

Medi Mais Calabria: delle Clementine non si butta via niente

scritto da Manuela Di Luccio | 31/12/2021



Nell'azienda fondata dalla famiglia Gallo a Corigliano Calabro gli agrumi della Piana di Sibari non adatti al mercato vengono trasformati in succhi, preparati per pasticceria e glasse

Siamo nella stagione delle dolci e succose **Clementine**, frutto simbolo dell'inverno che - fin dagli anni '50 - ha trovato nella **Piana di Sibari**, in Calabria, il suo habitat naturale.

Clementine di Calabria

Nate da un innesto fra un mandarino e un arancio amaro, le Clementine hanno conquistato subito il mercato, diventando espressione del territorio calabrese, dove da anni aziende agricole si dedicano alla loro coltivazione.

Come tutti i prodotti ortofrutticoli anche questi agrumi sono soggetti a "scarto", una definizione

parziale in quanto si tratta di frutti in realtà buoni ma che non rispettano gli standard richiesti dal mercato (grandezza, forma, colore).

Per fortuna, le Clementine di Calabria trovano una nuova vita, diventando il core business di aziende che investono nella trasformazione: tra queste, la famiglia Gallo ha scelto di portare sul mercato prodotti innovativi esclusivamente a base di **clementine di Sibari** scartate dalla grande distribuzione.

Storia della famiglia Gallo e della Medi Mais Calabria

Un legame, quello dei Gallo con il territorio sibarita, che parte da lontano: era il 1989 quando **Ermanno Gallo** inaugurò il primo impianto in Europa per ottenere mangimi dalle bucce di agrumi avanzate da lavorazioni industriali; successivamente, nel 1996, nasce **Medi Mais Calabria**, che nel 2000 decide di puntare sul succo di agrumi con un importante impianto di estrazione.

Oggi i figli di Ermanno gestiscono l'azienda di famiglia che si estende su una superficie di 20 mila metri quadri e trasforma circa **120 mila quintali di agrumi all'anno**, di cui il 90% è costituito da clementine. Un'azienda moderna e proiettata nel futuro che non manca di partecipare ad alcune delle più importanti fiere internazionali dedicate al food&beverage.

«Lavoriamo esclusivamente clementine della Piana di Sibari, che hanno le migliori caratteristiche. - ci spiega **Pier Luigi Gallo, uno dei fratelli** - Gli scarti non adatti al mercato, che di solito rappresentano il 3%, finiscono nel nostro impianto».

Abbiamo chiesto al titolare della Medi Mas Calabria come vengono utilizzate le clementine e per quali prodotti.

«Ci sono due fasi nella lavorazione: la prima riguarda l'estrazione del succo e la seconda consiste nel togliere le impurità. Con il succo puro abbiamo realizzato **Clemi**, una bevanda innovativa e dissetante priva di coloranti e conservanti, ideale da bere da sola o da utilizzare nella **mixology**. C'è anche una linea di prodotti dedicati al mondo dei bar e della pasticceria a base di clementine ma anche di bergamotto, l'altro grande agrume calabrese. Nel 2021 abbiamo lanciato, inoltre, una gamma di **glasse a base di clementine**, bergamotto, cipolle rosse e peperoncino calabrese che accompagnano carni, insalate, dolci e gelati».

MuClem, il museo delle clementine all'interno di Medi Mais Calabria

Entrati in azienda, siamo stati travolti dal profumo di clementine spremute e abbiamo fatto anche una scoperta: tanti anni a contatto con questo frutto tipico ha portato la famiglia Gallo alla conoscenza di antiche tradizioni, anche extra-alimentari, legate alle clementine, così è nata l'idea di realizzare un museo all'interno dell'azienda, il **MuClem**, inaugurato nel 2018 e gestito in collaborazione con l'**Associazione Culturale AGLAIA**.

Vi state chiedendo cosa può esserci in un museo dedicato alle clementine? Parecchie cose: tecniche di lavorazione, foto che testimoniano l'evoluzione della coltivazione negli anni, tabelle con gli aspetti nutrizionali, suggerimenti per l'utilizzo in cucina, informazioni sul mondo olistico del colore arancio del frutto, tessuti colorati estraendo il colore dalle bucce e dalle foglie e infine anche uno shop.

Con la presenza di queste due realtà, Corigliano Calabro e la Piana di Sibari si confermano la prima regione al mondo per biodiversità degli agrumi, frutti della terra a scarto zero.

Medi Mais Calabria

Via San Francesco d'Assisi, 61 - Corigliano Calabro (CS)

[Sito web](#) - [Facebook](#)