



GAI



foto A. Trovato

Chi è G.A.I. ?

G.A.I. è una società di capitale avente le caratteristiche della public company (società a capitale sociale diffuso), costituita con lo scopo di concentrare l'offerta dei prodotti tipici dell'entroterra siciliano.

Obiettivi primari del progetto G.A.I. sono quelli di contribuire a far conoscere nel mondo la bontà dei prodotti dell'Isola e in special modo quelli dell'entroterra; dare ai produttori il meritato riconoscimento per il loro lavoro; restituire ai consumatori il gusto dei prodotti tipici e genuini; garantito un ottimo rapporto qualità-prezzo.

La Società è impegnata a sviluppare le sue iniziative con la consapevolezza che l'alimentazione è salute. L'attività della società è iniziata con la cura di un prodotto: l'Olio Extravergine d'Oliva (anche da agricoltura biologica). Alla base di questa produzione c'è il rispetto rigoroso del disciplinare della D.O.P "Colline Ennesi", ormai riconosciuta a livello nazionale e in attesa di approvazione da parte dell'Unione Europea.

G.A.I. con un proprio frantoio si occupa direttamente della trasformazione delle olive per ottenere, così, un olio di alta qualità.

Le ultime ricerche scientifiche, sviluppate in collaborazione tra la Provincia di Enna e il CNR di Perugia, diretto dal prof. Giuseppe Fontanazza, sottolineano l'ottimale connubio, tra le condizioni pedoclimatiche del territorio ennese, esente da forme di inquinamento, *le cultivar* tradizionalmente allevate e la tecnica di raccolta e di estrazione adottate.

Ne nasce un olio unico e di elevata conservabilità, dalle particolari qualità organolettiche e fisico-chimiche, un olio altamente salutare, un insostituibile condimento e un ingrediente indispensabile per una cucina, al tempo stesso, gustosa e raffinata.

Se vuoi a tavola i sapori, i profumi, le caratteristiche tipiche dei prodotti che portano con sé la storia della nostra comunità e del nostro territorio preferisci i prodotti a marchio G.A.I.



About GAI ?

G.A.I. is a stock company constituted to concentrate the offer of the typical products of the Sicilian inland. The primary aims of G.A.I project are: let the whole world know the excellence of the Island products and specially the inland ones; give the producers the deserved recognition for their work; return to the consumers the typical and wholesome products' taste as well as a good balance between cost and quality. The Company strives to develop its initiatives being conscious that nourishment is health. The Company activity started from one product care: Extra virgin Olive Oil (even from biological agriculture). This production is based on the strict respect of Denomination of Protected Origin (D.O.P. in Italian) called "Colline Ennesi", now recognized in Italy and soon even by European Union. G.A.I, with its own oil mill, directly takes care of the olive transformation to obtain, in this way, a high quality oil.

Recent scientific researches, developed in cooperation between the Province of Enna and the National Research Centre of Perugia, directed by Professor Giuseppe Fontanazza, emphasize the optimum union between the Enna area climate and peculiarity of the land, free from pollution, the varieties grown traditionally and the harvesting and extraction techniques adopted. What comes out is an unequalled oil with a high level of preservability, peculiar organoleptic and physical-chemical qualities, a very healthy oil, an unreplaceable dressing and an essential ingredient for a tasty and at the same time refined cuisine..

If you want, at the table, the tastes, the smells, the peculiarities the typical characteristics that bring with them the history of our community and of our land, Choose products with G.A.I. Seal.



Qui est GAI ?

G.A.I c'est une société de capital avec les caractéristiques de public company, dont le capital social est répandu parmi de différents sujets, constituée avec le but de concentrer l'offre des produits typiques de l'arrière-pays sicilien. Les objectifs principaux du projet G.A.I sont ceux de contribuer à faire connaître dans le monde la bonté des produits de l'île et notamment ceux de l'arrière-pays, de donner aux producteurs la reconnaissance méritée pour leur travail, de rendre aux consommateurs le goût des produits typiques et naturels ainsi qu'un rapport excellent qualité-prix. La Société est engagée à développer ses initiatives avec la conscience que l'alimentation est santé. L'activité de la société est commencée par le soin d'un produit: l'huile d'olive vierge extra, même de l'agriculture biologique. À la base de cette production il y a le respect rigoureux du disciplinaire du D.O.P "Collines Ennesi", désormais reconnue au niveau national et dans l'attente de l'approbation de la part de l'Union Européenne. G.A.I avec un propre pressoir s'occupe de la transformation des olives directement pour obtenir, ainsi, de l'huile de haute qualité.

Les dernières recherches scientifiques, développées en collaboration entre la Province d'Enna et le CNR de Pérouse, dirigé par le prof. Giuseppe Fontanazza soulignent le mariage optimal, entre les conditions pédoclimatiques du territoire ennese, exempté par toute sorte de pollution, les cultivar traditionnellement élevés et la technique de récolte et d'extraction adoptées. Il en obtient de l'huile unique et qu'on peut conserver pour longtemps, avec des qualités spéciales organoleptiques et physiochimiques, une huile hautement salueur, un assaisonnement irremplaçable et un ingrédient indispensable pour une cuisine, en même temps, savoureuse et raffinée.

Si tu veux à table les goûts, les parfums, les caractéristiques typiques des produits qui portent avec soi l'histoire de notre communauté et de notre territoire tu préfères les produits à la marque G.A.I.



Wer ist die G.A.I.?

