

# MANDORLE DI SICILIA SGUSCIATE BIO



*ruralità  
mediterranea*

# MANDORLE DI SICILIA SGUSCIATE BIO

In una mattinata torrida d'agosto, percorrendo strade languide che si avvicinano alle sponde del fiume Simeto, lo sguardo si perde nel cuore di una Sicilia dal paesaggio che cambia a ogni piè sospinto: ora nero di lava solcata da alberi di pistacchio, ora argentato d'ulivi, ora verde di mandorli già carichi dei frutti che aspettano di essere raccolti. Lì, trovano dimora i mandorleti coltivati in regime biologico dai fratelli Grimaldi; la cultivar scelta è la Tuono-Ferragnes: frutto grosso, dolce, dalla forma arrotondata con il guscio tenero, è ottima per la pasticceria, in particolare per la preparazione del torrone, ma anche per i confetti. La mandorla, prevalentemente utilizzata nel settore dolciario, anche se è in aumento l'utilizzo in cucina, nel salato, ha proprietà antinfiammatorie, emollienti, rinfrescanti oltre che energetiche. Le mandorle Grimaldi sono disponibili sgusciate, in granella, in farina e sotto forma di semilavorati per pasticceria. Le Mandorle di Sicilia sgusciate Bio, coltivate e raccolte secondo gli antichi rituali, ma con tutti gli accorgimenti necessari a garantire sicurezza e qualità, conservano la memoria storica di un territorio. Memoria di cui, il produttore con il suo lavoro, giorno dopo giorno è portavoce nel mondo. Un mondo dolce-amaro che rispecchia lo splendore e le asperità di un'isola irredimibile se non per la bellezza.

Nome:

MANDORLE DI SICILIA SGUSCIATE BIO

Periodo di produzione:

DA LUGLIO A SETTEMBRE

Zona di produzione:

ADRANO (CT)

Varietà:

TUONO-FERRAGNES

Presenza sul mercato:

TUTTO L'ANNO

Packaging:

CONFEZIONI SOTTOVUOTO DI DIVERSA GRANDEZZA

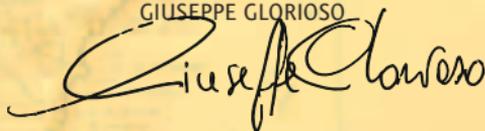
Rilasciato dal

GAL *Etna*

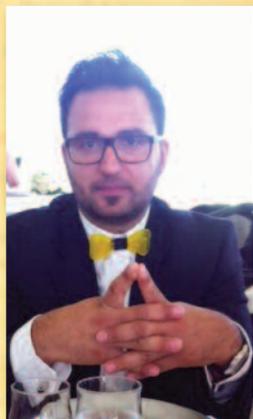
Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

*Il Presidente*

GIUSEPPE GLORIOSO



# IL RACCONTO



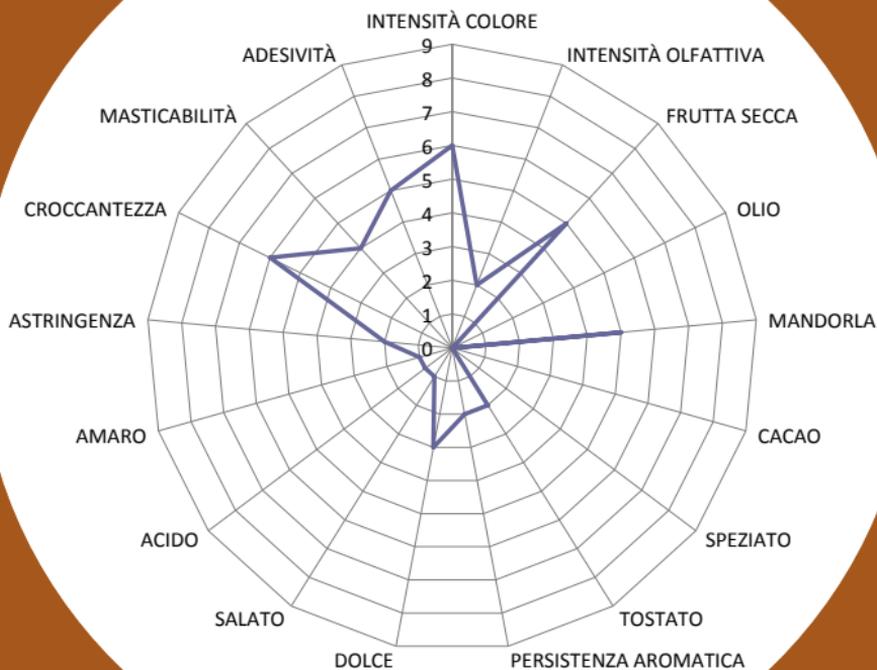
Dalle terre nere dei pistacchietti alle pendici dell'Etna, alla terra argillosa dei mandorleti sulle rive del fiume Simeto. Paesaggi molto diversi tra loro ma che hanno in comune il desiderio di chi li coltiva di ottenere buoni frutti attraverso buone pratiche.

Il progetto aziendale dei fratelli Valeria e Nunzio Grimaldi nasce nel 2006 con la trasformazione in mandorleti degli otto ettari di agrumeti di famiglia. Segue l'acquisto di un pistacchietto di sei ettari, da quest'anno certificato biologico, con produzione biennale di circa sei mila chili di pistacchio DOP, per ampliare la varietà di frutta secca della tradizione locale.

Si aggiunge una produzione di olio biologico, estratto a freddo con gli impianti a ciclo continuo di ultima generazione, in parte utilizzato nella preparazione dei pesti di pistacchio e di mandorle e di una nuova variante con pistacchio e funghi porcini.

