



# CONSORZIO IL TARDIVO DI CIACULLI

COMPANY PROFILE 2016



# Consorzio il tardivo di Ciaculli



Se non profuma  
Se non è dolcissimo  
Se non ha semi  
Se non ha la buccia sottile  
allora non è...  
un mandarino Tardivo di Ciaculli

[www.tardivodiciaculli.it](http://www.tardivodiciaculli.it) - [info@tardivodiciaculli.it](mailto:info@tardivodiciaculli.it)



CONSORZIO  
IL TARDIVO  
DI CIACULLI



Presidio Slow Food



Campagna finanziata con l'aiuto  
dell'Unione Europea - PO 2014

# LA NOSTRA MISSION



**Il Consorzio “Il Tardivo di Ciaculli”, costituito nel gennaio 1999, ha l’obiettivo di promuovere tutte le iniziative atte a tutelare, valorizzare e sviluppare le aree agricole di alto pregio situate nella conca d’oro palermitana.**

Valorizzare il nostro territorio ci impegna in un’agricoltura sostenibile e di qualità e nella ricerca costante della trasparenza e dell’attenzione verso i nostri collaboratori e consumatori.



# IL NOSTRO TERRITORIO



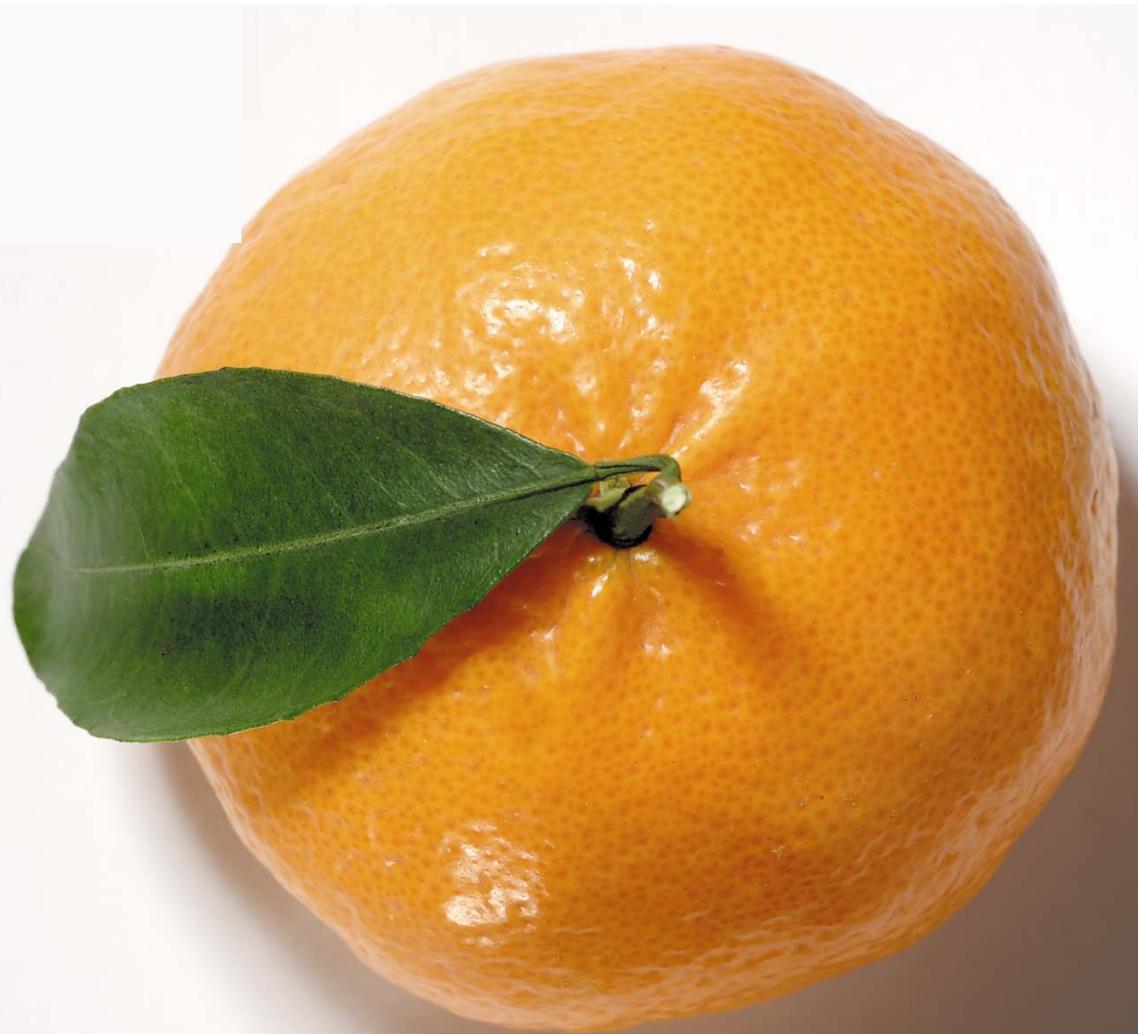
**L'ultima estesa area agricola del comune di Palermo ed il maggiore comprensorio mandarinicolo della Conca D'oro. La coltura principale è il Mandarino Tardivo di Ciaculli, che occupa circa l'80% dell'attuale SAU, seguita dal mandarino Avana, dalle nespole giganti rosse di Ciaculli, dai limoni e dalle gustose arance bionde.**

