



M A I R A B I O

N A T U R A L M E N T E B I O L O G I C O

BROCHURE AZIENDALE

MISSION

L'azienda agricola MairaBio, condotta con metodo biologico, si trova in Contrada Bigini, vicino Caltanissetta, nel cuore della Sicilia, immersa in una zona collinare che si estende tra i 600 e i 700 metri di altitudine. L'obiettivo principale di Marcello Maira, fondatore dell'azienda, è di coltivare e produrre alimenti in armonia con la natura. Con un lavoro rispettoso della natura, rotazioni molto ampie, sovesci mirati si sono create le condizioni naturali ed equilibrate dove la flora, la fauna, il microclima, l'esposizione solare e il lavoro della natura permettono di ottenere prodotti genuini, tra cui olio d'oliva da uliveto secolare, ortaggi, pistacchi, mandorle e melograno.



VISION

Abbiamo un progetto ambizioso che mira a valorizzare la parte nutraceutica di ogni singolo prodotto che produciamo, incluso il nostro olio extravergine di oliva.

Per raggiungere questo obiettivo, stiamo lavorando alla realizzazione di un laboratorio all'avanguardia all'interno della nostra azienda, dove studiamo e sviluppiamo ulteriormente le proprietà dei nostri prodotti.

Vogliamo offrire ai nostri clienti prodotti che siano non solo deliziosi, ma anche altamente nutritivi.



A man with glasses and a black polo shirt sits in the foreground, leaning against a large tree trunk. Behind him, a young boy in a red t-shirt and a younger child in a white t-shirt stand near the tree. The scene is set in a field with dry grass and trees under a clear sky. A decorative graphic of overlapping yellow and orange shapes is visible on the left side of the image.

STORIA

I terreni su cui sorge l'azienda, un tempo coltivati dal nonno di Marcello Maira, ospitano uliveti secolari, di oltre 500 anni, coltivazioni di frumento, ortaggi e frutti a guscio come mandorle e pistacchi. La passione per la terra è radicata profondamente nel cuore di Marcello Maira sin da quando era ragazzo. È stata proprio questa passione a dare vita nel 2002 all'azienda agricola MairaBio, ampliando le coltivazioni.

Nel 2017, l'azienda ha ampliato ulteriormente le coltivazioni introducendo melograni e altre tipologie di ortaggi.

Nel 2019-2020, l'azienda ha iniziato a trasformare la propria produzione in conserve, seguendo il metodo biologico ottenendo prodotti genuini e dall'alto valore nutritivo.



PRODUZIONE

ORTAGGI

Nei nostri orti coltiviamo una grande varietà di ortaggi, rigorosamente di stagione. Si tratta di colture che più si adattano al clima del nostro territorio e che soddisfano le richieste dei nostri clienti.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Il nostro olio extravergine biologico è prodotto da un uliveto secolare su terreni sabbiosi nell'areale dei colli nisseni.



FRUTTA E SUCCHI

Nei nostri terreni coltiviamo diverse varietà di frutta, seguendo le stagioni, con le quali produciamo spremute e succhi di frutta.

Si tratta di colture che più si adattano al clima del nostro territorio e che soddisfano le richieste dei nostri clienti.

CREME E PASSATE

Dai migliori prodotti raccolti nelle nostre terre produciamo creme e passate. Trasformando i pomodori, invece, produciamo una salsa già pronta all'uso.

PRODOTTI



FILIERA CORTA

Ogni giorno raccogliamo le materie prime per garantire la catena del fresco: dal passaggio in magazzino alla consegna trascorre pochissimo tempo.

Lo sviluppo di un nuovo modello di agricoltura che valorizzi le colture locali, la filiera corta e le produzioni biologiche rappresenta la visione dell'azienda, senza l'uso di concimi chimici, diserbanti, insetticidi.

Nei mercati di filiera corta e presso i nostri clienti portiamo solo prodotti freschi, raccolti il giorno stesso.



SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità è uno dei nostri pilastri.

