

CONSORZIO TUTELA E MIGLIORAMENTO FILIERA



MANDORLA
di AVOLA

il sapore autentico della Sicilia

Mandorla di Avola: il sapore autentico della Sicilia

La Mandorla di Avola riconosciuta dal mondo della confetteria come un'eccellenza per forma e qualità. Grazie alle sue caratteristiche uniche - forma elegante, guscio duro e un sapore delicato e raffinato - è considerata un'eccellenza internazionale della frutta secca.

Si declina in 3 cultivar: Pizzuta d'Avola, Fascionello e Romana, varietà antiche che non permettono una produzione industriale e che possono essere coltivate soltanto nel nostro **"terroir"**. La Pizzuta con cui vengono realizzati prestigiosi confetti, il Fascionello dal gusto fragrante e deciso e la Romana utilizzata in pasticceria e apprezzata dai veri intenditori gourmet.

La qualità superiore di questi 3 cultivar è il risultato di un processo di selezione attento e di un microclima ideale che ne esalta le proprietà organolettiche. Rispetto ad altre varietà, la Mandorla di Avola possiede un maggiore contenuto di oli essenziali, che la rendono più aromatica e nutriente. Per questo motivo è particolarmente apprezzata nel settore dell'agroalimentare di alta gamma.

Non è solo un ingrediente di eccellenza, ma un simbolo autentico della tradizione siciliana che viene tramandato di generazione in generazione, mantenendo vive le tecniche di coltivazione e lavorazione artigianale.



Il territorio della Mandorla di Avola

Acquistare la Mandorla di Avola significa portare con sé un pezzo di Sicilia.

Il territorio sud-orientale dell'isola, con i suoi paesaggi mozzafiato, il sole caldo e il mare cristallino, è il luogo ideale per la coltivazione di Pizzuta d'Avola, Fascionello e Romana che rappresentano i 3 cultivar. L'autenticità di questi prodotti della terra deriva dal fatto che essi stessi sono legati alle loro radici: queste 3 cultivar attecchiscono solo in una zona del mondo: la nostra.

Oltre al prodotto, offriamo l'anima di una terra ricca di storia, cultura e tradizioni secolari. Il territorio della Mandorla di Avola è un perfetto connubio tra natura, cultura e autenticità. Viene coltivata ancora oggi con le stesse tecniche tramandate da padre in figlio.

Qui, tra i campi coltivati a mandorli, si trovano antiche città barocche, siti archeologici di grande valore e una costa bagnata da un mare cristallino. Il fascino del paesaggio e il legame con la terra si riflettono nel sapore autentico della Mandorla di Avola, un prodotto che non è solo alimento, ma anche espressione della ricchezza storica e culturale del luogo.