# IL MANDARINO TARDIVO PRODOTTO A CIACULLI

**Il tardivo di Ciaculli è stato ottenuto per mutazione gemmaria spontanea dal mandarino Avana.** Prende il nome dall'area, dove fu scoperto, Ciaculli, e dall'epoca di maturazione più tardiva rispetto a quella del mandarino avana.

**Eccellenti caratteristiche del prodotto** quali il forte **aroma**, l'alto contenuto zuccherino con rapporto estratti/solubili/acidità (E/A) tra 11-18, la scarsa tendenza a spigare, **la finezza della buccia**, la buona **resistenza alla manipolazione** ed al trasporto, e la **non eccessiva presenza di semi** (3/7).

Il mandarino Tardivo **fiorisce nel periodo marzo/maggio**, ha una forma sferica appiattita con un colore arancio chiaro, il peso dei frutti oscilla dai 50 ai 180 grammi, **la piena maturazione avviene tra i mesi di gennaio e febbraio**, il prodotto si mantiene **in pianta sino a marzo inoltrato**.



# PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE



Il mandarino è **commercializzato sia affogliato che defogliato**. Gli agrumi **affogliati sono corredati di passaporto** rilasciato dall'istituto fito-patologico sulle malattie delle piante della regione siciliana.

**Il consorzio è associato al consorzio di tutela arancia di Ribera** commercializzando le arance a marchio **Riberella e arancia DOP di Ribera**.

**I nostri limoni sono prodotti in territori naturalmente vocati come la conca d'oro di Palermo, Campobello di Mazara.**

**Dal 2008** sono entrati a far parte del consorzio alcuni produttori di **melone gialletto e purceddu** operanti nelle zone del Corleonese e nei territori di Gibellina, Santa Ninfa e Camporeale.



**Dal 2013 produciamo e commercializziamo mandarini, arance e limoni biologici.**

# CONFEZIONAMENTI

Siamo in grado di confezionare i nostri prodotti nei più **svariati formati / materiali in modo da assecondare le esigenze dei nostri partner commerciali attivi sui mercati generali o nella GDO.**

