

I prodotti Giù Giù sono un'esclusiva
PREZZEMOLO & VITALE

Giù Giù è la garanzia di Prezzemolo & Vitale di poter scegliere prodotti artigianali nati sotto il sole di Sicilia. Oltre 70 prodotti tra salse, conserve, olio, marmellate, miele, biscotti e birra, tutti fatti nel massimo rispetto del gusto e della salubrità.



La Sicilia propone i migliori marchi con prodotti selezionati e genuini sotto il segno dell'eccellenza

Profumi antichi e grande qualità

D

a sempre sughi e conserve hanno rappresentato la storia della gastronomia siciliana. Siamo negli anni '30 e **Francesco Lo Monaco**, nominato Cavaliere del lavoro dell'ordine di Vittorio Veneto nel 1974, inizia il commercio delle olive, a quel tempo solo di produzione locale vendute su Palermo nei vari negozi. Nel 1931 nasce Rosario Lo Monaco che già a 12/13 anni si mette a lavoro con il Padre. Negli anni 70 l'incontro con il genero **Salvatore Li Castri** porta alla costituzione nel 1978 della «**Lo Monaco Li Castri**» costruendo il sito produttivo attuale che negli anni si è sviluppato in una superficie totale di circa 15.000 mq. Da qui la svolta. I. Siamo intorno al 1998 ed entra nell'organico aziendale **Francesco Li Castri**, figlio di Salvatore, che insieme al padre e al nonno porta avanti l'azienda, iniziando a sviluppare prodotti confezionati anche diversi dalle olive. L'azienda trasforma direttamente le olive provenienti dalle campagne siciliane e di altre regioni dell'Italia nel proprio stabilimento, dove vengono stagionate insieme alle altre olive provenienti dai maggiori paesi produttori del Mediterraneo, dopo la stagionatura le olive vengono vendute come semilavorato o utilizzate per il confezionamento nei vari formati per i clienti dell'horeca, grande distribuzione e altro. Inoltre dal

2014, nel rispetto dell'ambiente e delle generazioni future, è stato installato un impianto fotovoltaico per la produzione di energia pulita.

Da una storia ad un'altra. «**Giù Giù**» è il brand di Prezzemolo e Vitale che cattura i profumi e i sapori della Sicilia, portandoli in tutto il mondo. Giù Giù seleziona i migliori artigiani dell'isola, quelli che ogni giorno trasformano il cibo in arte: conserve di verdure e di pesce, sughi, confetture, marmellate, miele, biscotti e birre artigianali testimoniano la loro passione, la loro abilità e la qualità degli ingredienti cresciuti nell'abbraccio del sole siciliano.

Passiamo a un'altra grande realtà. Da circa 40 anni l'azienda **Fagone** è dedicata alla coltivazione della Cipolla di Giarratana ortaggio inizialmente conosciuto e consumato localmente, simbolo del paesino di Giarratana, perla degli iblei. Ortaggio straordinariamente dolce, digeribile e molto grande, può raggiungere anche i 3 kg. Da qualche anno presidio Slow Food. Dopo anni di coltivazione e vendita di questa fantastica cipolla **Salvatore Noto** ha iniziato a chiedersi come poter conservare quest'ortaggio stagionale per tutto l'anno, e credendo molto in questo progetto ha costruito un laboratorio di trasformazione, ideando così una linea di conserve a base di cipolla di Giarratana, naturali, sane, utilizzando solo materie prime locali e di alta qualità.

Negli anni la varietà di prodotti è diventata sempre più vasta, pensando anche ad una linea dedicata alla ristorazione in modo da poter inserire questo prodotto speciale nei menù di ristoranti e pizzerie per tutto l'anno. Investendo tempo e risorse l'azienda è riuscita a far conoscere la cipolla di Giarratana in tutta Italia e



foto lavorazione del tonno - ditta drago salicorno, 2017

all'estero, vendendo durante i mesi di raccolta la cipolla in tutta Italia e fuori. Nel 2015 l'azienda ha avuto il riconoscimento di Best in Sicily come miglior azienda conserviera della Sicilia.

Tra le grandi realtà c'è **Giapas**. L'azienda propone prodotti di alta qualità. Le conserve sono prodotte con ingredienti genuini: olio extra vergine di oliva per salse ed antipasti; zucchero e succo di limone per marmellate. Giapas ripropone fedelmente autentiche ricette tradizionali monteleprine quelle stesse che nelle case dei contadini si tramandavano da madre in figlia come la più preziosa delle eredità.

