

# MANDORLA DI AVOLA SGUSCIATA



*ruralità  
mediterranea*

# MANDORLA DI AVOLA SGUSCIATA

La *Mandorla di Avola*, per la sua fioritura precoce in pieno inverno, è una cultivar che prolifera solo a bassa quota o, meglio, nelle zone marine, dove rare sono le gelate invernali. Trova quindi i suoi luoghi d'elezione nel Val di Noto, precisamente nelle province di Siracusa e Ragusa, le più esposte al sole, dove si è perfettamente ambientata crescendo in armonia con il territorio. Il clima temperato e le specificità del suolo, fanno della mandorla di Avola un concentrato di nutrienti e di benessere, dalla forma particolarmente elegante che la rende adatta alla pasticceria più raffinata e tradizionale isolana. Nonché per l'industria confettiera. La mandorla di Avola, che fiorisce in gennaio, è raccolta tra la fine di luglio e l'inizio di settembre ed ha una resa bassa che ne favorisce le qualità organolettiche. La raccolta avviene tradizionalmente per bacchiatura tramite canne o pertiche, su teli precedentemente stesi ai piedi degli alberi. Segue la smallatura, l'asciugatura al sole per 3/5 giorni ed è pronta alle altre fasi della lavorazione che la immettono sul mercato in tutte le sue forme: sgusciata, pelata, in granella, in farina. Il controllo della qualità della Munafò srl 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:

MANDORLA DI AVOLA SGUSCIATA

Periodo di produzione:

DA LUGLIO A SETTEMBRE

Zona di produzione:

AVOLA (SR)

Presenza sul mercato:

TUTTO L'ANNO FINO A ESAURIMENTO SCORTE

Packaging:

CONFEZIONI DI VARIO PESO

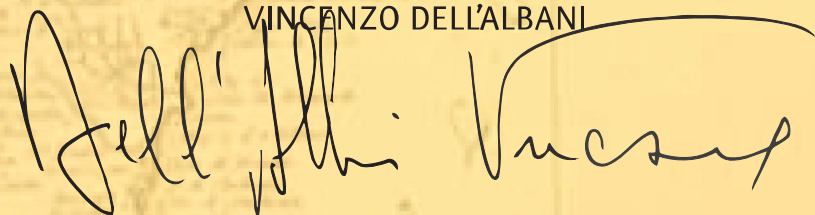
Rilasciato dal

GAL *Eloro*

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

*Il Presidente*

VINCENZO DELL'ALBANI

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dell'Albani Vincenzo', written over the printed name.

