

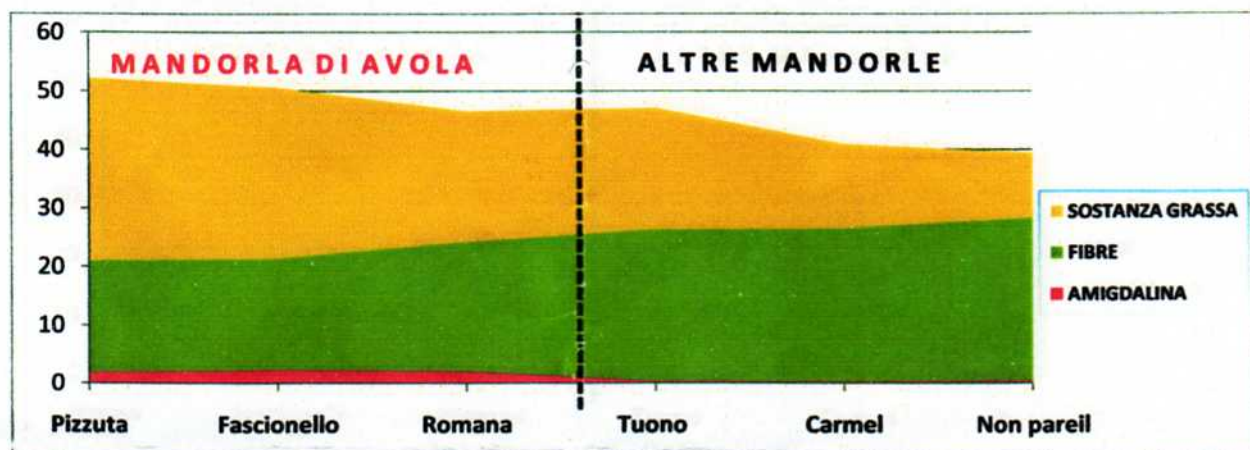
Mandorla di Avola

La differenza c'è...e si "vede"!

Il grafico sottostante spiega perché la mandorla di Avola ha più gusto.

Infatti contiene :

- **più sostanza oleosa e meno fibre**, esattamente il contrario delle altre mandorle, specialmente straniere, dal sapore tipicamente legnoso;
- **più amigdalina**, la sostanza che dà il tipico sapore della mandorla, praticamente assente nella altre mandorle...



Ma non solo...

Recenti indagini analitiche condotte nel 2009 dai laboratori dell'A.S.C.A.¹ su campioni di mandorla di Avola, mandorla pugliese e mandorla californiana, hanno evidenziato significative differenze tra queste cultivar.

Nella mandorla di Avola si sono registrati valori più alti, oltre che nella Amigdalina e nella componente lipidica, anche nel Potassio, nel Magnesio, nella Vitamina E, nel Calcio, nell'acido Oleico e Linoleico.

COMPOSIZIONE PER 100 GRAMMI

AMIGDALINA mg		SOSTANZA GRASSA g		ACIDO OLEICO g		ACIDO LINOLEICO g		POTASSIO mg	
Fascionello	2,27	Pizzuta	52,28	Pizzuta	39,16	Fascionello	8,36	Tuono	739
Romana	2,04	Fascionello	50,57	Fascionello	37,29	Pizzuta	8,64	Romana	721
Pizzuta	1,85	Tuono	47,2	Tuono	35,55	Carmel	7,97	Fascionello	674
Non Parell	0,42	Romana	46,58	Romana	35,47	Romana	7,01	Pizzuta	600
Tuono	0,35	Carmel	41,04	Carme'	29,34	Non Parell	6,85	Carmel	598
Carmel	0,29	Non Parell	39,46	Non Parell	28,45	Tuono	6,15	Non Parell	464
VITAMINA E mg		CALCIO mg		FERRO mg		MAGNESIO mg		FIBRE g	
Pizzuta	28,2	Pizzuta	305,44	Tuono	1,91	Pizzuta	195,13	Non Parell	28,39
Fascionello	25,9	Fascionello	267,76	Pizzuta	1,71	Fascionello	164,21	Carmel	26,49
Tuono	24,3	Tuono	123,94	Fascionello	1,59	Carmel	139,19	Tuono	26,34
Romana	23,8	Romana	116,32	Romana	1,55	Romana	134,68	Romana	24,35
Non Parell	21,1	Carmel	90,79	Carme'	1,2	Tuono	120,82	Fascionello	21,41
Carmel	20,9	Non Parell	39,46	Non Parell	0,3	Non Parell	103,89	Pizzuta	21

Elaborazione su dati A.S.C.A.

¹ L'A.S.C.A. (Analisi e Servizi per la Certificazione in Agricoltura) è la struttura dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste, operante nello studio dei profili organolettici dei prodotti agroalimentari siciliani.