Die G.A.I. ist eine Kapitalgesellschaft gegründet zum Zwecke der Verbreitung typischer Produkte des sizilianischen Hinterlandes. Die primären Objektivie des Projektes der G.A.I. sind die, dazu beizutragen, der Welt die Güte der Produkte der Insel bekannt zu machen, insbesondere die des Hinterlandes, den Erzeugern die verdiente Anerkennung für ihre Arbeit zu gewähren, den Verbrauchern den ursprünglichen Geschmack der typischen Produkte zurückzugeben und ausserdem ein sehr gutes Preis - Qualitätsverhältnis anzubieten. Art. 4 des Sozialstatuts bekennt sich ausdrücklich zu diesen Zielen und belegt die Gesellschaft mit der Entwicklung dieser Initiative zu dem Bewusstsein „Ernährung ist Gesundheit“ und das wird nicht nur gehütet (das Prinzip des Nicht-Schadens) sondern muss auch in Ausdrücken der Vorbeugung unterhalten werden (das Prinzip des „Favors“). Die Aktivitäten der Gesellschaft haben begonnen mit der Pflege eines Produktes, des nativen Olivenöls (auch aus biologischem Anbau). Allererstes Gebot dieser Produktion ist der strenge Respekt des Disziplinars der D.O.P. „Colline Ennesi“, inzwischen national bekannt und in Erwartung der Anerkennung durch die Europäische Union. Die G.A.I. hat eine Presse erworben, mit Hilfe derer sie sich direkt um die Verarbeitung kümmern kann, um auf diese Weise ein Produkt höchster Qualität zu erhalten.

Die letzten wissenschaftlichen Untersuchungen, entwickelt in Zusammenarbeit mit der Regierung der Provinz Enna und dem CNR in Perugia, unter Vorsitz von Prof. G. Fontanazza, unterstreichen die für die Qualität notwendige optimale Wechselwirkung zwischen den klimatischen Bedingungen der Gegend um Enna, der traditionellen Art der Verarbeitung und der Erntetechnik bei der Produktgewinnung. Daraus ergibt sich ein einzigartiges Olivenöl, auf lange Zeit konservierbar mit besonderen organischen und physisch-chemischen Eigenschaften, ein hochwertiges, gesundes Öl, eine unersetzliche Beigabe und unverzichtbare Zutat für eine gleichzeitig schmackhafte und raffinierte Küche.

Man erkennt unser Markenzeichen, wenn man zu seinen Mahlzeiten Gerüche und Geschmäcke begehrt, typische Charaktereigenschaften, die mit Sicherheit die Geschichte einer Gemeinschaft und eines Territoriums mit sich bringen.



GAI

Parliamo del nostro olio

Da più di mille anni, gli olivicoltori dell'entroterra ennese, seguono il respiro della loro terra e dei loro piccoli-grandi giganti che, radicati nel brullo suolo, sono testimoni silenti, con i loro nodosi tronchi e le fiere fronde, della vita di un popolo che vive nel profondo rispetto della sua terra. Questo permearsi di sentimenti "antichi" muove le menti e le risorse dei nuovi olivicoltori che, guardando con interesse le più innovative tecnologie, cercano ogni giorno di portare, dentro le case dei consumatori attenti, tutti i profumi, i sapori ed il benessere che la terra e l'olivo sono riusciti a consegnarci.

Così, diventa fondamentale controllare ogni passo della filiera: dal momento ottimale di invaiatura delle drupe, alla tecnica di raccolta rispettosa delle fronde e delle olive; dal trasporto in cassette pulite al momento di molitura non oltre le ventiquattro ore dalla raccolta, dal controllo costante della qualità delle acque di lavaggio, al controllo e monitoraggio delle temperature basse di frangitura e gramolatura... fino alla separazione dalle acque di vegetazione e, quindi allo stoccaggio in ambienti condizionati e all'imbottigliamento.

Ultimo momento per sigillare e consegnare, anche a molti chilometri di distanza, questo respiro della terra di Sicilia.

*Pietro PAPPALARDO
Tecnologo Alimentare*





GAI



Let's talk about our oil

Since more than one thousand years ago, Enna inland olive trees, farmers, olive growers follow the breath of their land and their little-big giants that, eradicated in the bare soil, are silent witnesses, with their knotty trunks and proud fronds, of people who live in deep respect of their land. This permeating of ancient feelings moves minds and resources of new olive growers who, looking with interest at the new technologies, try every day to take into attentive consumers' houses, all the smells, the tastes and the wellbeing that the olive tree and the land has managed to give us.

Thus, the control of every step of the process becomes essential: from the perfect moment in which drupes turn black, to the harvesting technique, respectful of fronds and olives; from the freight in cleaned boxes, to the milling, no later than 24 hours after; from the continuous control of wash water, to the low temperature check and monitoring in the pressing and kneading times... until the separation of vegetation water and, then, to the storage in air-conditioned rooms and to the bottling.

The last moment is to seal and deliver, even far away, this breath of Sicilian land.

Pietro PAPPALARDO
Food Technologist



Nous parlons de notre huile

De plus de mille ans, les oléiculteurs de l'arrière-pays ennesse suivent le souffle de leur terre et de leurs petits-grands géants qui, enracinés dans le sol décharné, sont témoins silencieux, avec leurs troncs noueux et les rameaux fiers, de la vie d'un peuple qui vit dans le profond respect de sa terre. Se pénétrer d'anciens sentiments remue les esprits et les ressources de nouveaux oléiculteurs qui, en regardant avec intérêt les technologies les plus modernes, tâchent chaque jour d'apporter, dans les maisons des consommateurs attentifs, tous les parfums, les goûts et le bien-être que la terre et l'huile ont réussi à nous remettre.

Il devient ainsi fondamental de contrôler chaque pas de la filière: depuis le moment optimal «d'invaiaitura» des drupes, à la technique de récolte respectueuse des rameaux et des olives;

du transport dans des cassettes propres au moment de la mouture pas au-delà des vingt-quatre heures de la récolte, du contrôle constant de la qualité des eaux de lavage, au contrôle et télésurveillance des basses températures du pressurage et «gramolatura...» jusqu'à la séparation des eaux de végétation et, donc au stockage dans des milieux conditionnés et à l'embouteillage.