La filosofia dell'azienda è mantenere, attraverso le produzioni con materie prime 100% siciliane, biologiche e certificate, un legame con la tradizione e utilizzare le moderne tecnologie per offrire prodotti sicuri e nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio.

# TELA DI RAGNO



# IL GUSTO

Sfumature brunte intense, come foglie baciato dal sole in autunno, caratterizzano le raffinate mandorle tuono della valle del Simeto, dall'elegante forma tonda.



Al profumo s'insinuano note di mandorla che permangono nell'esperienza olfattiva, portando in dote un tostato leggero.

In bocca, il gusto parla di felici abbracci tra il dolce e l'amaro. La consistenza è croccante all'impatto e garantisce una buona masticabilità e bassa adesività. La persistenza aromatica ne aumenta, complice, l'apprezzamento.

# TASTING

*Intense shades of brown, like sunburned leaves in autumn, characterise the finest Tuono almonds of the Simeto valley, in their elegant round shape.*

*The scent of almonds creeps in and persists in the olfactory experience, bringing with it slight toasted hints.*

*In the mouth, the flavour speaks of happy embraces between sweet and bitter. The texture is crisp at impact and provides good chewiness and mild stickiness. The aromatic persistence is accomplice in increasing the pleasure.*



# LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

## GRUPPO VITAMINICO A, D, E ●

Il tocoferolo è un nutriente vitaminico essenziale e vitale per l'uomo, un potente antiossidante liposolubile, presente in molti vegetali, come ad esempio nelle mandorle. Il tocoferolo è uno dei principali composti detti vitamina E, e per questo ne viene comunemente usato interscambiabilmente il nome. Le mandorle sono inoltre un alimento capace di sprigionare tantissima energia, ricche di calcio e magnesio, fungono da ottimi integratori nelle nostre diete. Sono utili per superare al meglio le giornate più fredde, ma anche quelle più intense e stressanti.

Nelle mandorle si riscontra un'importante contenuto di ferro che assieme alla vitamina E, grazie all'elevato apporto nutritivo, aiutano a combattere l'anemia. Sono infatti tra i cibi suggeriti per chi ha carenze di ferro.

La buccia, ricca di potenti sostanze antiossidanti, contribuisce ad ostacolare i danni causati dalla formazione dei radicali liberi, ecco perché è consigliabile mangiare le mandorle senza privarle della loro pellicina.

# LA GARANZIA



La preparazione della frutta secca avviene attraverso numerosi passaggi, dal campo al confezionamento, lungo i quali sono possibili contaminazioni da corpi estranei e da microorganismi nocivi. Per la preparazione dei prodotti DOP, quali il pistacchio verde di Bronte DOP, l'azienda opera in un areale coperto da un disciplinare territoriale, ed è assoggettata ai controlli di un ente terzo di certificazione. Quest'ultimo garantisce che i semi siano prodotti nell'areale (Bronte, Adrano e Biancavilla) nel rispetto dei requisiti qualitativi del disciplinare (varietà, modalità e tempi di raccolta, smallatura ed essiccazione; umidità residua e altri parametri qualitativi del seme essiccato) e conservati con la totale esclusione d'uso di prodotti chimici.

Per alcune produzioni come la mandorla, ottenute da agricoltura biologica, l'impresa si avvale dei controlli dell'ente certificatore I.C.E.A. per estendere le garanzie qualitative con i restrittivi e rigorosi requisiti imposti ai prodotti bio.

# DOVE TROVARE IL PRODOTTO

È possibile trovare i prodotti dell'Az. Agr. *Grimaldi*:

- in Sicilia:  
Catania, Messina, Ragusa, Siracusa
- fuori dalla Sicilia:  
Firenze, Milano, Venezia.

## **E-Commerce:**

[www.aziendaagricolagrimaldi.it](http://www.aziendaagricolagrimaldi.it)

## **ALTRE INFORMAZIONI:**

Su prenotazione, è possibile partecipare a:

- Degustazioni guidate
- Visite aziendali
- Stage per scuole

L'azienda partecipa a Fiere ed Eventi

# IL PASSAPORTO

*Il passaporto nasce per iniziativa dei quattro GAL della Sicilia orientale "Eloro", "Etna", "Terre dell'Etna e dell'Alcantara", "Kalat", con il GAL Alto Casertano, nell'ambito del Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile» finanziato dal P.S.R. "Sicilia" 2007-2013, Misura 421 «Cooperazione interterritoriale, interregionale, transnazionale»*

Per saperne di più  
[www.ilpassaportodelgusto.it](http://www.ilpassaportodelgusto.it)



**GAL  
KALAT**  
Sncrl.



**Agenda  
Rural  
Sicilia**  
1999-2013  
PER LO SVILUPPO RURALE

# Azienda Agricola Grimaldi di Grimaldi Nunzio

C.da Passo Zingaro snc - 95031 Adrano (CT)

Cell + 39 389 9637269 - 320 6210464

Email [aziendaagricolagrimaldi@hotmail.it](mailto:aziendaagricolagrimaldi@hotmail.it)

[info@aziendaagricolagrimaldi.it](mailto:info@aziendaagricolagrimaldi.it)

Web [www.aziendaagricolagrimaldi.it](http://www.aziendaagricolagrimaldi.it)

Facebook Azienda Grimaldi



PRIMO FONDO AGRICOLO  
PER LO SVILUPPO RURALE  
LEADER 2007-2013



A cura di Cogea Srl per il Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali  
per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»®