

FARINA DI MANDORLA



*ruralità
mediterranea*

FARINA DI MANDORLÀ

Colline solcate da centinaia di mandorli che, in pieno inverno, con i loro bianchi fiori profumati, rallegrano i cuori, alleggeriscono gli animi, in attesa della primavera che verrà. La mandorla è una materia prima molto particolare, prevalentemente utilizzata per il settore dolciario, anche se da qualche anno è aumentato l'uso in cucina, nel salato. Ma per essere utilizzata al meglio, è necessario conoscere bene ogni varietà, in tutte le sue caratteristiche.

La cultivar principale dell'Az. Bioscib è la *tuono*, meno ricca d'olio, frutto grosso, dalla forma arrotondata con il guscio morbido, è ottima per la pasticceria, in particolare per la preparazione del torrone, ma anche per i confetti. La *farina di mandorla tuono* è l'ingrediente fondamentale per molte specialità dolciarie siciliane come le paste e i biscotti di mandorla.

Le mandorle coltivate, raccolte e trasformate rispettando gli antichi rituali, conservano la memoria storica di un territorio. Memoria di cui, il produttore con il suo lavoro, giorno dopo giorno è portavoce nel mondo.

I prodotti di Bioscib hanno un *fil rouge* che li accomuna: l'attenzione per la qualità al fine di offrire, a una clientela consapevole, un connubio perfetto tra la storia e le tradizioni di un territorio, e l'eccellenza delle produzioni.

Nome

FARINA DI MANDORLA

Periodo di produzione:

TUTTO L'ANNO

Zona di produzione:

MAZZARINO (CL)

Presenza sul mercato:

TUTTO L'ANNO FINO A ESAURIMENTO SCORTE

Packaging:

