



MANDORLA AVOLA

SCHEDA AGRONOMICA CULTIVAR

“Pizzuta”

Area d'origine



Sicilia sud-orientale

Province di Siracusa e Ragusa

Comuni : *Avola, Canicattini B., Florida, Ispica, Noto, Priolo, Rosolini, Siracusa, Solarino*

Caratteri agronomici e morfologici

Albero



- **Nome Scientifico** : (*Prunus amygdalus*)
- **Famiglia**: *Rosacee*,
- **Sottofamiglia**: *Prunoideae*.
- **Pianta** : vigorosa e con portamento espanso.
- **Cultivar** : autosterile (impollinatori: Fascionello, Romana).
- **Fioritura** : precocissima (fine Gennaio – primi Febbraio)

Frutto



Forma : amigdaloidi, molto appiattito, appuntito
Dimensione media : mm 44,5 x 26,2 x 16,7
Peso medio : g. 7,6

Gusci



Colore : marrone
Consistenza : molto duro
Peso medio : g. 5,9

Semi



Forma : amigdaloidi, appiattiti, uniformi
Dimensione Media : mm 29,3 x 15,6x 7,1
Peso Medio : g. 1,5
Colore : marrone scuro
Semi doppi : 15-20%
Resa commerciale : su frutto in guscio 18-21%.



MANDORLA AVOLA

SCHEMA LAVORAZIONE CULTIVAR

“Pizzuta”

Raccolta e lavorazione manuale

Raccolta

La raccolta è manuale, agevolata da una bacchiatura, tradizionalmente praticata mediante canne e pertiche. I frutti sono raccolti da terra con teli già stesi sotto gli alberi.



Smallatura ed essiccatura

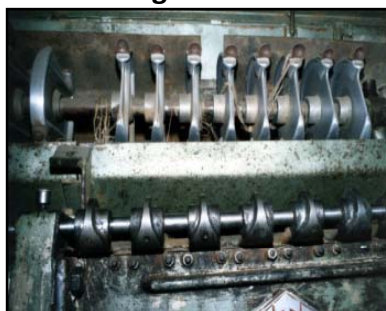
Dopo la raccolta, le mandorle vengono private del mallo e fatte asciugare al sole per 3 – 5 giorni



Lavorazione industriale

Il prodotto confluisce, quindi, negli stabilimenti di lavorazione, ove è sottoposta alle seguenti operazioni:

1 - Sgusciatura



2 - Separazione gusci dai semi



3 - 1° Selezione manuale



4 - Calibratura semi



5 - 2° Selezione manuale



6 - Confezionamento





MANDORLA AVOLA

SCHEMA NUTRIZIONALE CULTIVAR

“Pizzuta”

a cura del Consorzio di Tutela



Caratteristiche qualitative e nutrizionali

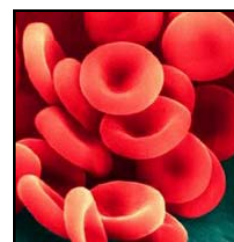
Fonte : C.N.R. (Consiglio Nazionale Ricerche) – Università di Catania

Ricca di principi nutritivi, la mandorla di Avola è un piccolo “scigno di salute” per l’alto contenuto in vitamina E, grassi insaturi, tanto magnesio, calcio e proteine vegetali di buona qualità. E’ energetica, antinfiammatoria, aiuta la calcificazione delle ossa in gravidanza e menopausa, allevia i disturbi mestruali ed è un sano e saporito antidepressivo naturale.

Vitamina E

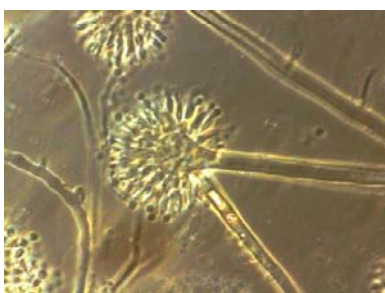
Il contenuto in Vitamina E della Pizzuta d’Avola (214,25 p.p.m.) è di molto superiore di quello riportato nella letteratura scientifica U.S.A. per le mandorle in genere (73 p.p.m.). (fonte “USDA Nutrient Laboratory Database, Rel. 1”).