Dernier moment pour cacheter et remettre, même à beaucoup de kilomètres de distance, ce souffle de la terre de la Sicile."

Pietro PAPPALARDO
Technologiste Alimentaire



Wir sprechen über unser Öl

Seit über tausend Jahren folgen die Olivenbauern des ennesischen Hinterlandes dem Atem ihrer Erde und ihren kleinen großen Riesen, die, eingewurzelt in dem kahlen Boden, mit ihren knotigen Stämmen und dem stolzen Laubwerk stille Zeugen des Lebens eines Volkes sind, das im tiefen Respekt seiner Erde lebt. Diese ständigen "alten" Gefühle bewegen auch die Geister und Ressourcen der neuen Olivenbauern die, die neuesten Technologien mit Interesse verfolgend, jeden Tag versuchen, alle Gerüche, Geschmäcker und das Wohlbefinden, das die Erde und der Olivenbaum uns gelehrt haben, in die Häuser aufmerksamer Verbraucher zu bringen. Deshalb ist es unerlässlich, jeden Schritt der „filiera“ zu kontrollieren: vom optimalen Zeitpunkt der „invaiaitura“ der Steinfrüchte über die Technik des sorgfältigen Sammelns des Laubwerks und der Oliven und den Transport in sauberen Kisten bis hin zum Zeitpunkt des Mahlens, bis zu dem nicht mehr als vierundzwanzig Stunden vergangen sein dürfen, der konstanten Kontrolle der Qualität des Wassers zum Waschen und dem Monitorieren der niedrigen Temperaturen für die „frangitura“ und die „gramolatura“ bis zur Trennung des Wassers der Vegetation und schliesslich zum Aufbewahren in gemässigttem Milieu und zur Abfüllung.

Der letzte Augenblick, der der Versiegelung, um diesen „Atem der Erde Siziliens“ auch in viele Kilometer Entfernung zu liefern.

Pietro PAPPALARDO
Ernährungswissenschaftlicher Technologie





GAI

L'ulivo e l'olio tra storia e leggenda

L'origine dell'ulivo si perde nei tempi. Probabilmente nasce nella regione del Caucaso e si è sviluppato, nel corso dei secoli, in tutta l'area del Mediterraneo. L'olio era così apprezzato dalle comunità antiche tanto da attribuirgli qualità divine, oltre che terapeutiche.

Gli Egiziani lo considerarono un dono della dea ISIDE. Per i Greci l'olio era nutrimento, medicina e cosmetico. Per essi, l'ulivo era stato piantato e curato da ATENA che vinse, per decisione di Zeus, la sfida con Poseidone. Secondo il mito fu la SICILIA la prima regione a ricevere l'albero dell'ulivo da Aristeo, figlio di Apollo e di Cirene, il quale insegnò agli stessi Siculi come estrarre l'olio dall'ulivo.

In Italia l'ulivo arrivò intorno al VII secolo a.C. con i coloni Greci e gli Etruschi.

I Romani usavano formare corone di rami di ulivo che offrivano, a simboleggiarne proprio la sacralità, ai cittadini più insigni e coraggiosi.

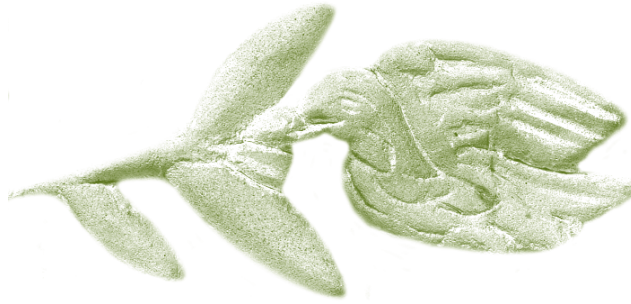
Per gli Ebrei il primo ulivo nacque, in cima al monte TABOR, da un seme caduto dal paradiso terrestre sul tavolo di Adamo. Anche nella cultura cristiana l'olio santo è utilizzato per impartire alcuni sacramenti.

In generale l'ulivo è simbolo di pace e prosperità e l'olio simbolo di bene e purificazione.





GAI



Olive tree and Oil, between history and legend

The origin of the olive tree is lost in times.

Probably it was born in the Caucaso region and during the centuries, grew in the whole Mediterranean area. Oil was so appreciated by ancient communities that they gave it the credit of having divine qualities, as well as being therapeutic.

Egyptians considered it a gift from the Goddess Iside; for the Greeks oil was a nourishment, a medicine and a cosmetic.

For them the olive tree had been planted and grown by Athena, the winner, due to the decision of Zeus, in the challenge against Poseidon.

According to the myth, Sicily was the first region to receive the olive tree from Aristeo, Apollo and Cirene's son, who taught the Sicilians how to get oil from the olive tree.

In Italy the olive tree arrived around VII century B.C. with the Greek colonialists and the Etrurians. The Romans used to make crowns with olive branches to offer, as a holy symbol, to the most eminent and brave citizens.

For the Jewish the first olive tree was born on the top of Tabor mountain, by a seed that had fallen from the Garden of Eden on Adam's table. Also in Christian culture holy oil is used to bestow some sacraments.

Generally the olive tree is the symbol of peace and prosperity, and oil is the symbol of goodness and purification.



L'olivier et l'huile entre histoire et légende

L'origine de l'olivier se perd dans les temps. Il naît dans la région du Caucase probablement et il s'est développé, au cours des siècles, en toute la bande de la Méditerranée. L'huile était tellement appréciée par les anciennes communautés qu'on lui attribuait des qualités divines, outre que thérapeutiques.