CONFEZIONI DI VARIO PESO

Rilasciato dal

GAL Kalat

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

Il Presidente

ALESSANDRA FOTI

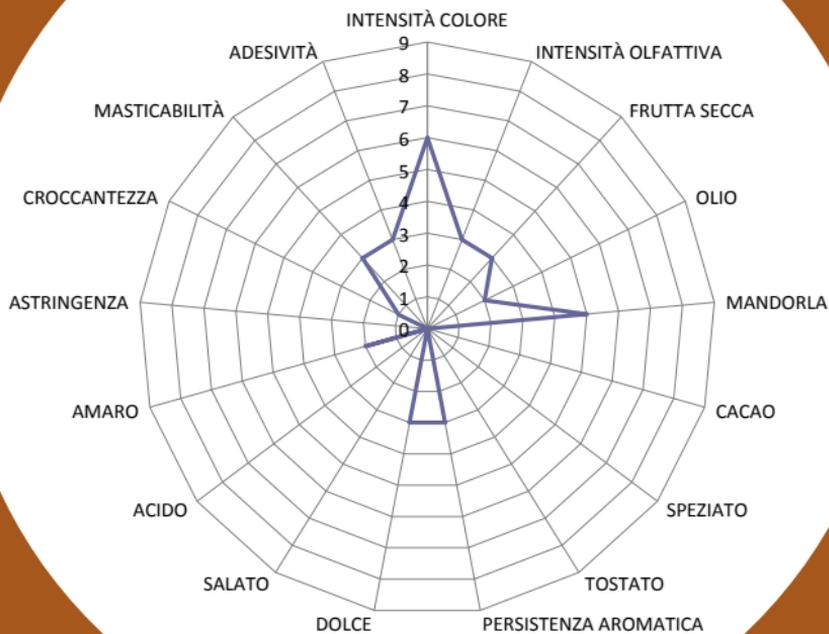
Alessandra Foti

IL RACCONTO



In una mattinata torrida d'agosto, percorrendo strade sinuose che si addentrano tra le province di Catania, Caltanissetta ed Enna, lo sguardo si perde nel cuore di una Sicilia dal paesaggio che cambia a ogni piè sospinto: ora spinoso di Fichi d'India, ora argentato d'ulivi, ora verde di mandorli già carichi dei frutti che aspettano di essere raccolti. Dall'alto dei 500 mt di Contrada Bubbonìa, dove si estende una parte dell'*Azienda Agricola Bioscib* si tocca con mano la bellezza di una campagna viva e brillante, nonostante il caldo umido che attanaglia questa stagione estiva. L'azienda, ad agricoltura integrata, che con la nuova gestione della giovane Angela Scibetta, ha preso il via nel 2013, è costituita da 20 ettari, principalmente coltivati a mandorli, fichidindia *Bastardoni* di San Cono e ulivi. La produzione di mandorle è commercializzata sotto forma di: mandorle in guscio, sgusciate, pelate naturali, tostate, salate, tostate salate, farina e ancora paste o biscotti di mandorla. Garanzia di qualità e gusto naturale di mandorle, olio, fichidindia. Questo offre l'azienda Bioscib ai palati più attenti, in grado di cogliere la differenza tra il tanto, troppo, che il mercato propone.

TELA DI RAGNO



IL GUSTO

La farina di mandorla, dall'avvolgente profumo aromatico, ha un colore avorio caldo e omogeneo, fitto, intenso.

Al profumo, spiccano immediate e intense note di mandorla che s'insinuano lentamente e permangono nell'esperienza olfattiva.



In bocca, il gusto racconta di un felice incontro tra il dolce e l'amaro. La consistenza è granulare, fine, come profumata sabbia oleosa che morbidamente si lascia masticare.

La buona persistenza aromatica ne aumenta, complice, l'apprezzamento.

TASTING

The almond flour, characterised by an enveloping aromatic scent, is an ivory colour warm and homogeneous, dense and intense.

An intense scent of almonds stands out immediately, creeping in slowly and persisting in the olfactory experience.

In the mouth, the flavour tells of a happy encounter between sweet and bitter. The texture is granular, fine as oily scented sand that lets itself be chewed softly.

The good aromatic persistence increases its appreciation.



LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

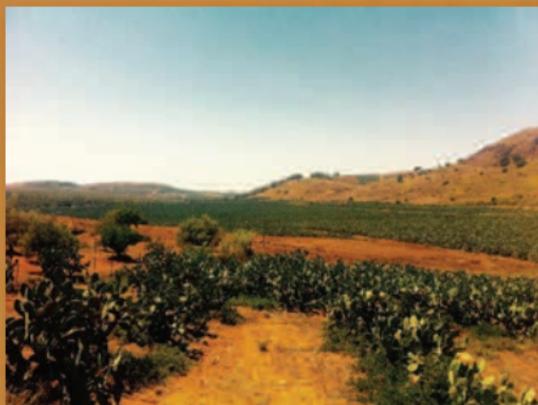
GRUPPO VITAMINICO A, D, E ●

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. A questo scopo l'azienda Bioscib utilizza un sistema di autocontrollo (chiamato HACCP) che impegna gli operatori ad applicare rigorosamente, in tutti gli aspetti e le fasi, le precauzioni e le buone pratiche per garantire un prodotto di qualità. Con la tenuta del "quaderno di campagna" l'azienda controlla ed assicura il rispetto dei dosaggi e dei tempi di utilizzo degli antiparassitari in campo, in maniera che questi non lascino alcun residuo nei prodotti raccolti. Inoltre l'azienda è in conversione biologica per assicurare la massima naturalità e genuinità del prodotto, coerentemente con le esigenze espresse sempre più pressantemente dai consumatori.

DOVE TROVARE IL PRODOTTO

L'azienda ha un punto vendita in
C.da Albanese a San Cono (CT).

In Sicilia vende attraverso i mercati locali
della provincia di Catania.

È presente in Nord Italia e in Francia

E-Commerce:

www.bioscib.com

ALTRE INFORMAZIONI:

L'azienda partecipa a Fiere e Sagre.

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
Sca.r.l.**



**Agenda
2014-2020
PER LO SVILUPPO RURALE**

Az. Agr. Bioscib di Angela Scibetta

Via Leone, 36 – 95040 San Cono (CT)

Tel e Fax +39 0933 970555

Email info@bioscib.com

yeshib@tin.it

Web www.bioscib.com

Facebook Bioscib - azienda agricola



PRIMO FONDO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPEO BONUS NELLE ZONE RURALI



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