



MARMELLATE E BISCOTTI DI SICILIA

AZIENDA AGRICOLA
DEI
MARCHESI DI SAN GIULIANO



**SICILIAN MARMALADES
AND BISCUITS**



San Giuliano è un'antica masseria che appartiene ai Marchesi Paternò Castello di San Giuliano da 800 anni. Situata tra Catania e Siracusa, ha un terreno molto fertile in gran parte dedicato alla coltivazione degli agrumi.

San Giuliano is an ancient fief which has belonged to the Marchesi Paternò Castello di San Giuliano for 800 hundred years. Situated between Catania and Siracusa, this part of Sicily boasts a remarkably fertile soil which makes it ideally suited to the cultivation of citrus fruit.





L'Azienda Agricola San Giuliano si estende per circa 55 ettari, di cui circa 50 sono agrumetati. I primi alberi d'arancio furono piantati nell'800, e ancora oggi sono coltivati con metodi biologici.

Vi si coltivano essenzialmente arance, ma anche limoni, pompelmi, mandarini, clementine nova, arance amare; questi ultimi destinati essenzialmente alla produzione delle marmellate.

San Giuliano is a farm spreading out for around 55 hectares, 50 of which are dedicated to citrus farming. The first orange trees on the property were planted in the early 1800's, and still today are cultivated biologically. Mostly orange trees, but also lemon, lime, red grapefruit, mandarin, Nova clementine and bitter orange. The types of orange trees grown here are the Navelina, the Moro, different types of Tarocco, Washington Navel and Valencia.

I metodi di coltivazione sono quelli regolati dal disciplinare biologico della Comunità europea. Ufficialmente San Giuliano è in biologico dal 1993, anche se i primi lanci di insetti utili furono fatti nel 1990, quando ancora nessuno pensava di poter fare in questo modo la lotta agli insetti dannosi. Oggi, a San Giuliano, tutta la concimazione è esclusivamente organica, vengono lanciati insetti utili e si riesce ad ottenere frutta più sana che non ai tempi dei trattamenti chimici, anche perchè l'agroecosistema ha raggiunto un equilibrio per cui le specie di insetti dannosi sono tenute strettamente sotto controllo dalle specie utili e dalle pratiche agronomiche che si osservano. Oggi San Giuliano è sottoposta al controllo di Ecocert Italia che è uno degli organismi di controllo abilitati a certificare le aziende che svolgono agricoltura biologica.



Our work is based on the regulations of the European Community for organic farming. Officially San Giuliano has been producing organic fruits since 1993, even though the first release of useful insects date back to 1990, when nobody thought that damaging insects could be eliminated this way. Today at San Giuliano we use exclusively organic fertilizer and useful insects are released regularly, so now we obtain healthier fruits than in the past years, when the trees were treated chemically. The agro ecosystem at San Giuliano has now reached a perfect balance: the damaging insects are strictly under control by the useful ones thanks to the agronomical practice that we follow. Today San Giuliano undergoes the control of Ecocert Italia, one of the six control authorities, which certifies companies that practice organic farming.

LE MARMELLATE E LA FRUTTA IN SCIROPPO

Le marmellate nascono da un'antica ricetta di famiglia e dallo spirito imprenditoriale di Fiamma di San Giuliano. Grazie al suo impegno e alla sua determinazione sono cresciute negli anni, affermandosi sul mercato per la loro bontà e per la produzione interamente artigianale curata nei minimi dettagli. Fatte interamente a mano nel piccolo laboratorio di casa, non contengono conservanti o coloranti di alcun tipo.