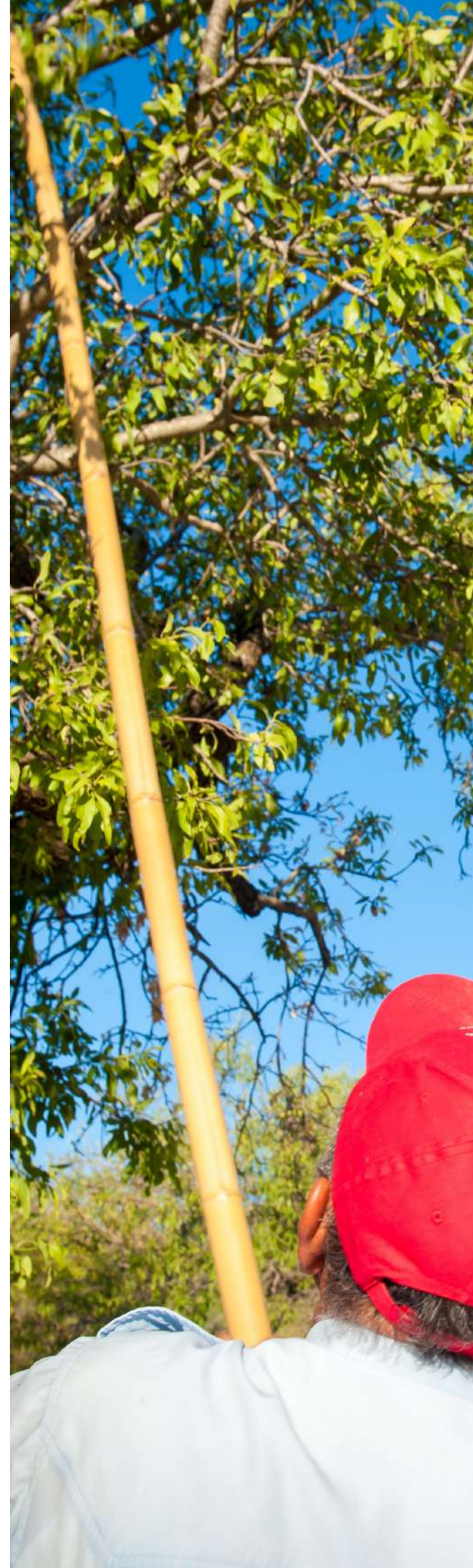


L'areale di produzione: uno spicchio di Sicilia Sud Orientale

La Mandorla di Avola viene coltivata principalmente nella provincia di Siracusa. I territori più vocati alla produzione delle **3 cultivar sono Avola, Noto e Rosolini che rappresentano l' 80% della produzione.** Nel resto della provincia , Canicattini Bagni, Floridia, Siracusa, Palazzolo, Pachino e Augusta sono altri territori della Mandorla di Avola. Altre piccole produzioni delle 3 cultivar provengono da alcuni paesi della provincia di Ragusa.

Questi territori vantano un microclima unico, ideale per la crescita di questa varietà pregiata. Qui, il suolo fertile e il clima mite garantiscono una produzione costante e di alta qualità. La coltivazione avviene prevalentemente in terreni collinari ben esposti al sole, dove il vento marino contribuisce a rafforzare la resistenza delle piante e a esaltare le proprietà organolettiche del frutto.

Le aziende agricole locali, spesso a conduzione familiare, tramandano di generazione in generazione l'arte della coltivazione e della lavorazione della Mandorla di Avola, mantenendo viva una tradizione secolare autentica.



L'area di produzione della Mandorla di Avola è divisa tra il territorio di Siracusa e di Ragusa.



Il Consorzio della Mandorla di Avola: Un Patrimonio di Eccellenza

Il Consorzio della Mandorla di Avola è l'ente che tutela e promuove la Mandorla di Avola. Attraverso campagne di comunicazione, partecipazione a fiere e attività di valorizzazione, lavora per accrescere il riconoscimento e la competitività del prodotto sul mercato nazionale e internazionale. Il **Consorzio svolge un ruolo fondamentale nel garantire il rispetto degli standard qualitativi**, fornendo supporto ai produttori e promuovendo pratiche sostenibili che rispettino l'ambiente e il territorio. Grazie al suo impegno, **la Mandorla di Avola continua a essere un prodotto d'eccellenza, sinonimo di qualità e tradizione.**

Coltivazione, Qualità e Proprietà: della Mandorla di Avola

Coltivata con metodi tradizionali e rispettosi dell'ambiente, la Mandorla di Avola si distingue per la sua elevata qualità. Ricca di proprietà benefiche, è una fonte naturale di proteine, vitamine e acidi grassi essenziali, ideali per una dieta sana ed equilibrata.

La coltivazione della Mandorla di Avola avviene in modo tradizionale, con tecniche sostenibili che rispettano i cicli naturali delle piante. La raccolta avviene manualmente per preservare l'integrità del frutto, mentre l'essiccazione al

sole permette di mantenere intatte le sue proprietà nutritive.

Dal punto di vista nutrizionale, la Mandorla di Avola è un vero e proprio **superfood**: contiene un'alta percentuale di *acidi grassi monoinsaturi*, che contribuiscono a ridurre il colesterolo cattivo e favoriscono il benessere cardiovascolare. Inoltre, è *ricca di antiossidanti naturali, vitamina E, magnesio e fibre*, che la rendono un alleato perfetto per la salute e il benessere quotidiano.

Aflatossina Free:

Le **aflatossine sono sostanze tossiche prodotte da funghi che possono contaminare molti tipi di frutta secca**, rappresentando un rischio per la salute umana. Le particolari condizioni pedoclimatiche della Sicilia sud-orientale caratterizzate da un clima secco, ventilato e soleggiato, unite a pratiche agricole attente e a un'essiccazione naturale al sole, impediscono lo sviluppo di muffe del genere *Aspergillus*, principali responsabili della presenza di aflatossine come certificano le continue analisi a cui sottoponiamo il prodotto. Parliamo del frutto ancora in guscio,

molto duro e resistente, che rappresenta il 70% del frutto ma che se penalizza in fase di resa finale, protegge il seme. Ovvio che durante le fasi successive di lavorazioni del prodotto non bisogna creare le condizioni affinché si sviluppino aflatossine. La natura ci ha dato "naturalmente" una marcia in più. Il consorzio si impegna, in collaborazione con le Università, a supportare e divulgare gli studi e le ricerche su tutta la filiera.