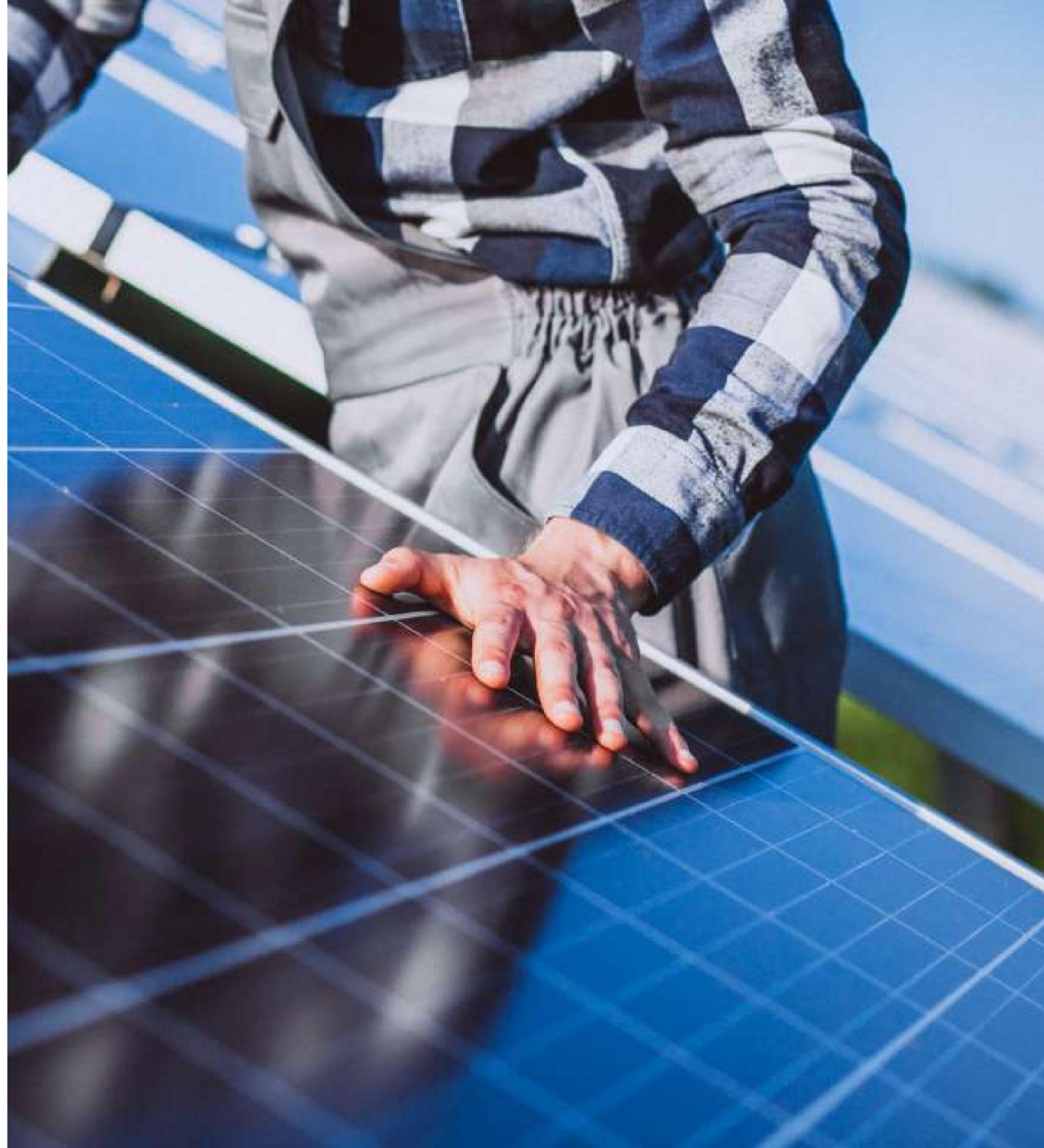
Ci impegniamo a controllare ogni aspetto della produzione, dall'irrigazione a goccia all'utilizzo di materiali biodegradabili per la pacciamatura. L'impianto fotovoltaico soddisfa quasi interamente le nostre esigenze energetiche con energia pulita e rinnovabile.



Operatore controllato
N. 2B21



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DALLA MPAAF
IT BIO 008
AGRICOLTURA ITALIA





I NOSTRI PRODOTTI



POMODORO SICCAGNO

Nel Centro Sicilia, le estati sono caldissime e secche, spesso si raggiungono i 40°, e gli inverni sono miti.

Questo microclima fa sì che le coltivazioni che da secoli caratterizzano l'economia agricola di quest'area siano di qualità altissima come gli ottimi pomodori che in questi terreni ricchi di potassio crescono particolarmente dolci.