# IL RACCONTO

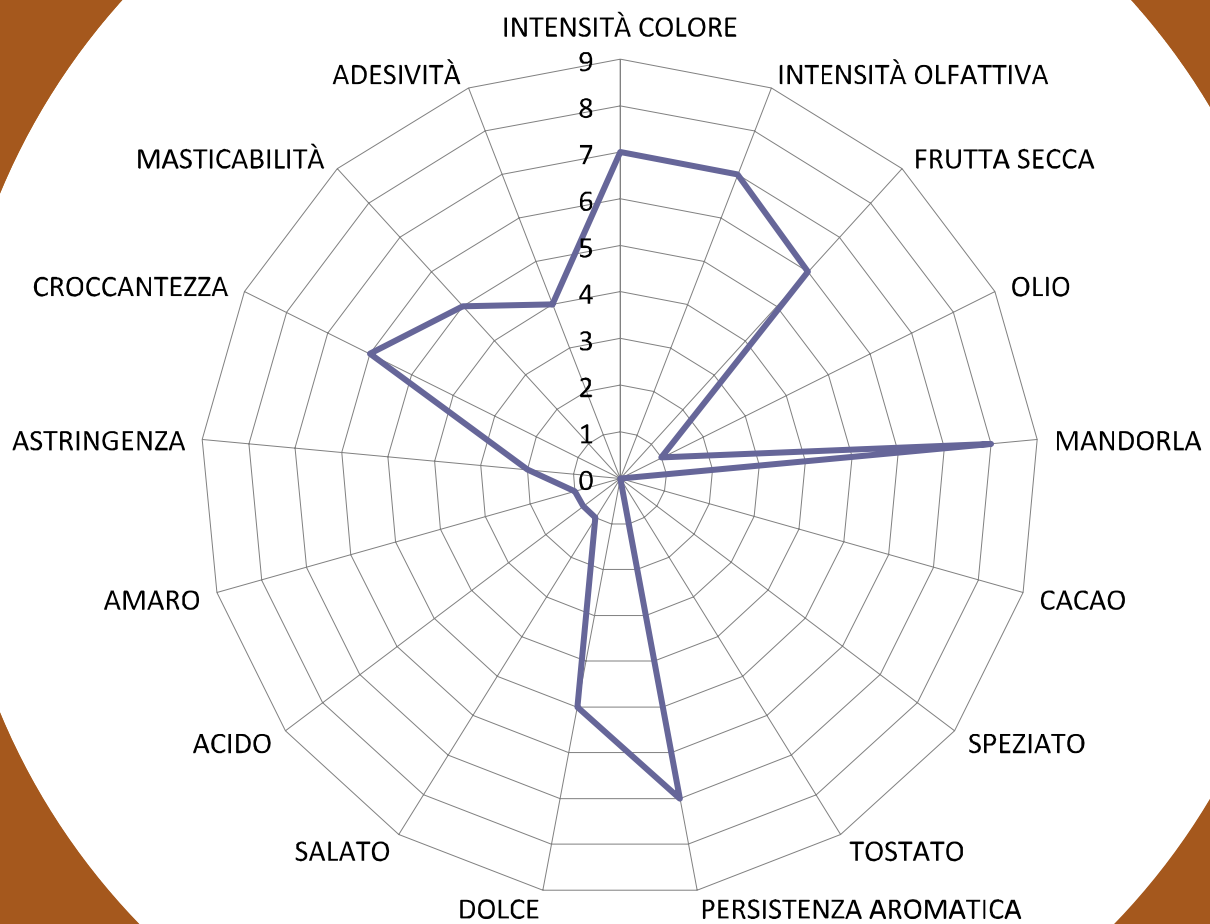


Tra una fitta boscaglia di mandorli, carrubi, agrumi e vigneti sorge Avola, i cui confini naturali sono, per tre lati, definiti dall'acqua: il fiume Cassibile che la divide in parte dal territorio di Siracusa; il fiume Asinaro e il mar Ionio. E il confine terrestre che guarda verso Noto. Un territorio così ben coltivato dalla laboriosa

mano dell'uomo, da sembrare un piacevole giardino, un giardino ricco di mandorli. Dai fiori del mandorlo, così puri, eterei e odorosi non potrebbero nascere frutti più belli e buoni. Paolo Munafò, nel 1969 continuando una tradizione familiare già affermata fin dagli anni '50, si dedica alla produzione di frutta secca, e in particolar modo di mandorle della pregiata cultivar Avola in tutte le sue varietà: Pizzuta, Fascionello, Romana.

I prodotti dell'azienda di Paolo Munafò, che investe da sempre nella ricerca di soluzioni innovative, hanno un *fil rouge* che li accomuna: l'attenzione per la qualità nelle varie fasi produttive, 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.

# TELA DI RAGNO



# IL GUSTO

Sfumature di marrone intenso, come foglie baciato dal sole in autunno, caratterizzano le raffinate mandorle di Avola, dall'elegante forma allungata e sinuosa.



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 croccante all'impatto e garantisce una buona masticabilità.

L'alta persistenza aromatica ne aumenta, complice, l'apprezzamento.

# TASTING

*Shades of rich brown, like leaves kissed by the autumn sun, characterise the sophisticated Avola almonds, in their elegant elongated and sinuous shape.*

*The intense scent of almond stands out, creeping in slowly and enduring in the olfactory experience.*

*In the mouth, the flavour tells of a happy encounter between sweet and bitter. The texture is crunchy and guarantees a good chewiness.*

*The long lasting aroma is accomplice to increased 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 Munafò 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.

Inoltre 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.

# DOVE TROVARE IL PRODOTTO

L'azienda vende e distribuisce in Sicilia,  
nel resto d'Italia e all'estero:  
in Europa, in Russia, in Canada, negli Usa

## **ALTRE INFORMAZIONI:**

L'azienda partecipa a Fiere ed Eventi vari.

# 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.**



**Agenzia per il  
Mediterraneo**  
rete per la cooperazione rurimediterranea

## Munafò Srl

Via G. Riscica, 4 – 96012 Avola (SR)

Tel +39 0931 823263

Fax +39 0931 564041

Email [info@munafosrl.it](mailto:info@munafosrl.it)

Web [www.munafosrl.it](http://www.munafosrl.it)



A cura di Cogea Srl per il Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»<sup>©</sup>