Les Egyptiens la considèrent un cadeau de la déesse ISIDE, pour les Grecs l'huile était nourriture, médicament et cosmétique. Pour eux, l'olivier avait été planté et soigné par ATHÉNA qui gagna, pour décision de Zeus, le défi avec Poséidon.

Selon le mythe ce fut la SICILE la première région à recevoir l'arbre de l'olivier par Aristé, fils d'Apollon et de Cirène qui enseigna aux mêmes Siculi comme extraire l'huile de l'olivier.

En Italie l'olivier arriva au VII siècle autour a.c. avec les fermiers Grecs et les Etrusques.

Les Romains utilisaient former couronnes de branches d'olivier qu'ils offraient, à en matérialiser vraiment la sacralité, aux citoyens les plus éminents et courageux.

Pour les Juifs le premier olivier naquit, au sommet du mont TABOR, d'une graine tombée du paradis terrestre sur la table d'Adamo. C'est pour cette raison que dans la culture chrétienne l'huile sainte est utilisée aussi pour donner quelques sacrements.

En général l'olivier est symbole de paix et de prospérité et l'huile, symbole de bien et de purification.



Der Olivenbaum und das Olivenöl zwischen Geschichte und Legende

Die Herkunft der Olive verläuft sich in längst vergangenen Zeiten. Wahrscheinlich stammt sie aus der Region des Kaukasus und verbreitete sich im Laufe der Jahrhunderte über den ganzen Mittelmeerraum. Das Öl wurde so sehr von den antiken Völkern geschätzt, dass sie ihm, ausser therapeutischen auch göttliche Qualitäten zuschrieben. Die Ägypter betrachteten es als ein Geschenk der Göttin ISIDE; für die Griechen war das Öl Nahrung, Medizin und Kosmetik. Für sie wurde der Olivenbaum von ATHENE gepflanzt und gepflegt, die, nach der Entscheidung Zeus', die Herausforderung mit Poseidon gewann.

Nach der Legende war SIZILIEN die erste Region, die den Olivenbaum von Aristeo, dem Sohn Apollons und Cirenes, erhielt; dieser zeigte den damaligen Bewohnern, den Siculern, wie man das Öl aus den Oliven gewann.

Nach Italien kam der Olivenbaum etwa im 7. Jahrhundert v.C., mit den Kolonialherren Griechenlands und der Etrusker. Die Römer benutzten die Zweige des Olivenbaums um daraus Kronen zu formen, die sie den bedeutendsten und mutigsten Stadtbewohnern als Zeichen ihrer Heiligkeit anboten.

Für die Juden wuchs der erste Olivenbaum auf der Spitze des Berges TABOR, aus einem vom irdischen Paradies auf den Tisch Adams gefallenen Samen. Auch in der christlichen Kultur wird das Heilige Öl benutzt, um die Sakramente zu erteilen.

Im allgemeinen gilt der Olivenbaum als Symbol für Frieden und Wohlstand und das Öl für das Gute und die Reinigung.



GAI

L'olio d'oliva: il “cuore” dell'alimentazione mediterranea

L'olio extravergine d'oliva, antico per tradizioni e moderno per conoscenze scientifiche, è l'alimento principe della dieta mediterranea, un modello da proporre per la minore incidenza di malattie cardiovascolari riscontrata nei Paesi in cui viene abitualmente usata. Il motivo si rinviene nella peculiare composizione della dieta, caratterizzata da un contenuto di acidi grassi prevalentemente insaturi e da sostanze antiossidanti naturali.

L'olio d'oliva è uno degli elementi fondanti della dieta mediterranea ed è costituito per il 75 % da acidi grassi monoinsaturi (acido oleico) e per il 9% da acidi grassi polinsaturi (acidi linoleico e linolenico), definiti essenziali non essendo l'uomo capace di sintetizzarli. Gli acidi grassi monoinsaturi inducono una riduzione del colesterolo “cattivo” LDL ed un aumento del colesterolo “buono” HDL: risultato finale è una riduzione dei processi di arteriosclerosi coronarica. Recenti studi scientifici dimostrano che una riduzione del 1% del colesterolo LDL riduce il rischio di infarto acuto del miocardio del 1% e che un aumento del 1% del colesterolo HDL riduce il rischio d'infarto del miocardio del 2 - 3 %.

L'olio d'oliva è inoltre costituito per il 2 - 5% da sostanze antiossidanti naturali (polifenoli, vitamine A - C - E), che neutralizzano il danno provocato dall'azione dei radicali liberi, prodotti di scarto del metabolismo cellulare che si sviluppano nei processi di ossidazione, responsabili dell'invecchiamento precoce e delle conseguenti invalidità (morbo di Parkinson, demenza di Alzheimer, sclerosi multipla, ecc.). Diversi studi di popolazione hanno dimostrato che le proprietà dell'olio extravergine di oliva migliorano l'utilizzazione degli zuccheri sia nei soggetti affetti da diabete mellito tipo II, sia nei soggetti sani.

In conclusione, una strategia efficace per ridurre la morbilità e la mortalità per patologia cardiovascolare deve contemplare una corretta alimentazione.

La dieta mediterranea, con il suo fulcro, l'olio d'oliva, risulta essere particolarmente indicata e si candida a rappresentare un efficace modello di dieta cardioprotettiva e non solo.

Dott. Alfonso Puzzo

*Direttore U.O. Medicina Interna - Cardiologia
IRCCS Ass. Oasi Maria SS. - Troina (EN)*





GAI



Olive oil: the “heart” of Mediterranean nourishment

Extra virgin olive oil, ancient by tradition and modern for scientific knowledge, is the main aliment of the Mediterranean diet, an aliment to be proposed because of the low concentration of cardiovascular illness noticed in the countries where it is usually eaten. The reason stands in the peculiar composition of the diet, marked out by a contents of mainly unsaturated fatty acids and by natural antioxidant foodstuff.