Lavorazione manuale

Ogni Mandorla di Avola viene selezionata e lavorata manualmente secondo tecniche e macchinari artigianali tramandate da generazioni.

Questo processo garantisce la massima qualità, preservando intatte tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali della mandorla. Dopo la raccolta, il frutto viene essiccato naturalmente al sole, favorendo la conservazione delle sue proprietà senza l'uso di trattamenti chimici ne essiccatori industriali. La sgusciatura avviene con metodi che rispettano l'integrità del seme, mentre la selezione manuale assicura che solo le mandorle migliori arrivino sul mercato.

Questo processo artigianale ed autentico, è il vero valore aggiunto della Mandorla di Avola, rendendola un prodotto di eccellenza.

MANDORLA di AVOLA

Con il termine Mandorla di Avola si indicano esclusivamente tre cultivar autoctone: Pizzuta d'Avola, Fascionello e Romana originarie del territorio di **Avola, Noto e Rosolini in provincia di Siracusa**. Riconosciute come un' eccellenza internazionale e protette da un Consorzio di Tutela che lavora per migliorare e tutelare ogni fase della sua produzione e commercializzazione. La specializzazione produttiva della mandorla in Sicilia è documentata da numerosi studi botanici, tra cui le ricerche del botanico dottor Giuseppe Bianca e, più recentemente, dell'esperto professore Francesco Monastra.

Già nei primi anni del Novecento, il territorio avolese vantava un'importante produzione aziendale, testimoniata dalla presenza della fabbrica **Marzipan, del Cavalier D'Agata e figli**, che esportavano mandorle siciliane in tutto il mondo.

Grazie alle sue straordinarie caratteristiche organolettiche e nutrizionali, la Mandorla di Avola è da sempre un prodotto d'eccellenza nel settore della pasticceria, della confetteria e della gastronomia di alta gamma. Tuttavia, la sua fama ha portato anche alla contraffazione del prodotto con mandorle di qualità inferiore provenienti da altri Paesi, motivo per cui il Consorzio di Tutela svolge un ruolo cruciale nella difesa della sua autenticità e nella protezione dei produttori locali.

Le 3 cultivar della mandorla di Avola*

Tra le migliaia di varietà di mandorlo presenti nel mondo, solo tre possono vantare l'appellativo di Mandorla di Avola:



Pizzuta

È la varietà più pregiata, caratterizzata da una forma allungata e piatta. Il suo guscio è estremamente duro. L'eleganza del seme e il suo sapore raffinato la rendono perfetta per la produzione di confetti e dolci di alta pasticceria.



Fascianello

Ha una consistenza croccante e un aroma deciso. Si presta bene sia al consumo diretto che alla lavorazione in dolci e prodotti da forno, garantendo un ottimo equilibrio tra sapore e consistenza.



Romana

Presenta una forma più arrotondata e un gusto più intenso rispetto alla Pizzuta. È apprezzata per la sua versatilità in cucina ed è utilizzata sia in pasticceria che per la produzione di gelati di alta gamma e latte di mandorla.

* Queste varietà fioriscono precocemente, tra gennaio e febbraio. Il loro esclusivo habitat sono le zone costiere e collinari della Sicilia sud-orientale, dove il clima mite protegge le coltivazioni dalle gelate tardive.



La “Gemella” di Mandorla di Avola

Durante la selezione della mandorla di avola, tutto ciò che non corrisponde alle caratteristiche di forma richieste dall'industria del confetto, viene definito commercialmente come Gemella di pizzuta d'Avola e gemella di fascionello.

I motivi possono essere due, o la natura che ha fatto nascere all'interno del guscio 2 semi o perché viene danneggiata in fase di lavorazione. Questo prodotto della selezione della mandorla di avola ha le stesse caratteristiche organolettiche e di gusto del prodotto principale.

Non avendo la “*perfezione*” estetica destinata ad una mercato della confetteria , viene utilizzata nell'industria dolciaria e della pasticceria.

