

PESTO DI MANDORLE



*ruralità
mediterranea*

PESTO DI MANDORLE

Un mandorlo in fiore rallegra i cuori, alleggerisce gli animi e profuma l'aria di primavera!

Da fiori così puri, eterei e odorosi non potrebbero nascere frutti più belli e buoni delle mandorle. È sulle sponde del fiume Simeto che, tra cascate, colate laviche e gole scavate nel basalto, si estende, perfettamente a suo agio, il mandorleto dell'Azienda Agricola Grimaldi. La varietà coltivata è la *Tuono-Ferragnes*, a guscio tenero, "*muddisi*", particolarmente dolce e adatta all'utilizzo in pasticceria. A dispetto del pesto di pistacchio, ormai conosciuto in tutto *l'universo creato*, il pesto di mandorle è ancora un prodotto nuovo, di nicchia. Molto interessante sia per il sapore particolare, sia perché in cucina si può utilizzare in maniera trasversale, dalle pietanze salate a quelle dolci. È prodotto in due varianti, un pesto semplice con 70% di mandorla e 30% olio extravergine e un pesto di mandorla e salvia che con la sua fragranza delicata ma determinata, conferisce al pesto una nota aromatica stuzzicante. Essere produttori della materia prima, biologica, e non solo trasformatori, fa la differenza nel gusto finale di un prodotto come il Pesto di Mandorle. Il controllo della qualità attende a tutte le fasi di lavorazione affinché, fin dal primo assaggio, si possa cogliere la passione per una terra difficile ma prodiga di risorse, per chi sa "vederle" con il cuore oltre che con gli occhi.

Nome:

PESTO DI MANDORLE

Periodo di produzione:

TUTTO L'ANNO

Zona di produzione:

ADRANO (CT)

Ingredienti:

MANDORLE 70%, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 30%, SALE

Presenza sul mercato:

TUTTO L'ANNO

Packaging:

VASETTI IN VETRO DA 190 G

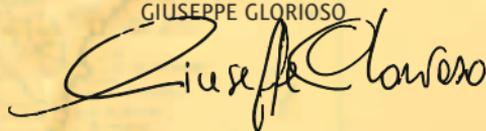
Rilasciato dal

GAL *Etna*

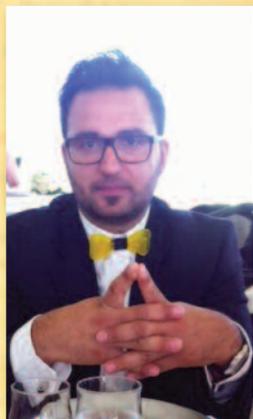
Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

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 certificare, un legame con la tradizione e utilizzare le moderne tecnologie per offrire prodotti sicuri e nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio.

IL GUSTO

Un ventaglio di sfumature di un marrone intenso e mediamente omogeneo caratterizza questo pesto dalla cremosità a tratti setosa.



Al profumo spiccano immediate note aromatiche di mandorla che s'insinuano lentamente e permangono nell'esperienza olfattiva; non mancano sentori decisi d'olio d'oliva.

In bocca, il gusto racconta di un felice contrasto tra dolce e salato, e la giusta astringenza che pulisce il palato.

Una buona persistenza aromatica e sapidità ne aumentano l'apprezzamento.

TASTING

A range of shades of a rich and quite homogeneous brown colour characterises this pesto in its silky creaminess.

The aromatic scent of almonds stands out immediately and then slowly insinuates itself, persisting in the nose; strong hints of olive oil are also perceived.

In the mouth, the flavour tells of a happy contrast between sweet and savoury, and a right astringency that cleanses the palate.

The persistence of aroma and flavour enhance 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

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



**GAL
KALAT**
Sncrl.



**Agenda
Sirtori**
Sirtori per lo Sviluppo Sostenibile

Azienda Agricola Grimaldi di Grimaldi Nunzio

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

Cell + 39 389 9637269 - 320 6210464

Email aziendaagricolagrimaldi@hotmail.it

info@aziendaagricolagrimaldi.it

Web 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»®