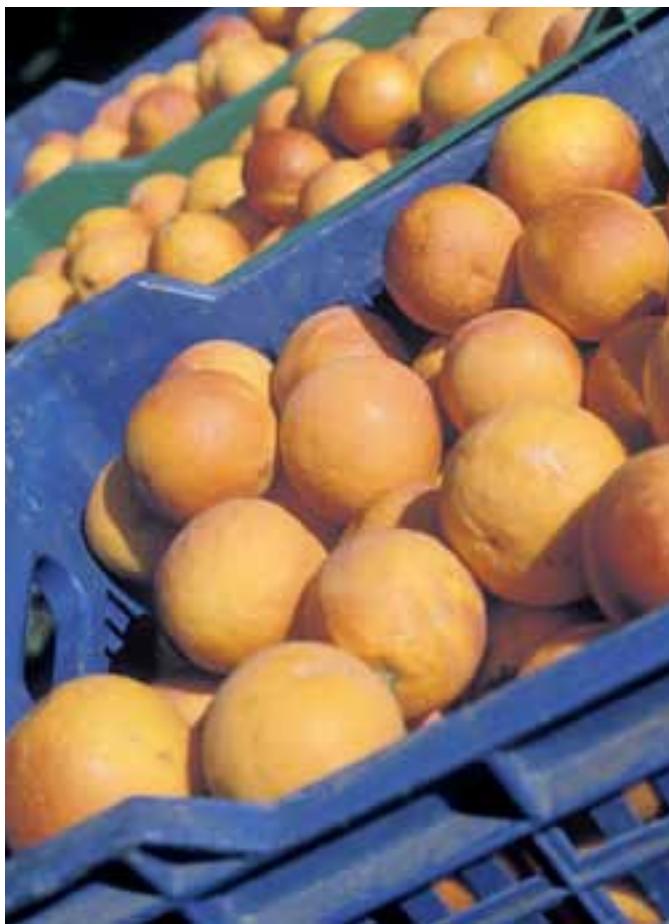
THE MARMALADES AND THE FRUIT IN SYRUP

The San Giuliano family has always enjoyed marmalades, biscuits, cakes and preserved fruit made to old family recipes. Until in the early 1980's, Fiamma di San Giuliano the late wife of the present Marchese, decided to produce and sell some of these recipes, using the fruit from the estate cooked at home by their own staff. Her commitment and determination, allowed the marmalade business to grow over the years, and to gain importance in the market. The high percentage of fruit, and the use of natural ingredients, give a unique taste, texture and colour to all of San Giuliano products.



La produzione avviene esclusivamente nei mesi invernali, usando solo frutta fresca raccolta a mano nel periodo di maggiore maturazione e proveniente dagli agrumeti della masseria. La frutta raccolta viene lavata e tagliata a mano. Viene quindi lasciata a macerare in acqua per tutta la notte.

Production takes place exclusively during winter and spring, where fruit is picked by hand daily from the estate as they mature. The fruit is used fresh, never refrigerated, it is cut by hand and cooked using no preservatives, jellifying or colouring agents. The fruit is washed and cut by hand, then put into water, where it is left to soak all night.





Il giorno seguente avviene la cottura in larghe pentole senza coperchio su fornelli a gas. Dopo circa un'ora dall'ebollizione, viene aggiunto lo zucchero e si continua la cottura per circa mezz'ora. La marmellata calda viene messa nei barattoli precedentemente lavati e sterilizzati, viene pulito il bordo con dell'alcool puro e vengono inseriti i tappi.

The next day the actual cooking takes place in large open saucers. After approximately one hour from the boiling time, the sugar is added and cooking continues for half an hour. Sterilized jars are then filled by hand with the hot marmalade, cleaned with pure alcohol, and closed with the lid.

Una volta riempiti, i barattoli vengono messi a testa in giù a raffreddare, in modo che con il calore si crei il sottovuoto. Successivamente vengono riposti negli scaffali.

Le scorze e le arance a fette sono fatte seguendo lo stesso principio. Le scorze vengono tagliate a mano, quindi cotte brevemente nel loro stesso succo insieme allo zucchero. Le arance a fette, dopo essere state tagliate, vengono cotte anche esse nel loro succo con lo zucchero, e con un'aggiunta di brandy.

Once filled, the jars are left upside down for one hour to create the vacuum-packed. When cold, they are stored in the cupboards.

The orange peel and the orange slices are made in the same manner. The peel is cut by hand and briefly cooked in its own juice with sugar. The whole orange slices are also cooked in their juice and sugar with the addition of brandy.



IL MIELE

Il nostro miele proviene dagli agrumeti San Giuliano, che essendo coltivati con metodi biologici, traggono vantaggio dall'attività di impollinazione delle api, favorendone l'opera, senza arrecare loro disturbo, con pesticidi o sostanze chimiche attive; è questo un altro piccolo esempio di come, in natura, le diverse specie animali e vegetali collaborano in armonia per completare il loro ciclo biologico, traendone reciprocamente vantaggio e aumentando in questo modo le loro rese produttive.

THE HONEY

Our honey comes from the San Giuliano organically farmed orange groves. The entire estate is free from pesticides and fertilizers which gives a very good environment for the bees both for pollination and honey production. This is a marvellous example of the biological circle of nature and collaboration of insects & flora.





THE BISCUITS

Over the years we developed new ideas and now have the will to experiment always new recipes. Today San Giuliano is producing not only marmalades, but also biscuits, constantly keeping an eye to the quality, typical of its marmalades. San Giuliano biscuits are made using exclusively natural ingredients. The dough is prepared then rolled out by hand on a marble table with a wooden rolling pin. It is cut into shape with special pre shaped trays. The biscuits cook in the oven for approximately 12 minutes, then left to cool down on special grills and sprinkle with some sugar. Once cold, they are packed in the plastic tray and sealed with a packing machine.