Il migliore confetto è con la Pizzuta

La perfezione del confetto nasce dalla Pizzuta d'Avola. Dalla mandorla più pregiata, nasce un confetto unico per forma, gusto e consistenza. La Pizzuta d'Avola, con il suo profilo affusolato e sottile, dà vita a un confetto elegante, ricoperto da un sottilissimo velo di zucchero che ne esalta il sapore autentico. Morbido al morso, leggermente croccante e ricco del gusto intenso della vera mandorla siciliana, è il confetto ideale per celebrare con stile i momenti più belli della vita.

Unico. Raffinato. Indimenticabile.



Utilizzi della Mandorla di Avola

Dalla pasticceria alla ristorazione gourmet, dallo snack extra salutare fino al settore wellness e alla cosmesi, la Mandorla di Avola trova impiego in molteplici ambiti. Ricca di oli essenziali e nutrienti, viene utilizzata per la produzione di dolci pregiati, piatti raffinati, integratori alimentari e oli per la cura del corpo.

- **Pasticceria:**

La Mandorla di Avola è l'ingrediente principale di dolci tipici siciliani come la pasta di mandorla, biscotti, il torrone e i confetti. Grazie alla sua consistenza e al suo sapore raffinato, viene scelta dai migliori maestri pasticceri per la creazione di dolci di alta qualità.

- **Ristorazione Gourmet:**

Chef stellati utilizzano la Mandorla di Avola per arricchire piatti salati e dolci, creando abbinamenti innovativi e valorizzando il gusto autentico del prodotto.

- **Wellness e Dieta:**

Grazie al suo elevato contenuto di proteine, fibre e acidi grassi sani, la Mandorla di Avola è perfetta per un'alimentazione equilibrata. Viene spesso consumata come snack energetico o utilizzata per la preparazione di latte di mandorla e barrette proteiche.

- **Oli Essenziali e Cosmesi:**

L'olio estratto dalla Mandorla di Avola è particolarmente apprezzato per le sue proprietà emollienti e nutrienti. Utilizzato in creme, oli per il corpo e prodotti per capelli, contribuisce a idratare e proteggere la pelle in modo naturale.



Il Marchio Collettivo

Il marchio collettivo "Mandorla di Avola" è **garanzia di qualità e autenticità certificata**. Solo i produttori che rispettano rigorosi standard possono utilizzare questo marchio, assicurando ai consumatori un prodotto autentico e controllato. Il marchio collettivo è un sigillo di garanzia che distingue la Mandorla di Avola da altre varietà meno pregiate, tutelando il lavoro dei produttori locali e offrendo ai consumatori la sicurezza di acquistare un prodotto di alta qualità, un'eccellenza, coltivata e lavorata secondo tradizione. Chi acquista un prodotto con il marchio collettivo è certo di poter assaporare una delle nostre 3 cultivar.



Il Progetto IGP Mandorla di Avola: Diamo Valore a Tutta la Filiera

L'ottenimento dell'**Indicazione Geografica Protetta (IGP)** per la Mandorla di Avola rappresenta un obiettivo fondamentale per valorizzare l'intera filiera. Attraverso questo riconoscimento, vogliamo garantire maggiore tutela ai produttori, migliorare la competitività sul mercato e offrire ai consumatori un prodotto di origine certificata e inimitabile.

Il riconoscimento IGP permetterà di distinguere ulteriormente la Mandorla di Avola nel panorama agroalimentare internazionale, rafforzando la sua reputazione e incentivando investimenti nella filiera produttiva, a beneficio di tutti gli operatori coinvolti.

Visita il museo della Mandorla di Avola

Il Museo della Mandorla di Avola **offre un affascinante viaggio nella tradizione agricola e culturale della città**. All'interno, i visitatori possono ammirare antichi macchinari e attrezzi utilizzati per la lavorazione della mandorla, testimoniando le tecniche tradizionali impiegate nel tempo. All'esterno, un campo espositivo presenta le tre cultivar principali della mandorla di Avola: Pizzuta, Fascionello e Romana, insieme ad altre piante tipiche come limoni, filari di Nero d'Avola e canna da zucchero. Il museo offre inoltre approfondimenti storici sulla mandorla di Avola, evidenziando il suo ruolo significativo nell'economia e nella cultura locale.





Via La Pira- 96012 Avola (SR)

+39 376 28 18 751

consorziomandorla@gmail.com