I "Siccagni" si coltivano senza irrigazione e con questi, in passato, si produceva un ottimo concentrato (l'astratto) e i pomodori secchi.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 1 luglio al 30 settembre



FINOCCHIO

È coltivato nel bacino del Mediterraneo, apprezzato per il suo intenso profumo e le sue proprietà digestive e depuranti. Il Finocchio siciliano è tipico per la sua forma rotondeggiante con polpa bianca, carnosa e croccante, dal profumo e dal sapore intensi.

Se consumato crudo è in assoluto l'ortaggio meno calorico (9 kcal per 100g), che lo rende un alimento utile nelle diete dimagranti. Ricco in vitamina A, C e in Sali minerali di cui i predominanti sono potassio, calcio e fosforo.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 15 ottobre al 15 marzo



PEPERONE

Il peperone rosso e giallo è un delizioso ortaggio dalle pregevoli caratteristiche vitaminiche, coltivato prevalentemente nella Sicilia Sud Orientale.

È caratteristico per la sua forma: costoluta.

Presenta una buccia di colorazione gialla e rossa. La polpa è soda e pigmentata.

Svolgono un ruolo prezioso per l'alimentazione e la salute grazie ai livelli record di vitamina C e al contenuto di provitamina A, entrambe efficaci antiossidanti. Contengono anche Vitamine B ed E.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 1 luglio al 1 novembre



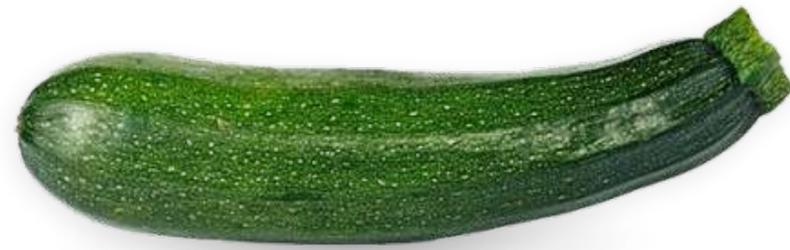
MELANZANA VIOLETTA

La melanzana violetta, caratterizzata dalla sua forma rotondeggiante, presenta una buccia di colore viola tendente al nero scuro, una polpa compatta e saporita e può raggiungere i 300 grammi di peso

Ricca d'acqua, presenta elevate proprietà nutrizionali e contribuisce a migliorare l'alimentazione con i minerali, le fibre e le vitamine. Ottima per essere preparato alla griglia oppure indorato e fritto.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 1 luglio al 30 novembre



ZUCCHINA VERDE

Utilizatissima in cucina nella preparazione di deliziosi piatti, è un ortaggio che apporta preziosi benefici all'organismo.

La zuccina verde siciliana (genovese) è una pianta della famiglia delle cucurbitacee che non può mancare in un orto, esige molte sostanze nutritive dal terreno ma se coltivata correttamente offre una ricca produzione di ottima verdura e oltre al frutto potrete cucinare anche i buonissimi fiori di zuccina in pastella.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 1 giugno al 30 novembre



ZUCCA MOSCATA

Di origini francesi 100% biologica coltivata in Sicilia.

È una zucca dalle dimensioni eccezionali (il suo peso varia dai 6,5 kg a 8 kg).

Un'eccellenza ortofrutticola è bellissima da vedere, apprezzata in cucina per la sua polpa estremamente saporita perfetta per risotti, vellutate di verdure e primi irresistibili.

La zucca è un ortaggio che non deve mancare nell'orto, vista la generosa produzione di verdura che garantisce.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 15 settembre al 30 marzo



CIPOLLA ROSSA

Grazie alla sua dolcezza, la cipolla rossa, la cipolla rossa risulta particolarmente indicata per la preparazione di insalate; il suo gusto è determinato dalla presenza di zuccheri tra i quali il glucosio, il fruttosio ed il saccarosio. Una volta disidratata, è usata nei sughi mentre i bulbi sono ottimi per la preparazione di gustosi sottaceti. Con la nostra produzione di Cipolla Rossa realizziamo creme e marmellate, ottime se abbinate ai formaggi e alle carni.

STAGIONE PRODOTTO

Marzo - Luglio



BASILICO

I campi dell'azienda agricola durante il periodo di raccolta si trasformano in un'enorme distesa verde, brillante e profumata.