I BISCOTTI

Negli anni nuove idee hanno portato l'azienda a sperimentare ricette sempre diverse, ed oggi a San Giuliano si producono anche biscotti, mantenendo costante l'attenzione alla qualità che da sempre contraddistingue le marmellate. I biscotti sono fatti usando solo ingredienti naturali. Viene preparato l'impasto, viene steso a mano sul tavolo di marmo con l'aiuto di un mattarello; a questo punto con l'aiuto di vassoi preformati viene data la forma tonda e vengono messi sulle teglie di cottura. I biscotti cuociono in forno per circa 12 minuti, vengono sistemati sulle griglie a raffreddare e vengono spolverizzati con lo zucchero. Una volta freddi, vengono sistemati nella vaschetta di plastica e sigillati con l'apposita sigillatrice.





EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The olive oil of San Giuliano is obtained using only olives from the C. da Curcuraggi olive grove, situated along the old road to Villasmundo and Melilli. This olive grove is around 50 years old. It spreads for 20 hectares on a tableland which is the last offshoot of the Monti Iblei mountain chain, overlooking the east coast of Sicily. It is situated near Siracusa.

The production of this oil is fully organic, the species cultivated in this area are: The Mormorigna, a species which is somehow similar to "Nocellara dell'Etna", the Biancolilla and the Siracusana. The Siracusana in particular gives the oil some peculiar organoleptic characteristics thanks to which it is included in the category of the so called "deeply fruity oil".

In a few words, a deeply fruity oil is a very perfumed oil, able to enrich the typical recipes of Mediterranean cooking. The olive pressing method is the so called "cold pressing" of Alfa Laval system. The rippling time is very reduced and even though this system is giving a smaller amount of oil than mechanical system, it allows us to obtain an excellent oil quality. The pressing of the olives is strictly done on the same day as the picking. These methods and other devices allow us to obtain an oil rich in vitamins with a very low grade of acidity (0,5%) and a low value of peroxide (4,4 meq O2/Kg), typical of an oil rich in polyphenol.

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio San Giuliano viene prodotto con il frutto ottenuto nell'oliveto di C.da Curcuraggi, sulla vecchia strada che porta da Villasmundo a Melilli. L'oliveto, di circa 50 anni di età, si estende per circa 20 ettari su un pianoro che costituisce l'ultima propaggine dei Monti Iblei che si affaccia sulla costa orientale della Sicilia poco prima di Siracusa.

Il metodo di coltivazione dell'olivo è quello biologico, la varietà che vi si coltivano sono essenzialmente la "Mormorigna", varietà per molti versi affine alla "Nocellara dell'Etna", la "Biancolilla" e la "Siracusana". Quest'ultima varietà, in particolare, conferisce all'olio particolari caratteristiche organolettiche che lo fanno rientrare nella categoria "fruttato intenso"; un olio in poche parole molto profumato in grado di esaltare i piatti tipici della cucina mediterranea. Il metodo di spremitura è quello a freddo con sistema Alfa Laval, tempi di gramolatura molto ridotti, che, se da un lato penalizzano le rese, dall'altro consentono di ottenere una eccellente qualità dell'olio; la molitura delle olive viene effettuata rigorosamente nello stesso giorno della raccolta; questi accorgimenti consentono di ottenere un olio ricco di vitamine e con un bassissimo grado di acidità (0,3%) e un basso valore di perossidi (4,4 meq O2/Kg), indice di un olio giovane e ricco di polifenoli.







LE MARMELLATE

arance amare
arance rosse
mandarini
limoni
pomplemo rosso
tangeli
clementine nova

LA FRUTTA IN SCIROPPO

scorze d'arancia
scorze di limoni
arance a fette

I BISCOTTI

all'arancia
al limone
alle mandorle
al pistacchio
allo zenzero

IL MIELE

zagara
fiori di eucalipto
fiori di timo

L' OLIO

Olio extra vergine di oliva

MARMALADES

*bitter orange
blood orange
red grapefruit
lemon
mandarine
tangeli
nova clementine*

FRUIT IN SYRUP

*orange zests
lemon zests
orange slices*

BISCUITS

*orange
lemon
almond
pistacchio
ginger*

HONEY

*orange blossom
eucalyptus blossom
thyme blossom*

OIL

Extra virgin olive oil



AZIENDA AGRICOLA DEI
MARCHESI DI SAN GIULIANO
di Giulia Paternò Castello

Sede: Contrada San Giuliano - 96010 Villasmundo (Siracusa) - Italia
Uffici commerciali: Via Sant'Agostino, 5 - 50124 Firenze - Italia
Tel. +39.055.2399931 - Fax +39.055.2656461
www.marchesidisangiuliano.it - info@marchesidisangiuliano.it