Olive oil is constituted of monounsaturated fatty acids at 75% (oleic acid) and of polyunsaturated fatty acids at 9% (linoleic and linolenic acid), defined as essential since man can't synthesize them. Monounsaturated fatty acids cause “bad” LDL cholesterol decrease and “good” HDL cholesterol increase: the result is a reduction of coronary atherosclerosis processes. Recent scientific studies demonstrate that a 1% reduction of LDL cholesterol reduces the risk of myocardium acute infarct of 1% and a 1% increase of HDL cholesterol, causes a 2-3% reduction of the same risk.

Moreover, olive oil is constituted of 2-5% of natural antioxidant foodstuffs (poliphenols, A -C- E vitamins), that counteract the damage caused by free radicals, discarded products of cellular metabolism developing during oxidation processes, responsible for premature ageing and of consequent invalidity (such as Parkinson's disease, Alzheimer dementia, multiple sclerosis, etc...).

Different studies on the population have demonstrated that properties of the extra virgin olive oil's improve the sugar usage both in people suffering from diabetes mellitus type II, and in healthy people.

In conclusion, a correct nourishment must be based on the Mediterranean diet, with its fulcrum, olive oil, resulting to be especially indicated and represents an efficacious model of cardio-protective diet and not only.

Dott. Alfonso Puzzo

Manager U.O. Internal Medicine - Cardiology

IRCCS Ass. Oasi Maria SS.



L'huile d'olive: le “coeur” de l'alimentation méditerranéenne

L'huile d'olive vierge extra, ancien pour traditions et moderne pour connaissances scientifiques, c'est l'aliment essentiel du régime méditerranéen, un aliment à proposer pour l'incidence la plus petite des maladies cardio-vasculaires relevée dans les Pays dans lesquels elle est normalement utilisée. La motivation se trouve dans la composition caractéristique du régime, caractérisée par un contenu de graisses généralement non saturées et par des substances antioxydantes naturelles.

L'huile d'olive est une des éléments fondants du régime méditerranéen et elle est constituée pour le 75% par d'acides gras monoinsaturés, acide oléique, et pour le 9% par d'acides gras polyinsaturés, acides linoléiques, définis essentiels parce que l'homme n'est pas capable de les synthétiser. Les acides gras monoinsaturés induisent une réduction du cholestérol “mauvais” LDL et une augmentation du cholestérol “bon” HDL: le résultat final c'est une réduction des procès d'artériosclérose coronarienne.

Des études scientifiques récentes montrent qu'une réduction de 1 % du cholestérol LDL réduit le risque d'infarctus aigu du myocarde de 1% et qu'une augmentation de 1% du cholestérol HDL réduit le risque d'infarctus du myocarde de 2-3%.

L'huile d'olive en outre est constituée pour 2-5% par des substances antioxydantes naturelles (polifenols) vitamines A - C - E, qui neutralisent le dommage provoqué par l'action des radicaux libres, produits de déchet du métabolisme cellulaire qui se développent dans les procès d'oxydation, responsables du vieillissement précoce et des invalidités conséquentes (maladie de Parkinson) démence d'Alzheimer, sclérose multiple, etc.).

Des études différentes sur la population ont montré que les propriétés de l'huile d'olive vierge extra améliorent l'utilisation des sucres soit dans les personnes affectées par le diabète mellite type II, soit dans les sujets sains.

En conclusion, une stratégie efficace pour réduire la morbidité et la mortalité pour les pathologies cardio-vasculaires doit contempler une correcte alimentation.

Le régime méditerranéen, avec son coeur, l'huile d'olive, il résulte être particulièrement indiquée et il représente un modèle efficace de régime cardio-protecteur et non seulement.

Dr. Alfonso Odeur

Directeur U.O. Medicina Interne - Cardiologie

IRCCS Ass. Oasis Maria SS.



Das Olivenöl: “Herz” der mediterranen Ernährung

Das native Olivenöl ist nach alter Tradition und modernen wissenschaftlichen Erkenntnissen das „fürstliche“ Nahrungsmittel der mediterranen Diät und gilt als Beispiel für eine niedrigere Rate an Herz-Kreislaufkrankungen in den Ländern, in denen es gewöhnlich verbraucht wird. Der Grund dafür liegt in der besonderen Zusammensetzung der Diät, bestehend aus überwiegend ungesättigten Fettsäuren und natürlichen Antioxidantien.

Das Öl der Olive ist eines der fundamentalsten Elemente der mediterranen Diät, es besteht zu 75% aus ungesättigten Fettsäuren (Ölsäuren) und zu 9% aus gesättigten Fettsäuren (Linolsäuren), unerlässlich für den Menschen, da er nicht in der Lage ist, diese selbst herzustellen. Die ungesättigten Fettsäuren bewirken eine Verringerung des “bösen” LDL-Cholesterins und eine Erhöhung des “guten” HDL-Cholesterins: das Ergebnis ist eine Verringerung der Prozesse für Koronarkrankheiten und Arteriosklerose. Neue wissenschaftliche Studien beweisen, daß eine Verringerung des Cholesterins LDL um 1% das Risiko eines akuten myokardalen Infarkts um 1% verringert und eine Erhöhung des Cholesterins HDL um 1% das Infarktrisiko um 2 - 3% verringert.

Das Olivenöl besteht ausserdem bis zu 5% aus natürlichen Antioxidantien (Poliphenole, Vitamine A - C - E), die die von den freien Radikalen produzierten Abfallprodukte, die sich bei den Okzydationsprozessen entwickeln und für frühzeitiges Altern und die daraus entstehenden Invaliditäten (die Parkinsonsche Krankheit, Altersdemenz vom Typ Alzheimer, Multiple Sklerose usw.) verantwortlich sind, neutralisieren.