Giapas risponde pienamente alla richiesta di sicurezza alimentare di cibi sani e naturali. Le materie prime provengono da aziende agricole locali che non fanno uso di pesticidi. La lavorazione degli ortaggi e della frutta avviene in giornata, per il processo di trasformazione e cottura l'azienda rispetta le regole degli antichi ricettari. Per l'ultima fase di lavorazione (invasatura e pastorizzazione) Giapas si avvale dell'ausilio di moderne tecnologie per garantire i parametri igienico sanitari richiesti dalle leggi vigenti. Questo procedimento semi-artigianale rende possibile ottenere un eccellente prodotto senza l'aggiunta di alcun tipo di coloranti o conservanti.

La pasta con le sarde Giapas

riprende la tradizione antica, a testimoniare una cucina povera e saggia, dal profumo e dal sapore straordinario. Sardine sceltissime, finocchio selvatico e ingredienti selezionati per il piatto più tipico e tradizionale.

L'Azienda Agroalimentare Giovanni Cacciatore, da oltre settant'anni si occupa di terra e di sapori. Nata come azienda zootecnica con il nonno Francesco negli anni '30, è giunta oggi alla terza generazione con i fratelli Giovanni, Francesco e Alessandro, è un'azienda a conduzione prettamente familiare che coltiva, trasforma e immette direttamente sul mercato ortaggi e conserve vegetali caratterizzati da qualità, genuinità e gusto. Dal 2008 i sapori e i profumi della Sicilia sono racchiusi in «**Le conserve della Nonna Rosa**», un marchio che vuole essere un omaggio alla donna che è stata l'anima della famiglia. Nel 2016 l'azienda si dà una nuova veste, registra il marchio aziendale «**Nonna Rosa Conserve d'élite**», cambiando faccia anche ai prodotti che si presentano ora con una linea dal taglio più elegante e raffinato, pur mantenendo l'artigianalità dei prodotti e dei processi produttivi. Nel 2017 nasce infine un nuovo brand, «**Nonna Rosa conserve Gourmet**», una linea che si differenzia per estetica e formati ma mantiene la qualità e i sapori tipici dei nostri prodotti.



Sughi e conserve di Sicilia



Sughi e conserve. Dal pesce al pomodoro è un crescendo di prodotti che si distinguono per la genuinità, per i territori con un microclima unico. In questo senso sono tante le aziende che si muovono nel rispetto delle normative vigenti e nel segno della grande qualità

un prodotto che ricalca le procedure di preparazione antiche, connote da una forte componente manuale e nel contempo dando un gusto originale, un sapore che riporta alla scoperta di luoghi ed esperienze lontane, quasi perdute. Le produzioni rispettano la cadenza naturale delle stagioni in ogni sua singola materia prima, affinché si possa trarre il meglio da ognuna di esse. In un mercato come quello attuale in cui l'immagine, la pubblicità ed i prezzi assumono un'importanza sempre crescente, sapersi distinguere per qualità e professionalità risulta il miglior modo per emergere. Scopri le specialità su www.gionisaporidelsud.it Tante perle. Come la **Ditta Drago Sebastianod** 1929, una tradizione che si tramanda da più di 85 anni. Artigianalità come sinonimo di qualità, di tradizione, del saper fare bene, con amore. Questo il vero plus e il punto di forza di **Drago Conserve** che dal 1929 è specializzata nella conservazione di prodotti ittici e che oggi, grazie all'esperienza acquisita da ben quattro generazioni, è diventata una realtà imprenditoriale ben consolidata. La cura per la qualità e la semplicità dell'autentica tradizione conserviera sono il suo «capitale sociale». Per Pierpaolo e Alessandro Drago l'azienda è la somma delle singole storie, delle loro esperienze e dei loro successi che diventano i successi di tutti. Il suo segreto sta nel minuzioso processo di elaborazione che rispetta al massimo la tradizione artigianale che si svolge esclusivamente a mano e che le consente di offrire al mercato prodotti di qualità eccellente, come i filetti di tonno, di sgombero e di pesce spada in olio di oliva o tutta la gamma biologica e senza glutine. Questo settore regala alla nostra regione tante perle.

