

CIBUS PARMA: “AMORE PER LA TERRA E COSE SEMPLICI”, TRA I PROTAGONISTI RAMO DI MANDORLO DELL’AQUILA

31 Marzo 2023



L'AQUILA - Dopo Artigiano in Fiera di dicembre a Milano, il Pitti Taste di febbraio a Firenze, l'azienda agricola Ramo di Mandorlo è stata protagonista al Cibus di Parma, il Salone Internazionale dell'Alimentazione, che si è concluso ieri, evento di riferimento del panorama agroalimentare Italiano d'eccellenza, con convegni, approfondimenti e tavole rotonde su temi di attualità in ambito Food and Retail.

Dai valori trasmessi dal prestigioso passato del ristorante Tre Marie, i titolari, Bruna Di Loreto e suo marito, Alido Venturi, hanno dato vita a Ramo di Mandorlo, durante il lockdown, nel 2020, a Bazzano frazione aquilana.

“Una decisione guidata dall'amore per i frutti della terra, per le cose semplici e buone. L'ispirazione più grande è il valore di materie prime di altissima qualità per prodotti che vi accompagnano nella scoperta di antichi sapori, dati da alimenti sani, coltivati e trasformati, proprio come allora”, spiegano i titolari.

Era da circa 40 anni che i campi dell'azienda agricola non venivano coltivati. Oggi, sono invece vissuti, destinati alle diverse colture in maniera sinergica, per permetterne la complementarità. Per preservarne la naturale qualità delle colture e proteggere il terreno, si è deciso di non utilizzare fertilizzanti chimici e oggi, grazie a queste scelte, l'azienda sta ottenendo

la certificazione biologica. Protagonisti i prodotti dell'azienda coltivati con cura e dedizione; ceci, lenticchie, zafferano in stimmi. Materie prime di eccellente qualità utilizzate anche per fare paste ai legumi: penne, fusilli e rigatoni fatti con il 100% di farina di lenticchie, ceci e fave, macinata a freddo e trafilati al bronzo a bassa temperatura. Ideali per chi vuole introdurre in modo creativo i legumi nella propria dieta o per scelte vegane, alimentazione kosher, halal, gluten free e senza lattosio.

“Tanta innovazione applicata anche ai prodotti della tradizione nostrana – spiegano ancora i titolari – con la linea “Dolce non dolce”: le Lenticchielle e il Panlenticchio, realizzati con farina di lenticchie e i Cecineretti con mandorle e farina di ceci. L'amore per i frutti della terra e soprattutto per lo zafferano non si ferma ai prodotti alimentari. Lo zafferano, di altissima qualità, sempre più spesso utilizzato per confezionare bomboniere. L'aroma inconfondibile della nostra spezia più pregiata, sapientemente miscelato ad altre otto profumazioni tratte da sapori e odori della Terra, arricchisce le nostre candele in cera di soia, realizzate a mano, eco-friendly e che non contengono sostanze nocive”.

I prodotti Ramo di Mandorlo possono essere acquistati presso il punto vendita all'Antico Caffè Tre Marie, a L'Aquila, nelle migliori enoteche e negozi di eccellenze alimentari, oltre che nello shop www.ramodimandorlo.com