

SANTOMIELE
ANTONIO LONGO
CORRADO DEL VERME



Amici fin da giovani, dopo gli studi a Roma, prendono strade differenti. Geologo il primo, manager il secondo, si incontrano di nuovo nel Cilento dopo esperienze professionali molto diverse tra loro che sarebbero poi diventate la loro forza creativa ed imprenditoriale. Curiosità e passione determinano la loro sfida e nel 2000 decidono di condividere un sogno semplice e rivoluzionario: riprendere quella che era l'attività del nonno di Antonio agli inizi del Novecento rielaborandola in chiave contemporanea e dando vita alla Santomiele. Un'avventura di due giovani che, partendo da un garage dopo aver investito appena cinque milioni di vecchie lire, scommettono sulla fantasia e sulla volontà di creare qualcosa di nuovo.

L'idea di base: produrre, ma anche trasformare il fico, prodotto da sempre considerato povero, mirando all'eccellenza. Dalla materia prima, selezionata e lavorata accuratamente a mano, rivoluzionando il modo di trasformare i fichi, in pochi anni hanno imposto una filosofia e un marchio a livello internazionale.

Nel 2009 nel borgo antico di Prignano Cilento scelgono un vecchio frantoio come sede aziendale e laboratorio, un luogo magico che si affaccia verso un paesaggio collinare mozzafiato e ospita all'interno una mostra fotografica. Coniugando tradizione e design, cultura e cibo in un lavoro che fonde magistralmente bellezza e territorialità, esportano nel mondo un *linguaggio stratificato*.

Numerosi i riconoscimenti per l'approccio innovativo di fare impresa. Nel 2011 ricevono dalla Stampa Estera il premio come miglior prodotto italiano dell'anno con la seguente motivazione: "Per i corrispondenti esteri non è facile trovare argomenti, al di fuori della politica, per poter scrivere dell'Italia".

Nel 2013 primi classificati come migliori fichi secchi dal Gambero Rosso con la motivazione: "Antonio Longo e Corrado Del Verme sono gli uomini delle favole: hanno trasformato la zucca in carrozza, Cinderella in principessa. Dal semplice fico secco hanno tirato fuori il meglio oltre le aspettative, trasformando una cosa da nulla per definizione a una piccola dolcezza preziosa e rara per palati gourmet, e usata da grandi chef come contrappunto goloso in un dessert o accanto a un grande formaggio. La materia prima impiegata è il fico dottato, *terroir del Cilento*, di cui Antonio Longo controlla l'intera filiera di produzione, dalla potatura delle piante all'essiccazione del frutto".

Santomiele è il nome propizio che unisce Antonio Longo e Corrado Del Verme i quali hanno giudiziosamente dedicato la loro vita, nel luminoso paese di Prignano, al fico, in una quantità di varianti e di esaltazione dei sapori, da restituirgli la dignità di simbolo degli dei. Prodotti alimentari antichissimi, come il fico, rielaborato con cura in confettura, melassa o essiccato al sole secondo tradizione, non hanno tempo, nascono con l'uomo.

La migliore e più antica tradizione e la più efficace tecnologia rendono Santomiele un santuario del gusto, un equivalente, nella cura e nella presentazione della raffinatezza editoriale, di Franco Maria Ricci per la maggior gloria del fico. Fine del fico è la felicità. Il premio a Santomiele è il premio alla bellezza della natura.

Vittorio Sgarbi