

Tenuta Morano®



L'azienda

L'azienda si erge su una collinetta a circa 500 m. dal mare, nel territorio dell'antica polis magnogreca di **Locri Epizephiry**, in provincia di Reggio Calabria. Fondata dai Greci della **Locride Opunzia** o della **Locride Ozolia** (regioni greche) nel VII sec. a.C., come testimoniano i numerosi resti ritrovati e gli antichi testi storici, divenne ben presto molto ricca e potente, scontrandosi con la città di **Crotone** nella celebre **Battaglia della Sagra** (530 a.C.), dove Locri ne uscì straordinariamente vincitrice sebbene disponesse di un esercito di 10.000 uomini contro i 130.000 Crotoniani. Una vittoria talmente straordinaria che intorno alla battaglia si creò una leggenda: Giove, prendendo le sembianze di un'aquila, non cessò mai di volare intorno ai combattenti locresi, e i Dioscuri combatterono direttamente tra le loro file. Fu patria di personaggi illustri come **Zaleuco**, il primo ad emettere un codice di leggi in forma scritta; la poetessa **Nosside**, amica della greca **Saffo**; di **Timeo**, precettore di Platone; dell'atleta **Agesidamo**, vincitore di numerosi premi nelle olimpiadi che si svolgevano in Grecia. Il cuore dell'azienda, situata in zona archeologica protetta ed oltrepassata da antiche mura romane, racchiude un casolare ottocentesco, all'interno del quale vi sono un antico frantoio a torchio di legno e grandi palmenti per la pigiatura dell'uva, ormai in disuso, ma che è possibile tuttora ammirare.



La Produzione

La produzione aziendale copre tutto l'arco dell'anno e si avvale di sistemi produttivi semplici, tradizionali, nel pieno rispetto dei tempi che la Natura ha prestabilito.



La vicinanza del mare e l'esposizione al sole forte jonico permettono infatti di coltivare primizie senza l'uso alcuno di serre o stimolatori di crescita. I periodi invernali vedono la raccolta di clementine, arance e mandarini, che si protrae fino a marzo, con la produzione dei mandarini tardivi di Giaculli.

In quel periodo inizia la raccolta delle nespole, grosse e succose, che aprono, insieme alle fragole -coltivate in aperto campo e con metodi di lotta biologica- la stagione della frutta estiva: seguono infatti albicocche, pesche, nocepesche, percoche, prugne e susine, meloni, angurie.

L'estate è anche il periodo di attività delle api: l'abbondanza di fiori permette di produrre miele di svariati tipi: il delicatissimo arancio, il balsamico eucalyptus, il profumato millefiori e lo scuro castagno.

La fine dell'estate, si tinge del giallo dei limoni e del colore del vino: la

Operatore Accreditato alla Borsa Merci Telematica Italiana

® Marchio registrato da

Azienda Agricola Morano Giuseppe e figli

Sede legale e punto vendita: *Via Edison, 14 - 89022 Cittanova Rc*

Luogo di produzione: *C.da Stragò - 89040 Portigliola Rc*

Tel. e fax +39.0966.660026 e-mail tenutamorano@libero.it PI. 02469620807

Tenuta Morano®



vendemmia è un antico rito che la famiglia tramanda da almeno cinque generazioni e di cui manteniamo integre le tradizioni, raccogliendo a mano le uve e premendole con un grande torchio per ottenere un vino rosso rubino, forte ma non aspro, e un vino bianco corposo e profumato.

Le uve vengono prodotte da vitigni tipici della zona come il Gaglioppo, e il Greco Nero e Bianco, Malvasia Bianca.

Chiude il ciclo la raccolta delle olive, a cui segue l'immediata spremitura, per ottenere un extravergine di qualità, ricco del profumo della Magna Grecia.

Limoni

La produzione dei limoni è continuativa per tutto l'arco dell'anno. Particolari tecniche di coltivazione permettono di avere più fioriture dei limoneti e dunque, dalle diverse cultivar (Zagara Bianca, Interdonato, Santa Teresa) si ottengono produzioni, ininterrottamente, di un bel colore giallo intenso e dalla polpa succosa. Le tipologie di prodotto vanno da quello per il consumo fresco a quello per uso industriale, in particolar modo per canditi e il limoncello.

Clementine

L'ubicazione dell'azienda e l'esposizione favorevole, permette una produzione di clementine anticipata rispetto ai tempi di partenza delle zone cosiddette *vocate*. Non solo. L'azienda da più di cinquant'anni è all'avanguardia nella ricerca di nuove cultivar adatte al territorio ed ha riposto quanta più attenzione possibile alla copertura di tutti i periodi di richiesta delle diverse tipologie di frutta. Per quel che riguarda le clementine, dunque, non solo anticipa la produzione, la segue durante il periodo di maggior produzione con il Clementino Comune, ma produce anche varietà tardive che giungono a maturazione dopo il mese di gennaio (Nova ed Hernandina).



Arance



Moltissime le varietà di arance: Navel, Tarocco, Moro, Navel late, Belladonna, Valencia, Washington Navel. Poiché gli aranceti i cui frutti sono destinati al mercato ortofrutticolo sono ubicati sul versante jonico calabrese, con un clima più caldo e secco, le arance risultano dolcissime, succose e dalla buccia fine: esse sono il fiore all'occhiello della produzione aziendale e vengono commercializzate in tutta Italia ed anche in molti paesi nel Nord Europa.