Il merito è del tipo di basilico che viene seminato, una varietà locale molto aromatica che viene lavorata all'alba proprio per mantenere intatte tutte le sue qualità e la sua freschezza. Il basilico biologico si presenta con il sapore dell'estate. Nell'arco di 24 ore, ogni giorno, il basilico viene raccolto, spedito e lavorato.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 1 giugno al 15 novembre



RUCOLA

La Rucola si caratterizza per un sapore leggermente piccante e un colore verde intenso ed è un gran alleato in cucina in quanto molto versatile: ottima se consumata sola o con altre verdure per insalata.

Ideale anche con formaggi, carni o sulla pizza. Differisce dalla rucola comune per le foglie più strette e frastagliate e per il sapore decisamente più piccante. È rusticissima e cresce in tutti i terreni.

Si semina preferibilmente in primavera o all'inizio dell'autunno.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 1 giugno al 30 ottobre



MELAGRANA

VARIETÀ WONDERFUL

Una delizia: l'achenio è grosso e poco duro, tanto dolce che questa varietà si chiama Wonderful.

Il frutto è di grande pezzatura, con forma tondeggiante e corona allungata. Si caratterizza, rispetto alle altre varietà, per la colorazione rosso intenso ed uniforme.

La melagrana è "un farmaco" naturale grazie alla presenza di sostanze benefiche per l'organismo. Sono frutti straordinari perché ogni arillo è una preziosa fonte di benessere: astringente, antidiarroico e antiossidante.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 15 settembre al 15 gennaio



MELONE GIALLO

Il melone giallo è un antico melone autoctono tipico dell'area del sud Sicilia. Si caratterizza per la forma allungata, con l'estremità un poco ricurva, buccia liscia e gialla, polpa bianca e succosa. Grazie ai tempi brevi di crescita non richiede irrigazioni e concimazioni. Se viene conservato nelle condizioni ideali (appeso in luogo fresco e ventilato) arriva a conservarsi fino a diversi mesi. La semina comincia tra il mese di aprile e quello di maggio, rigorosamente in serra.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 15 luglio al 30 settembre



PISTACCHIO

In Sicilia ed in particolare nel territorio nisseno, la pianta del pistacchio cresce ad un'altitudine di oltre 400 metri sul livello del mare. Queste condizioni climatiche e territoriali ne favoriscono la crescita.

Sono proprio queste caratteristiche che rendono il Pistacchio Siciliano unico per gusto ed aroma. Può essere impiegato in cucina per preparazioni dolci e salate oppure gustato da solo come snack. Incredibilmente versatile, il pistacchio è ingrediente utile nelle preparazioni di pasticceria.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 15 agosto al 30 settembre



MANDORLE

Il Mandorlo fiorisce nei periodi tra gennaio e marzo e la sua fioritura è alquanto precoce rispetto ad altre specie arboree della stessa zona geografica. La raccolta delle mandorle fresche avviene nei mesi di luglio e agosto, anche se le mandorle secche sono disponibili sul mercato durante tutto l'anno.

La mandorla tipica del Centro Sicilia ha una forma ad ellisse piatta e allungata e il suo aroma unico e inconfondibile; è eletta della confetteria e della pasticceria di altissima qualità.

STAGIONE PRODOTTO

Dal 15 agosto al 30 settembre



CREMA DI CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE

Una confettura dal gusto davvero speciale, indicata da spalmare sul pane tostato o da servire come stuzzichino per l'aperitivo e come contorni a bolliti e selvaggina.

La confettura di cipolle rosse si presenta dal sapore agrodolce.

È squisita e preparata da materie prime provenienti dal nostro orto.

Perfetta per esaltare il sapore di formaggi dal gusto molto forte come il provolone, parmigiano o pecorino.

INGREDIENTI

Cipolla Rossa, aceto, zucchero.



CREMA DI MELANZANE E MANDORLE

CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Una crema consistente e grumosa che consente di sentire tutti i sapori e il croccante delle mandorle. Un delizioso condimento per condire un primo piatto di pasta, ma lo si può utilizzare anche per la preparazione di gustose bruschette da presentare come antipasto o come goloso stuzzichino durante un aperitivo.

Anche l'olio extravergine biologico proviene dalle olive delle nostre terre.

INGREDIENTI

Olio extravergine di oliva, mandorle, melanzane, sale.