Verschiedene Studien an der Bevölkerung haben erwiesen, daß die Eigenschaften des nativen Olivenöls die Zuckerwertung sowohl in Diabetes-patienten vom Typ Mellitus II als auch in gesunden Probanden verbessert.

Zusammenfassend sei gesagt, dass eine korrekte Ernährung wie die mediterrane Diät mit Schwerpunkt auf dem Olivenöl sich besonders zur Repräsentation eines wirksamen Modells einer Diät nicht nur zur Vorbeugung von Herzbeschwerden eignet, sondern eine wirksame Strategie zur Verminderung von Herzkrankheiten und Herztod darstellt.

Dr. Alfonso Puzzo

Direktor U.O. Innere Medizin - Kardiologie

IRCCS Ass. Oasis Maria SS.



GAI

L'olio di oliva e la salute della pelle

I biofenoli contenuti nell'olio di oliva costituiscono una classe di sostanze naturali dotate di interessanti attività biologiche. Diverse sono le sostanze che si identificano come biofenoli dell'ulivo e tra questi possiamo citare l'idrossitirosolo ed i suoi derivati (prodotti dalla degradazione dell'oleuropeina), alcuni flavonoidi, acidi idrossicinnamici. Durante il processo di molitura una parte di queste benefiche sostanze presenti nelle olive si trasferiscono nell'olio di oliva al quale conferiscono importanti proprietà salutistiche e cosmetologiche.

Recentemente molti lavori scientifici, pubblicati su autorevoli riviste internazionali, hanno evidenziato che i biofenoli dell'olio di oliva sono in grado di proteggere la pelle dai processi di invecchiamento cutaneo che sono accelerati da processi che inducono eccessiva produzione di radicali liberi come protratta esposizione al sole, fumo, consumo di alcool, inquinamento ambientale, cattiva alimentazione.

L'applicazione cutanea di olio di oliva ricco di biofenoli rappresenta un prezioso, quanto antico ed efficace, trattamento cosmetico in grado di difendere la pelle dai danni provocati dai fattori sopra citati, e di contribuire a ritardare gli inestetismi dell'invecchiamento. Inoltre la pelle col trascorrere del tempo tende a perdere preziose sostanze (lipidi) contenuti nel suo strato superficiale (strato corneo) ed indispensabili a mantenere il giusto grado di idratazione e di elasticità di questo tessuto: l'applicazione di olio di oliva sulla pelle restituisce ad essa parte di questi lipidi grazie ad alcune sostanze lipidiche (steroli e ceramidi) contenuti in alta concentrazione in alcune varietà di oli.

Questo effetto "ripilidizzante" contribuisce a ringiovanire la pelle ed a restituire ad essa la fisiologica idratazione ed integrità contribuendo a migliorare notevolmente l'aspetto e la salute della stessa.

Farsi avvolgere dalla seducente carezza di questo olio rappresenta non solo un gesto di amore verso se stessi ma soprattutto un efficace trattamento per mantenere intatta la salute e la bellezza della nostra pelle.

*Prof. Francesco Bonina
Prof. Chimica Farmaceutica
Università di Catania*





GAI



Olive oil biophenols and skin health

Biophenols contained in olive oil are a class of natural substances endowed with interesting biological activities. There are many different substances identified as olive biophenols and among these we can mention hydroxytyrosol and its by-products (produced by the oleuropein degradation), some flavonoids and idrossicinnamici acids. During the milling process some of these beneficial substances present in olives are transferred to olive oil giving it very important health and cosmetic properties. Recently many scientific works, published by influential international magazines, have highlighted that olive oil biophenols can protect the skin from cutaneous ageing processes that are accelerated by the increasing free-radicals production process, such as prolonged sun exposure, smoke, alcohol, environmental pollution, bad nourishment. Application of olive oil on the skin, rich in biophenols, represents a precious, ancient and rich cosmetic treatment being able to protect skin from damages caused by mentioned factors, and to contribute in delaying ageing beauty flow. Moreover skin, while time passes, is inclined to lose precious substances (lipids) contained in its surface stratum and essential to maintain the right level of moisturizing and elasticity of this tissue: application of olive oil on the skin, give it back part of these lipids, thanks to some lipidic substances (sterols and ceramide) present in high concentration in some varieties of oil. This effect contributes to rejuvenate the skin and to give it back its physiologic moisturizing and integrity, helping in remarkably improving its health and look.

Therefore, letting this oil flatter us with its caresses is not just a love gesture to ourselves, but mainly an efficacious treatment to maintain untouched our skin health and beauty.

*Prof. Francesco Bonina
Prof. Pharmaceutical Chemistry
University of Catania*



L'huile d'olive et la santé de la peau

Les biofenoli contenus dans l'huile d'olive constituent une sorte de substances naturelles douées d'intéressantes activités biologiques. Ce sont différentes les substances qui s'identifient comme biofenoli de l'huile et, parmi ceux-ci, on peut nommer «l'idrossitirosole» et ses dérivés (produits par la dégradation de l'oleuropeina) des flavonoïdi, acides idrossicinnamici.

Pendant le procédé de mouture, une partie de ces substances bénéfiques présentes dans les olives passent dans l'huile d'olive à laquelle confèrent d'importantes propriétés de santé et de cosmétologie.

Récemment bien des travaux scientifiques, publiés dans des revues internationales très importantes, ont remarqué que les biofenoli de l'huile d'olive peuvent protéger la peau des procès de vieillissement cutané qui sont accélérés par les procès qui induisent une forte production de radicaux libres comme l'exposition prolongée au soleil, la fumée, la consommation d'alcool, la pollution de l'ambiance, la mauvaise alimentation. L'application cutanée de l'huile d'olive riche de biofenoli représente un précieux, ainsi qu'un ancien et efficace, traitement cosmétique capable de défendre la peau des dommages causés par les facteurs susmentionnés, et de contribuer à retarder les imperfections du vieillissement. En outre la peau, dans le temps, tend à perdre de précieuses substances (lipides) contenues dans sa couche superficielle (couche cornée) et indispensables à maintenir l'exakte degré d'hydratation et d'élasticité de ce tissu: l'application de l'huile d'olive sur la peau lui rend une partie de ces lipides merci à quelques substances lipidiques (steroli et ceramidi) contenues à une haute concentration dans certains variétés d'huiles.