Operatore Accreditato alla Borsa Merci Telematica Italiana

® Marchio registrato da

Azienda Agricola Morano Giuseppe e figli

Sede legale e punto vendita: Via Edison, 14 - 89022 Cittanova Rc

Luogo di produzione: C.da Stragò - 89040 Portigliola Rc

Tel. e fax +39.0966.660026 e-mail tenutamorano@libero.it PI. 02469620807

Tenuta Morano®



Frutta di stagione

L'azienda non si ferma alle produzioni tipiche della provincia ma si è differenziata, nel tempo, con l'offerta di fragole, nespole, albicocche, pesche, nettarine, prugne e uva da tavola. Nuovissimi impianti di albicocche offrono frutti già a metà aprile, mentre, in quel periodo, le rinomatissime e ricercatissime nespole sono già in piena produzione. Le fragole vengono prodotte senza serre, in pieno campo, dunque sono maturate direttamente al sole senza l'aiuto di stimolatori. Molte le tipologie di pesche: percoche, a polpa bianca, polpa gialla; pesche precoci e tardive (fino a settembre).



Miele

Ponendo particolarmente attenzione ai ritmi naturali ed all'ambiente, il marchio Tenuta Morano® offre anche miele di vario tipo. Gli alveari nomadi vengono spostati tra i due versanti - jonico e tirrenico - nei terreni di proprietà, a seconda dei diversi periodi di fioritura. Così si ottiene il miele di fior d'arancio, millefiori e di castagno. La premitura avviene mediante metodi meccanici per ottenere miele purissimo, denso e profumato.

Olio

La Magna Grecia è terra di olio. La zona jonica è terra di olivi di varietà Grossa di Gerace. L'azienda Agricola Morano Giuseppe e figli produce olio extravergine di oliva di acidità che si approssima allo zero e con valori, ottenuti da analisi di laboratori certificati, che ne attestano l'altissima qualità. Utilizzato in ristoranti esclusivi, ad esso sono stati dedicati menu per valorizzarne la degustazione. Si apprezza nel condimento a crudo per esaltarne il profumo e nei piatti a base di pesce.

Marmellate e confetture, sciroppi per bevande



La produzione di frutta di qualità ha permesso di pensare ad una linea di prodotti diversi: marmellata con polpa e buccia di arancia, confetture di fragola, albicocca, pesche. Esse sono prodotte con tecniche artigianali, sono confezionate a mano e contengono il 75% di frutta: per questo motivo conservano al loro interno tutto il profumo della frutta appena raccolta. Gli sciroppi di bevande sono ottenuti da arancia e limone e permettono, una volta diluite in acqua, di ottenere limonate ed aranciate dissetanti.

Operatore Accreditato alla Borsa Merci Telematica Italiana

® Marchio registrato da

Azienda Agricola Morano Giuseppe e figli

Sede legale e punto vendita: *Via Edison, 14 - 89022 Cittanova Rc*

Luogo di produzione: *C.da Stragò - 89040 Portigliola Rc*

Tel. e fax +39.0966.660026 e-mail tenutamorano@libero.it PI. 02469620807



Sott'oli

Ricette tradizionali e procedimento artigianale sono il segreto della bontà dei nostri sottoli: zucchine, melanzane, pomodori secchi, con aromi del mediterraneo e confezionati esclusivamente in olio d'oliva. Ideali nelle ricche insalate estive e apprezzate anche come antipasto e aperitivo. Ottime anche le olive in salamoia, prodotte solo con acqua, sale ed aromi naturali e senza alcun conservante.

I nutrienti contenuti nella frutta

La frutta è naturalmente povera di grassi e sodio e poco calorica, non contiene colesterolo e riduce il rischio di malattie vascolari. Il fruttosio, lo zucchero semplice contenuto, ha un effetto molto blando sulla glicemia, soprattutto quando accompagnato da fibre, di cui è anche ricca.

L'acido folico partecipa al processo di produzione dei globuli rossi ed è molto importante nella dieta delle donne in età fertile e delle donne nel primo trimestre di gravidanza poiché è in grado di prevenire lo sviluppo di spina bifida, altri difetti del tubo neurale e l'anencefalia nel feto. Contiene vitamina A, importante per la salute della pelle, delle mucose e dell'occhio ed è un potente antiossidante, aiutando a prevenire alcuni tipi di tumore; la vitamina C, utile per la salute dei denti e delle articolazioni, è antiossidante ed aumenta la capacità dell'organismo di assorbire il ferro vegetale; inoltre, il potassio di cui è una buona fonte, mantiene i valori di pressione arteriosa nella norma e riduce i valori pressori nelle persone affette da ipertensione arteriosa.

Per tutti questi motivi, l'assunzione di frutta dovrebbe fare parte di qualunque tipo di dieta, perché si tratta di un cibo che apporta enormi vantaggi nutrizionali e potrebbe essere in grado, almeno in parte, di contrastare gli effetti dannosi di altri cibi nell'ambito di una dieta onnivora.

Uno studio realizzato da Donald Davis, un biochimico dell'università del Texas ad Austin, però, ha rivelato che alcune principali sostanze nutritive contenute nella frutta e verdura più usate sulla tavola del mondo occidentale sono drammaticamente diminuite negli ultimi anni, a causa delle tecniche di coltivazione e dei processi che accelerano la maturazione. Per questo motivo è importante consumare solo frutta di stagione e rispettare i tempi di maturazione naturali: un processo che la nostra azienda segue scrupolosamente. La prova? La dolcezza dei nostri prodotti, che sono coltivati senza forzature chimiche e raccolti a maturazione completa!

Operatore Accreditato alla Borsa Merci Telematica Italiana

® Marchio registrato da
Azienda Agricola Morano Giuseppe e figli
Sede legale e punto vendita: *Via Edison, 14 - 89022 Cittanova Rc*
Luogo di produzione: *C.da Stragò - 89040 Portigliola Rc*
Tel. e fax +39.0966.660026 e-mail tenutamorano@libero.it PI. 02469620807