La vitamina E è un importante antiossidante: protegge dalla ossidazione i grassi, promuove l'utilizzazione della vitamina A e la sintesi dell'emoglobina, è un coadiuvante contro l'aterosclerosi e la sterilità maschile, aiutando a mantenere la salute della prostata.



Un salvavita per il cuore

La frazione lipidica, pari al 56,3%, rappresenta la componente più significativa dal punto di vista nutrizionale della mandorla Pizzuta d’Avola. E’, infatti, composta per ben il 90% da acidi grassi poliinsaturi, meglio noti come grassi “Omega” e da acidi grassi monoinsaturi (come quelli dell’olio di oliva) che li rendono particolarmente utili nella prevenzione dei disturbi al sistema cardio-circolatorio.



Più asciutta...più sana

Il basso tenore in umidità della cultivar Pizzuta, pari al 3,45%, è dovuta al fatto di non essere irrigata in alcun modo.

Ciò limita, quindi, al minimo l’attacco di diversi tipi di parassiti, tra cui il pericoloso fungo *Aspergillus*. In condizioni di alta umidità questo parassita produce le *afatossine*, fortemente cancerogene, di cui soffrono le cultivar prettamente irrigue quali quelle californiane, il cui guscio tenero non sigilla bene il seme e non lo protegge dai parassiti.

L’ amigdalina contro i tumori

L’amigdalina è un componente fondamentale nel determinare la salubrità della mandorla. La comunità scientifica ha ipotizzato di recente una potenziale proprietà antitumorale di questa molecola, dovuta alla presenza nelle cellule neoplastiche di un enzima che scinde l’amigdalina con formazione di cianuro, a sua volta letale per le stesse cellule tumorali.



Vitamina E (mg/100g)	Amigdalina (mg/100g)	Potassio* (mg/100g)	Calcio* (mg/100g)	Magnesio* (mg/100g)	Umidità (mg/100g)	Contenuto lipidico/100g				
						56,3%				
						Profilo degli acidi grassi				
						a. oleico %	a. linoleico %	a. palmitico %	a. stearico %	a. palmitoleico %
21,5	7,8	860	236	260	3,5 - 5	69,12	20,45	5,86	2,09	0,57

* Dati tratti da: Scienza dell'alimentazione – M. Cecchetti, P. Milanese. Casa Editrice Ambrosiana, Milano

Il Consorzio di Tutela della Mandorla di Avola



Il Consorzio di tutela e miglioramento della filiera Mandorla di Avola è **nato nel 2000** per iniziativa di produttori, commercianti, aziende confettiere e dolciarie che utilizzano mandorla di Avola.



L'attività del Consorzio è finalizzata:

- alla ricerca applicata;
- alla pubblicizzazione dei risultati;
- a campagne di informazione dei consumatori;
- all'incremento delle vendite della materia prima e dei suoi derivati.

Per tutelare il prodotto e i consumatori, il Consorzio ha ufficialmente registrato nel 2006 **questo Marchio Collettivo**, che attraverso i disciplinari di produzione garantisce il controllo della qualità e della genuinità delle produzioni con mandorla di Avola.



Le aziende associate

- n. 1** Cooperativa produttori mandorla Avola
- n. 30** Produttori agricoli mandorla Avola
- n. 10** Lavorazione e commercializzazione materia prima
- n. 11** Lavorazione e commercializzazione confetti Avola
- n. 8** Lavorazione e commercializzazione prodotti Dolciari



INFO

Sede operativa : Piazza Umberto 1° n.5 - 96012 Avola
Telefono : 0931/834735 – 0931/572160 - Fax 0931834735 –
cell. 333.5840542 - 3479257136
Email : info@consorzioamandorlaavola.it
Sito : www.consorzioamandorlaavola.it