Cet effet "ripilimidezzante" contribue à rendre plus jeune la peau et à lui rendre la physiologique hydratation et intégrité en contribuant à améliorer sensiblement l'aspect et la santé d'elle-même.

S'entourer de la séduisante caresse de cette huile, représente non seulement un signal d'amour envers soi-mêmes mais surtout un efficace traitement pour maintenir intacte notre santé et la beauté de notre peau.

*Prof. Francesco Bonina
Prof. Chimie Pharmaceutique
Université de Catania*



Die Biophenole des Olivenöls und die Gesundheit unserer Haut

Die im Olivenöl enthaltenen Biophenole besitzen eine Reihe von natürlichen Substanzen mit interessanten biologischen Eigenschaften. Es gibt verschiedene Substanzen, die als Biophenole des Olivenöls identifiziert werden können, darunter die Idrossitirosole und ihre Abkömmlinge (Produkte der Umwandlung des Oleuropeins), einige Flavonoide, idrossichinamische Säuren. Während des Pressvorgangs wandern eine Reihe dieser wohltuenden Substanzen, die sich in den Oliven befinden, in das Olivenöl und übertragen diesem ihre wichtigen Eigenschaften auf dem Gebiet der Gesundheit und Kosmetik. Kürzlich wurde in einigen in internationalen, hochgeschätzten Zeitschriften veröffentlichten wissenschaftlichen Arbeiten hervorgehoben, dass die im Olivenöl enthaltenen Biophenole in der Lage sind, die Haut vor den Alterungsprozessen zu schützen, wie sie durch eine übermäßige Produktion der Freien Radikalen bei erhöhter Sonneneinstrahlung, Rauchen, Alkoholgenuss, Umweltverschmutzung, ungesunder Ernährung, beschleunigt werden. Das äusserlich angewandte Olivenöl, reich an Biophenolen, gilt als wertvolles, bereits in der Antike bekanntes wirksames Kosmetikum, welches in der Lage ist, die Haut vor den zuvor erwähnten Schädigungen zu bewahren und somit dazu beizutragen, die unestetischen Effekte des Alterns hinauszuzögern. Ausserdem neigt die Haut im Laufe der Zeit dazu, wertvolle Substanzen (die Lipiden), die sich in ihrer äusseren Schicht (der Hornschicht) befinden, zu verlieren, welche unersätzlich sind zur Erhaltung des richtigen Feuchtigkeitsgrades und der Elastizität dieses Gewebes: die Anwendung des Olivenöls auf der Haut gibt ihr, dank einiger dieser Substanzen (den Sterolen und Ceramiden), die sich in hoher Konzentration in einigen Ölen befinden, einen Teil davon zurück. Dieser Effekt, „repilidemizzant“ genannt, trägt dazu bei, die Haut zu verjüngen und ihr die natürliche Feuchtigkeit und Integrität zurückzugeben sowie ihr Aussehen und ihre Gesundheit zu verbessern.

Aus diesem Grund stellt das Sich-einwickeln-lassen durch eine verführerische Liebkosung mit diesem Öl nicht nur einen Liebesbeweis unserer selbst dar, sondern hauptsächlich eine wirksame Behandlung zur Intakthaltung der Gesundheit und Schönheit unserer Haut.

*Prof. Francesco Bonina
Prof. Chemische Pharmazeutik
Universität Catania*



GAI

Perché scegliere e consumare il nostro olio extravergine di oliva

E' sicuro:

a) per la provenienza. L'olio con il nostro marchio garantisce che esso è estratto dalle olive provenienti dal comprensorio territoriale di Enna Nord (Troina, Cerami, Centuripe, Nicosia, Regalbuto, Gagliano Castelferrato) appartenenti alla soc. cons. di sviluppo rurale "Terre del Sole";

b) per le valutazioni analitiche effettuate dal laboratorio Agro Ambientale dell'Ente di Sviluppo Agricolo della Regione Siciliana hanno accertato che TUTTI i parametri qualitativi (tra cui l'acidità, il numero dei perossidi, K232, K270, Delta K e cere) risultano AMPIAMENTE entro i limiti fissati dal Reg. CEE n° 796 del 2002;

c) perché selezioniamo l'olio anche sulla base della quantità di polifenoli totali presenti.

Si sottolinea, in particolare, che la limitata quantità di cere riscontrate danno assoluta certezza che l'estrazione dell'olio è avvenuta esclusivamente con mezzi meccanici e, perciò, senza l'uso di solventi chimici.

Ancora, il basso numero di perossidi riscontrato rivela la potenzialità di resistenza nel tempo delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali presenti nel nostro olio, naturalmente se conservato in luoghi idonei secondo le normali raccomandazioni.

Il nostro olio anche in piccole quantità riesce a dare sapore ai cibi, apportando solo poche calorie.

Resiste alle alte temperature più di altri oli, e perciò si presta bene ad essere usato per le frittiture in quanto, meglio di altri, favorisce la formazione di una crosta superficiale che impedisce un'ulteriore penetrazione dell'olio nel cibo rendendo gli alimenti croccanti e con minore contenuto di grasso.

