mundial, das auf die Produktion von hochwertigen Honigmelonen spezialisiert ist. Das Konsortium hat ein Exklusivrecht für den Anbau der Mundial Melonen, die sich durch spezielle Eigenschaften auszeichnen. Die neue Melonentypologie weist ein intensiv farbiges, lachsrotes Fruchtfleisch auf, das beim Anschneiden der Frucht sofort ins Auge fällt. Das Fruchtfleisch ist dazu sehr geschmacksintensiv, was einem optimalen Gleichgewicht an Süße und Würze zuzuschreiben ist. Erzeugt und verkauft werden die Melonen nur von den dem Konsortium zugehörigen Betrieben.

Nennenswert sind auch die typischen Produkte aus Sizilien wie Frühkarotten und Frühkartoffeln, die zu den traditionellen Artikeln der OP Fonteverde zählen. Die Unternehmerin Patrizia Calabrese rechnet mit einem zeitigen Beginn der Frühkarottensaison und einer guten Ernte in Punkto Qualität und Mengen. In der ersten Aprildekade soll voraussichtlich das Exportgeschäft der knackigen Möhren starten. Mit den ersten Frühkartoffeln aus Sizilien rechnet die