

# CARCIOFINI



*ruralità  
mediterranea*

# CARCIOFINI

Da prodotti agricoli di prima scelta a conserve sott'olio, sott'aceto, pesti e patè il cui gusto parla di tradizioni sedimentate nel territorio e nei ricordi, di ricette familiari che ripercorrono da sempre gli stessi gesti, di territori esposti al calore del sole e del vulcano. Un viaggio nel passato gastronomico siciliano ricco di esperienza e tradizione. Un ritorno al presente in cui all'esperienza e alla tradizione si unisce l'attenzione alla qualità e alla sicurezza. Il rispetto per la materia prima e per i metodi tradizionali di produzione e trasformazione firmano la differenza nel gusto dei *Carciofini*, da sempre prodotto d'eccellenza di Ortoledda. Ciò che li rende unici è la lavorazione della materia prima entro le 24 ore dalla raccolta, che garantisce la non alterazione di profumi, sapori e caratteristiche organolettiche. La naturalità della lavorazione, senza l'utilizzo di conservanti, garantisce la fragranza e la croccantezza del gusto.

I carciofini, come tutti gli altri prodotti dell'azienda *Ortoledda*, hanno un comun denominatore: l'attenzione per la qualità delle materie prime selezionate e trasformate con tutti gli accorgimenti necessari a offrire, a una clientela consapevole e attenta, un connubio perfetto tra la storia e le tradizioni di un territorio e l'eccellenza della qualità nel rispetto della sicurezza.

Nome  
CARCIOFINI

Periodo di produzione:  
AUTUNNO - INVERNO

Zona di produzione:  
CALTAGIRONE (CT)

Ingredienti:  
CARCIOFINI AROMATIZZATI ALL'ACETO, OLIO DI SEMI DI  
GIRASOLE, AGLIO, MENTA, SALE, PEPERONCINO

Presenza sul mercato:  
TUTTO L'ANNO

Packaging:  
IN VASI DA 300 G, 700 G, 3 KG

Rilasciato dal  
GAL *Kalat*

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

*Il Presidente*

ALESSANDRA FOTI  
*Alessandra Foti*

# IL RACCONTO



Tra la bella costa ionica e l'Etna tuonante, lo sguardo lentamente si muove sul paesaggio Calatino: distese di vigneti, giardini d'agrumi, colline di grano, uliveti d'argento e coltivazioni di carciofi violetti, pomodori, fichidindia.

Ed è proprio partendo dall'agricoltura che, a Grammichele, Giuseppe Ledda è arrivato ai suoi 2000 metri quadri di stabilimento in cui trasforma, con impegno e dedizione, quello che la natura benevola sa regalare, in prodotti attraenti al palato.

*Ortoledda* nasce nel 1996, con l'idea di trasformare un prodotto fresco in conserva, prolungandone il tempo di vita oltre la naturale stagionalità.

Dal laboratorio sotto casa alla struttura moderna e funzionale che oggi annovera la produzione di decine di referenze a marchio proprio o altrui, il passo non è breve ma inevitabile, come il successo dei tanti prodotti che portano la tradizione siciliana sulla tavola di coloro che scelgono la tipicità ma anche l'eccellenza dei prodotti Ortoledda.





# IL GUSTO

Il colore è verde chiaro e ma deciso e omogeneo per questi carciofini che dalla pianta si ritrovano, in poche ore, prigionieri in un vaso.



Al profumo si è condotti, con grazia, verso note vegetali d'inevitabile carciofo e, in lontananza, sentori delicati di olio di semi, ma anche di aceto, aglio ed erbe aromatiche, in prevalenza menta fresca.

All'assaggio trionfa in bocca il salato senza trascurare increspature di leggera dolcezza.

La persistenza aromatica è lunga e accompagna una buona sapidità.

# TASTING

*The colour is light green but definite and homogeneous for these artichokes that from the plant they find themselves prisoners in a vase, in a matter of a few hours.*

*The scent gracefully leads towards expected vegetal notes of artichoke and, in the distance, delicate hints of vegetable oil, but also of vinegar, garlic and herbs, predominantly fresh mint.*

*To the tasting, savoury triumphs in the mouth but not neglecting ripples of slight sweetness.*

*The long-lasting aroma is accompanied by a good flavour.*



# LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

## GRUPPO VITAMINICO B ●

Il termine vitamine deriva dalla dicitura "ammine della vita", in virtù dell'importanza metabolica che queste molecole rivestono per l'organismo. Le vitamine del gruppo B sono otto e rappresentano la maggior parte delle vitamine idrosolubili. Il carciofo in particolare è ricco di vitamine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, B<sub>5</sub>, B<sub>6</sub>. Contiene inoltre piccole quantità di composti flavonoidi con proprietà antiossidanti: beta-carotene, luteina e zeaxanthin.

Importanti sono anche i minerali contenuti all'interno di questo benefico ortaggio, è infatti ricco di potassio, calcio, sodio, fosforo, ferro, magnesio, zinco, rame, manganese e selenio.

L'organo che trae i maggiori benefici dalle proprietà del carciofo è sicuramente il fegato: la cinarina infatti favorisce la diuresi e la secrezione biliare.

Il carciofo è anche una buona fonte di potassio, un minerale che svolge un ruolo significativo per il buon funzionamento di tutti gli organi.



# LA GARANZIA



Nell'azienda Ortoledda il livello tecnologico e la produttività degli impianti convive con la piena garanzia della genuinità e della sanità prodotti. A questo scopo l'azienda utilizza

un sistema di autocontrollo (chiamato HACCP) che impegna gli operatori ad applicare rigorosamente, in tutte gli aspetti e le fasi (fertilizzazione, difesa antiparassitaria, tempi di maturazione e raccolta, stoccaggio, confezionamento e spedizione) le precauzioni e le buone pratiche che oggi consentono di ottenere un prodotto che si presenta bene, conserva le sue caratteristiche nutritive e di genuinità ed è assolutamente privo di residui.

Ed inoltre, coerentemente con i nuovi obblighi imposti dall'Unione Europea, l'azienda è in possesso delle certificazioni ISO 9002 che assicurano la qualità verso l'esterno; ossia garantiscono la qualità nel rapporto tra cliente e fornitore.

# DOVE TROVARE IL PRODOTTO

L'azienda Ortoledda distribuisce i propri prodotti:

- nella Sicilia orientale (all'ingrosso)
- in centro-nord Italia
- all'estero: Svizzera, Germania, Inghilterra, Malta, Usa, Canada, India, Australia

## **E-Commerce:**

[www.ortoledda.com](http://www.ortoledda.com)

## **ALTRE INFORMAZIONI:**

Su prenotazione è possibile organizzare degustazioni presso il punto vendita dello stabilimento.

Si offrono degustazioni anche all'interno di pacchetti turistici.

# 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.**



# Ortoledda

di Ledda Giuseppe

C.da S. Maria Poggiarelli – 95041 Caltagirone (CT)

Tel e Fax +39 0933 50164

Email [info@ortoledda.com](mailto:info@ortoledda.com)

Web [www.ortoledda.com](http://www.ortoledda.com)

Facebook Ortoledda



PROGETTO FINANZIATO DAL F.S.R. DELLA REGIONE SICILIANA  
PER LO SVILUPPO RURALE  
LEADER INIZIATIVE SULLA QUALITÀ



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