CREMA DI ZUCCHINE

La nostra crema di zucchine, risulta unica tra le nostre proposte. Difatti, il suo delizioso e delicato sapore donatole dalla particolarità del clima delle terre in cui cresce rende questo prodotto versatile, ottimo come condimento per pasta o per accompagnare gustosi aperitivi.

INGREDIENTI

Zucchine, cipolla, olio evo, zucchero di canna, basilisco, aceto di vino bianco, sale marino



OLIO E.V.O. BIOLOGICO

Quest'olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica si distingue per l'eleganza, per l'equilibrio tra amaro e piccante, il fruttato medio e la sua bassa acidità.

SCHEDA TECNICA

Varietà: Tonda Iblea, Moresca e Biancolilla

Raccolta manuale dal 1 ottobre al 15 novembre

Molitura: estrazione a freddo a ciclo continuo entro 12 ore dalla raccolta.

Conservazione: decantazione naturale sotto azoto in silos di acciaio inox a temperatura controllata (18°C).

NOTE ORGANOLETTICHE

Quest'olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica si distingue per l'eleganza, per l'equilibrio tra amaro e piccante, il fruttato medio e la sua bassa acidità. L'ideale per condire insalate e il pesce. All'olfatto si apre con un ampio profumo di pomodoro maturo e carciofo con delicate presenze di mandorla amara.



SALSA PRONTA DI POMODORO

La salsa di Pomodoro Siccagno già pronta è ottenuta da pomodoro coltivato con metodo biologico in aridocoltura nelle colline dell'entroterra nisseno. Viene raccolto manualmente nel periodo estivo, raggiunte le condizioni di maturazione ottimali. L'accurata trasformazione del pomodoro rispetta le proprietà della materia prima.

L'alta concentrazione (superiore agli 8°Bx), la consistenza vellutata e l'assenza di qualsiasi ulteriore ingrediente (senza ZUCCHERO aggiunto), rendono questa passata unica.

INGREDIENTI

Pomodoro siccagno biologico

⊗ Salsa pronta di pomodoro senza zucchero aggiunto



SPREMUTA DI MELAGRANA

Dalla coltivazione biologica dei nostri melograni nasce il succo, solo dalla selezione dei migliori frutti, e solo quando i frutti si trovano al grado di maturazione giusto per ottenere un succo pieno di gusto e di nutrienti.

È famoso per il suo effetto antiossidante (contro i radicali liberi), per l'integrazione naturale di numerosi nutrienti (vitamine, minerali, antiossidanti, altre molecole salutari) e per il gusto pieno, gradevole e l'effetto rinfrescante.

PRODUZIONE SU RICHIESTA

La pianificazione delle produzioni orticole e frutticole è un aspetto fondamentale per ottenere una coltivazione di successo e garantire la disponibilità di prodotti freschi e di qualità. Attraverso un attento processo di valutazione delle condizioni, siamo in grado di creare un piano personalizzato per la coltivazione di ortaggi e frutta, consapevoli dell'importanza di una pianificazione accurata per soddisfare le esigenze dei nostri clienti e garantire una produzione continua e sostenibile.

Il nostro team di agronomi e tecnici si dedica alla creazione di un calendario dettagliato, con una pianificazione accurata dei tempi di semina, crescita e maturazione delle colture, mantenendo una produzione costante nel corso dell'anno. Questo ci consente di fornire ortaggi e frutta freschi e di alta qualità, soddisfacendo le richieste dei nostri clienti in ogni stagione.



TURISMO ESPERIENZIALE

Vieni a scoprire il mondo di MairaBio!

Nella nostra azienda agricola, abbiamo creato un'esperienza unica che ti permette di immergerti nella vita di campagna, assaporando la bellezza del mondo agricolo e trascorrendo giornate indimenticabili all'aria aperta.

Potrai immergerti nelle attività agricole quotidiane, come la semina e la raccolta di ortaggi e frutti. Sarai coinvolto attivamente, sotto la guida dei nostri esperti, imparando le tecniche di coltivazione sostenibile e l'importanza del rispetto per l'ambiente.

Avrai l'opportunità di conoscere da vicino la varietà di colture biologiche coltivate nella nostra azienda. Potrai toccare, annusare e assaggiare i prodotti della nostra terra, scoprendo le sfumature di sapori unici e autentici, o partecipare a laboratori di cucina e cooking class apprendendo i segreti delle ricette tradizionali siciliane.





+39 329 812 8148



info@mairabio.it



Contrada Bigini, Caltanissetta