

Newsletter Ecograppo Italia – Perle di Sicilia Bio



Buongiorno dottoressa La Loggia, in quale campo delle produzioni biologiche opera la sua azienda?

Perle di Sicilia Bio opera nel settore agroalimentare, prodotti di nicchia. Le nostre aziende agricole Filippa La Loggia e Bucciarrìa di La Loggia Maria Rosa con marchio PERLE DI SICILIA BIO coltivano: ortive (asparago, broccoletti, cavolfiori, cipolla, peperoncino, melanzane), piante aromatiche (alloro, coriandolo, anice, finocchio selvatico, lavanda, origano, salvia, maggiorana, melissa, timo, rosmarino), spezie (zafferano); leguminose da granella (cicerchia, cece, lenticchia nera degli Erei e di Villalba), cereali (grano duro anche varietà antiche come il Timilia e il Russello), mandorle ed olive.

A cosa è dovuta questa scelta?

Abbiamo scelto di utilizzare il metodo biologico nella coltivazione delle nostre terre e le tecniche tradizionali nella lavorazione perché sono un connubio perfetto che ci permette di mantenere e preservare le caratteristiche organolettiche dei nostri prodotti: dal seme alla confezione. La scelta di coltivare in biologico ci ha permesso di diminuire l'uso degli prodotti chimici e preservare la biodiversità da parte del sistema agricolo.

In poche parole saprebbe descriverci le peculiarità dei prodotti che produce?

Produciamo una dozzina di prodotti tipici del territorio ed altri innovativi che commercializziamo sia allo stato fresco come l'asparago, che trasformato: confetture di ortaggi, conserve, pesti, olio allo zafferano, oleoliti, piante aromatiche essiccate, mandorle, legumi, tutte prelibatezze per chi non sa rinunciare alla ricchezza dei sapori dei frutti appena raccolti, garantita dalla stagionalità delle produzioni biologiche. La scelta delle varietà colturali e degli ingredienti utilizzati è alla base della produzione dei nostri prodotti che si distinguono per la cura dei dettagli, il rispetto della tradizione e la continua ricerca della qualità, tutti particolari che conducono ad esperienze gastronomiche uniche.

Qual è l'identikit del suo cliente tipo?

Il nostro cliente è colui che cerca la garanzia della qualità certificata, la genuinità, la bontà, il carattere tradizionale legato al nostro territorio, e chi è alla ricerca di prodotti originali ed innovativi.

Per finire saprebbe con tre aggettivi descrivere l'agricoltura biologica?

Stagionalità, qualità e rispetto dell'ambiente.