La tradizione siciliana nel campo delle conserve e dei sughi esprime tante splendide realtà. Come l'azienda **Agripantel snc** ideata dopo una attenta analisi di ricerca di mercato nel 1992, che inizia a operare nel 1994 in un contesto dove l'elemento primario fu la passione. La passione di volere dare un valore aggiunto ai prodotti dell'agricoltura e spinti dal fatto che saremmo stati la prima azienda di trasformazione dell'agroalimentare in Provincia di Trapani - dicono i proprietari - ci ha indotto a prendere in considerazione di iniziare a trasformare i prodotti agricoli del fresco (gli ortaggi, la frutta) e anche del secco, (le mandorle, nocciole e pistacchi). La tradizione vuole che il pasto dei nostri contadini si componesse di pane nero fatto in casa, olio di oliva, olive condite, pomodori secchi, sarde salate, arance, vino formaggio pecorino primo sale. Le bruschette di pane di casa duro con il pesto alla trapanese. La pasta busiata fatta in casa con il pesto alla trapanese. Siamo stati sempre alla ricerca di presentare al consumatore prodotti pronti per l'uso, confezionati in barattoli di vetro, stabilizzati con il processo di pastorizzazione in autoclave. Fra i tanti prodotti che vi segnaliamo ce ne sono alcuni che si collegano con il mare e con i vegetali. I sughi artigianali già pronti per l'uso si possono riscaldare e versare direttamente sulla pasta aggiungendo solo un filo di olio extra vergine di oliva: I

prodotti artigianali Agripantel sono di un livello qualitativo in grado di soddisfare anche gourmet e chef più esigenti e raffinati, in quanto tutti i prodotti vengono selezionati e scelti con la massima cura prima di essere trasformati. Siamo una tra le aziende artigiane siciliane più qualificate nel settore della produzione di gastronomia tipica, concludono i proprietari. Da una realtà genuina ad un'altra. La **Cooperativa Rinascita** opera dalla fine degli anni Settanta a Valledolmo, in Provincia di Palermo, nel territorio delle basse Madonie, dove gestisce l'intera filiera di produzione del pomodoro Siccagno dando protagonismo ad una rete di piccoli agricoltori locali. La qualità della produzione è stata riconosciuta anche da Gambero Rosso, che nel 2008 ha inserito la Passata Siccagno fra le dieci migliori passate italiane (al quinto posto). La Cooperativa Rinascita è oggi una realtà siciliana nel campo della coltura del pomodoro e del rispetto per l'ambiente, in linea con gli orientamenti qualitativi ai quali aderiscono i produttori dei prodotti biologici. L'azienda si trova nel piccolo centro montano di Valledolmo, dove da più di cinquant'anni raggruppa i piccoli produttori di pomodoro delle Madonie. Riscoperto solo recentemente dai nutrizionisti di tutto il mondo, il pomodoro si colloca oggi fra gli alimenti fortemente consigliati in un'alimentazione sana ed equilibrata: è ricco di acqua, povero

in calorie, con un buon apporto di minerali ed oligoelementi, e dotato di tutte le vitamine idrosolubili. Le piante di pomodoro Siccagno si coltivano nei terreni dei comuni dell'entroterra siciliano e specificamente a Valledolmo, Sclafani Bagni, Alia Vallerlunga, Villalba. Si chiama «Siccagno» per la particolare coltivazione all'asciutto, ovvero senza acqua. Non essendo irrigata la pianta si presenta rustica con pochi frutti e relativamente piccoli. Ma in essi gli elementi organolettici e nutritivi sono altamente concentrati (vitamine, zuccheri e antiossidanti). Queste varietà coltivate all'asciutto, secondo una tecnica oramai consolidata, propria del territorio, unitamente all'esposizione solare, restituiscono un pomodoro dal basso apporto calorico (solo kcal/100g) e ricco di sostanze antiossidanti, come il licopene, il beta carotene (vitamina A) e la vitamina C. La Sicilia propone splendide imprese. Come la **GIO.NI Saporì del Sud** che nasce dalla volontà e dalla tenacia di due giovani fratelli, che tra i loro obiettivi hanno quello di dare continuità all'opera cominciata dai propri genitori ad inizio degli anni '90. La nostra azienda produce le sue conserve utilizzando le materie prime che il territorio circostante offre, trasformandole con tecniche artigianali in cui si può ritrovare la gestualità ed i rituali tipici delle nostre tradizioni familiari. Questo permette di offrire alla propria clientela



VI ASPETTIAMO! PAD. 3 - Stand H11114

SEBASTIANO DRAGO dal 1929

Conserviamo il segreto di far bene le cose.

Prodotto Artigianale | Lavorato a Mano | Genuino

www.dragoconserve.it

Pasta o Pizza ? Solo Pomodoro.

Soc Coop Rinascita

IT ASS 23196



GIOVANNI CACCIATORE AZIENDA AGROALIMENTARE

NONNA ROSA CONSERVE D'ELITE

Nonna Rosa CONSERVE GOURMET

www.nonnarosaconserve.com