

MARMELLATA DI LIMONI



MARMELLATA DI LIMONI

Percorrere strade, dritte in pianura o sinuose in montagna, che solcano l'isola, avendo davanti agli occhi paesaggi e realtà continuamente diversi, che si fondono passo dopo passo, è come percorrere gli itinerari della storia, che stratificandosi nel tempo, hanno fatto la Sicilia di oggi: un'isola di straordinaria ricchezza storica, archeologica, monumentale, da *vedere* con gli occhi e *sentire* con il cuore. Gli agrumi arrivano in Sicilia dal lontano oriente, solcando mari tempestosi, già al tempo dei romani; ma solo con gli arabi, il profumo di zagara invase la Sicilia e Valle dei Margi. Dal profumo della zagara al profumo dei limoni, che grazie alle caratteristiche del clima e del terreno Calatino, racchiudono una ricchezza di vitamine, nutrienti ed essenze aromatiche da renderli peculiari e unici, come la marmellata che da essi Valle dei Margi sa regalarci. La *Marmellata di Limoni* si spalma bene su un pane scuro, per esempio farro, farcisce crostate, accompagna panna cotta, yogurt bianco o ricotta fresca. Ma anche formaggi semistagionati. La particolarità delle marmellate di Valle dei Margi è la lavorazione diretta e artigianale della frutta fresca, appena raccolta, senza sciroppi o purè di frutta, perché le caratteristiche organolettiche dei limoni di Sicilia restino inalterate nella cremosità della marmellata. Come dire *la Sicilia in un vasetto* di cui non si potrà più fare a meno!

Nome

MARMELLATA DI LIMONI

Periodo di produzione:

TUTTO L'ANNO

Zona di produzione:

GRAMMICHELE (CT)

Ingredienti:

ZUCCHERO 60%, LIMONI CON SCORZE, GELIFICANTE:
PECTINA DI FRUTTA, ACIDIFICANTE: SUCCO DI LIMONE

Presenza sul mercato:

TUTTO L'ANNO

Packaging:

BARATTOLI IN VETRO DA 314 G

Rilasciato dal

GAL Kalat

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

Il Presidente

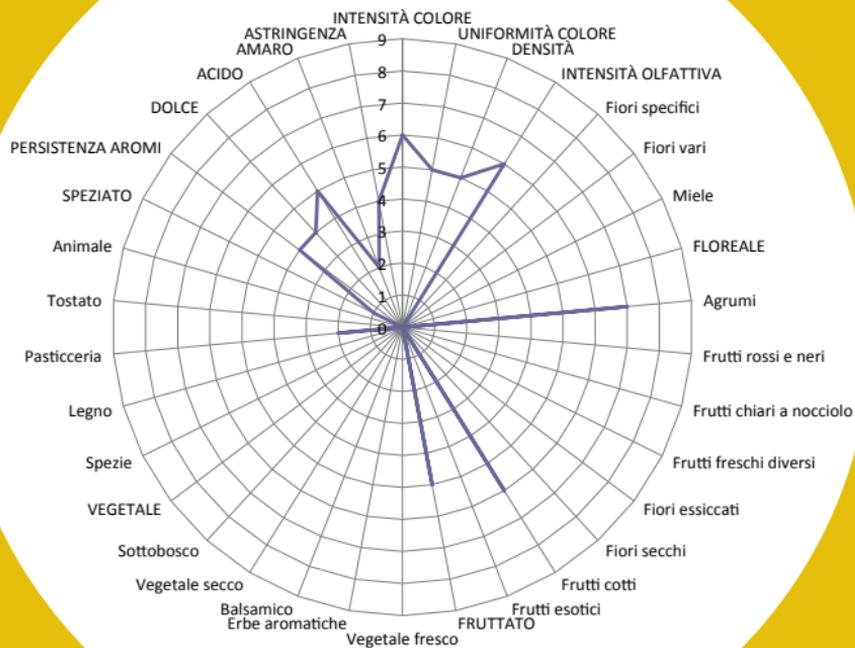
ALESSANDRA FOTI
Alessandra Foti

IL RACCONTO



Tra la costa ionica e l'imponenza dell'Etna tuonante, scorre lentamente e ampio allo sguardo, il paesaggio del Calatino: distese verdi di vigneti e giardini fragranti di zagara d'agrumi. È su questo sfondo, a valle di Grammichele e Caltagirone, in una posizione centrale per raggiungere città d'arte, siti archeologici, non lontano dal mare, e dalla montagna che si trova *l'Azienda Agrituristica Valle dei Margi*. Negli anni '90, la famiglia La Rocca, decide di puntare su una nuova avventura, partendo da uno dei punti di forza del territorio: *l'arancia*. Oggi, 25 anni dopo, l'azienda è cresciuta scegliendo il biologico, innovandosi e diversificandosi: albergo, ristorante, centro benessere, bottega, laboratorio, sala convegni, fattoria didattica. L'Agriturismo Valle dei Margi, dopo aver realizzato le strutture, punta a una riorganizzazione interna delle risorse umane che con il sostegno e la formazione adeguata siano in grado di accompagnare e supportare l'azienda nella trasformazione dall'offerta di prodotti all'offerta di servizi sempre nuovi, in ascolto alle richieste del mercato. Le arance, frutti del sole, sono il leitmotiv dei fratelli La Rocca e, nonostante le diversificazioni in corso d'opera, restano il punto fermo di un territorio che non è molto lontano dal paradiso.

TELA DI RAGNO



IL GUSTO

La morbida polpa dei limoni, del giallo acceso del sole a mezzogiorno, si trasforma, insieme alle bucce profumate, in marmellata densa da gustare con tutti i sensi.



Una coinvolgente intensità olfattiva racconta fragranze agrumate di profumato limone.

Al gusto si svela un tripudio di dolcezza e acidità insieme con punte timide d'amaro e astringenza.

Una decisa persistenza di aromi chiude regalando un finale dolce non privo di piacevoli sfumature aspre d'agrumi.

TASTING

The soft flesh of lemons, a bright yellow like the sun at noon, is transformed, with its scented peel, in thick jam to be enjoyed with all the senses.

An engaging olfactory intensity tells of citrus fragrances of scented lemon.

On the palate it reveals a triumph of sweetness and acidity along with a timid touch of bitterness and astringency.

A strong persistence of aromas offers a sweet finale not without pleasant hints of bitter citrus.



LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

GRUPPO VITAMINICO C ●

L'arancia com'è noto è uno dei frutti più ricchi di vitamina C, una vitamina che svolge funzioni molto importanti nel nostro organismo, ad esempio è in grado di aumentare l'assorbimento intestinale del ferro e favorire la sintesi degli ormoni.

Inoltre la vitamina C promuove la formazione di collagene, la sua carenza infatti può determinare un indebolimento dei vasi sanguigni con relative difficoltà alla cicatrizzazione.

Le arance rappresentano anche un rimedio naturale contro il raffreddore: la loro azione non coinvolge direttamente il sistema immunitario, ma diversamente agisce inibendo la produzione di alcune molecole che mediano l'infiammazione, responsabili dei tipici sintomi del raffreddamento.

LA GARANZIA

Le produzioni dell'agriturismo Valle dei Margi spaziano tra numerosi prodotti, in particolare la preparazione delle confetture avviene attraverso numerosi passaggi, dal campo al confezionamento, lungo i quali sono possibili contaminazioni da sostanze estranee e da microorganismi nocivi. È quindi necessario prima di tutto garantire la salute dei consumatori, e quindi la "stabilità commerciale", cioè la conservazione della qualità nutrizionale e organolettica del prodotto nel corso della lunga catena della distribuzione e vendita. Più in generale, con la tenuta del "quaderno di campagna" viene controllato ed assicurato il rispetto dei dosaggi e dei tempi di utilizzo degli antiparassitari, in maniera che questi non lascino alcun residuo nelle materie prime e nei prodotti finiti. Una volta portate le materie prime in lavorazione, viene messo in atto un sistema di autocontrollo (chiamato HACCP) che impegna gli operatori ad applicare rigorosamente, in tutti gli aspetti e le fasi (coltivazione raccolta, lavorazione, confezionamento e spedizione) le precauzioni e le buone pratiche che oggi consentono di ottenere un prodotto di qualità.



DOVE TROVARE IL PRODOTTO

L'azienda vende i propri prodotti
a Catania e provincia.

E-Commerce:

www.valledeimargi.it

INFORMAZIONI UTILI:

Iniziativa: Adotta un albero
www.adottaunalberosiciliano.it

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
ScarL**



**Agenda 2030
Sviluppo Sostenibile**
per la Strategia Nazionale di Sviluppo

Agriturismo Valle dei Margi Srl

C.da Margi snc – 95042 Grammichele (CT)

Tel +39 0933 940464

Fax +39 0933 941818

Cell +39 340 8573964

Email info@valledeimargi.it

Web www.valledeimargi.it

Facebook Agriturismo Valle Dei Margi



PER IL FONDO AGRICOLA
PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPEO INVESTE NELLE ZONE RURALI



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