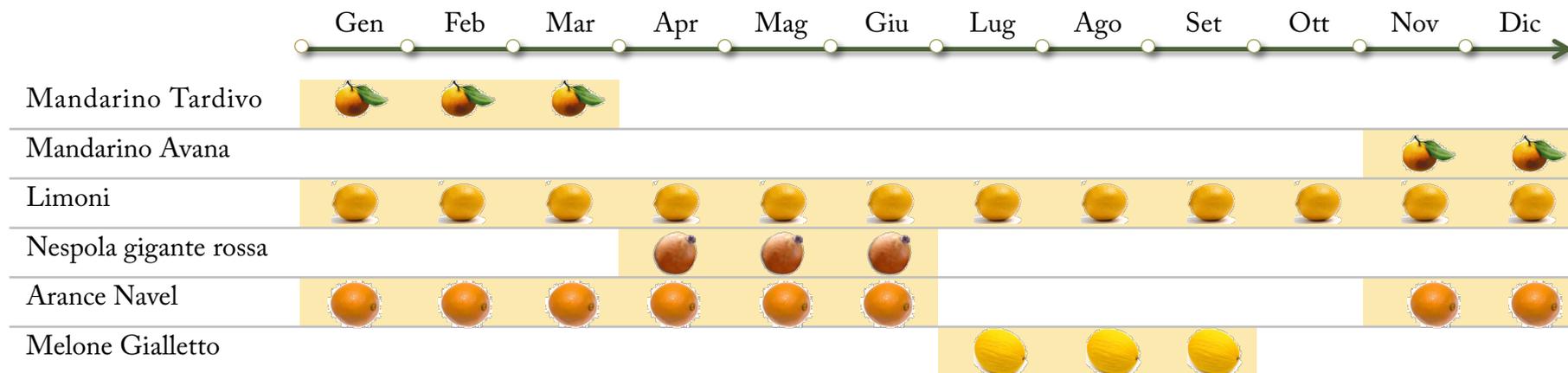
**Curiamo al massimo tutte le fasi del confezionamento e del trasporto per assicurare ai nostri clienti le migliori performance logistiche e la massima freschezza del prodotto.**

Tra i diversi formati utilizziamo ad esempio:

- Cestelli di plastica cm 30x40 -30x50 -40x60
- Cestelli in cartone cm 30x40 -30x50 -40x60
- Retine da kg 1 a kg 3- Girsac da kg 1 a kg 3
- CPR – IFCO o confezioni a richiesta dei clienti



# LA NOSTRA PRODUZIONE



Prodotto	Mandarino tardivo di Ciaculli	Mandarino avana prodotto a Ciaculli	Limoni	Nespola gigante rossa di Ciaculli	Arance Neveline Navel	Melone Gialletto
Quantità (tonnellate)	3.000	1.000	2.000	10	1.000	1.000
Periodo di produzione	Gennaio Marzo	Novembre Dicembre	Gennaio Dicembre	Aprile Giugno	Novembre Giugno	Luglio Agosto Settembre



# CHI HA PARLATO DI NOI



Touring Club Italiano

GIORNALE DI SICILIA



LA SICILIA



A TAVOLA

Bell'Italia

LA STAMPA

la Repubblica



Linea Verde – Rai 1

Occhio alla spesa Rai 1

Eat Parade – Rai 2

Sabato, Domenica E... – Rai 1

RAI Agri – RAI 3 REGIONE

Sky TV

Geo & Geo Rai 3

Uno Mattina Rai 1

Touring Club Magazine

La Stampa E Specchio Della Stampa

Repubblica (Palermo)

Fresh Plaza

Panorama

Bell'Italia

Università di Pollenzo

Giornale di Sicilia

La Sicilia

# CONTATTI



## I NOSTRI RECAPITI

Sede sociale (invio corrispondenza)	Corso dei mille	N° 1788	CAP 90121	PALERMO
Magazzini di lavorazione	Area industriale di Brancaccio - Via Enrico Ferruzza	N° 18/20	CAP 90124	PALERMO

## TELEFONI

Telefoni amministrazione	Tel/fax Presidente	091 – 6301769
	Giovanni D'Agati	3392614123
Magazzini lavorazione	Tel/fax	091 - 6304260
	Resp. le Amministrazione	3332055065
	Salerno Piero	091 6304260
	Resp. le comunicazioni	
	Ferrara Daniela	091 6304260
	<a href="http://www.tardivodiciaculli.it">www.tardivodiciaculli.it</a>	tardivodiciaculli@gmail.com
<a href="http://www.tardivodiciaculli.net">www.tardivodiciaculli.net</a>	<a href="mailto:dagati@tardivodiciaculli.it">dagati@tardivodiciaculli.it</a>	
<a href="http://www.tardivodiciaculli.com">www.tardivodiciaculli.com</a>	tardivodiciaculli@pec.it	