CONFRONTI CON LE CARATTERISTICHE ANALITICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "DON GIACOMO" E "GRAN CONTE"	Acidità % acido oleico	Indici di perossidi mEqO ₂ /Kg	K 232	K 270	Delta K	Cere mg/Kg	Polifenoli totali mg Ac Gallico/Kg
Valori espressi dal Reg. CEE n. 2568/1991	M 0,8	M 20	M 2,5	M 0,20	M 0,10	M 250	—
Valori DOP "Colline Ennesi" in corso di riconoscimento	M 0,5	M 12	CONFORME ALLA U.E.	CONFORME ALLA U.E.	CONFORME ALLA U.E.	CONFORME ALLA U.E.	m 150
Valori IGP riconosciuti "Colline di Firenze"	M 0,5	M 16	CONFORME ALLA U.E.	CONFORME ALLA U.E.	CONFORME ALLA U.E.	CONFORME ALLA U.E.	CONFORME ALLA U.E.
Valori medi accertati dal laboratorio agro-ambientale dell'Ente di Sviluppo Agricolo della Regione Siciliana campioni analizzati dall'1-02-06 all'1-06-06 (Vm)	0,3	9	1,60	0,09	0,00	50	320
<i>Ulteriore caratteristiche: Colore = dal verde al giallo oro; Odore = fruttato medio/intenso con eventuale leggere sensazioni di erbe; Sapore = fruttato equilibrato con sensazione di piccante; M = massimo; m = minimo; Vm = valore medio (*).</i>							

(*) Riportiamo il valore medio del nostro prodotto poiché, per la sua "tracciabilità" ed una migliore conservazione, l'olio viene stoccato in cisterne di acciaio inox dalle dimensioni ridotte (da 500 a 2000 litri), ciò comporta l'utilizzo di un notevole numero di cisterne (circa 1 per ogni azienda conferitrice) a cui conseguono valori e parametri simili ma non identici.





Why choose and eat our Extravirgin Olive Oil

It's safe:

- a) **for its origin.** Our seal guarantees that the oil we produce is extracted from olives coming from the Enna district;
 - b) **the numerous tests done by the Agro Ambient laboratory of the Office for Agricultural Development of Sicilian District** have checked that ALL the qualitative parameters (such as acidity, number of peroxies, number of poliphenol, K232, K270, Delta K and waxes) are widely in the limits fixed by CEE n° 796 law of 2002;
 - c) **we underline, particularly, that the low quantities of waxes found,** give the absolute certainty that oil extraction has only been done with mechanical means and, because of this, without using chemical solvents.
- Moreover, the low content of peroxies found, display the potential of being time resistant of the organoleptic and the nutritional peculiarities of our oil, if stored in proper places as recommended, of course .

Our oil, even in little quantities, can give taste to food, adding just few calories.

It resists high temperatures more than other vegetable oils, and for this reason is fit for frying because, better than others, it allows the formation of a surface crust that prevent more oil from entering in the food. This makes the dishes crisper, tastier and with a smaller quantity of fat.



Pourquoi choisir et consommer notre «huile d'olive vierge extra»

Bien sûr:

- a) **pour sa provenance.** Notre marque garantit que l'huile produite par nous est extraite par les olives qui proviennent de la zone du territoire d'Enna,
- b) **les analyses multiples effectuées par le laboratoire Aigre Ambient de l'organisme de Développement Agricole de la Région Sicilienne** ont vérifié que tous les modèles qualitatifs(entre lesquels l'acidité, le numéro des peroxydes, numéro de polifenoli, K232, K270, Delta K et cires résultent largement entre les limites fixées par le Reg. CEE n° 796 de 2002;
- c) **parce que nous sélectionnons l'huile même sur la base de la quantité de polifenoli complets présents.**

Nous soulignons, en particulier, que les quantités limitées de cires relevées donnent certitude absolue que l'extraction de l'huile est exclusivement arrivée par des moyens mécaniciens et, donc, sans l'usage de chimistes solvables.

Et, le bas numéro de peroxydes relevé révèle la potentialité de résistance dans le temps des caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles présentes dans notre huile, naturellement s'il vient conservé dans des milieux adaptés selon les recommandations normales.

Notre huile, même en petites quantités, elle réussit aussi à donner le goût aux nourritures, en apportant seulement peu de calories.

Elle résiste, mieux que les autres huiles, aux hautes températures, et donc elle peut être utilisée, bien-sûr, pour les fritures, parce qu'elle favorise, plus que les autres, la formation d'une croûte superficielle qui empêche une autre pénétration de l'huile dans la nourriture en rendant les aliments plus croquants, plus savoureux et avec un moindre contenu de graisse.



Warum man unser natives Olivenöl wählen und verbrauchen sollte

Es ist sicher:

- a) **wegen seiner Herkunft.** Das Öl mit unserem Markenzeichen garantiert die Herkunft der Oliven aus dem Gebiet der nördlichen Gegend um Enna (Troina, Cerami, Centuripe, Nicosia, Regalbuto, Gagliano Castelferrato) und unserer Gesellschaft, der „Terre del Sole“;
- b) **wegen der vielfältig vorgenommenen Analysen des Labors „Körperschaft zur Entwicklung von Landwirtschaft und Umwelt der Sizilianischen Region“** die bezeugen, dass a l l e qualitativen Parameter (darunter Säuregehalt, Anzahl der Peroxyden, Anzahl der Poliphenolen K232 K270 Delta K und Wachse),

a u s d r ü c k l i c h innerhalb der von der Reg. CEE n° 796 aus dem Jahre 2002 festgesetzten Grenzen liegen;

- c) **weil wir das Öl auch anhand der Anzahl der gesamten Poliphenolen auswählen.**

Es wird besonders hervorgehoben, daß die begrenzte Menge der festgestellten Wachse absolute Gewißheit darüber erteilt, daß die Pressung des Öles ausschließlich mit mechanischen Mitteln vorgenommen wurde und deshalb keine chemischen Lösungsmittel verwendet wurden. Noch einmal, der niedrige Gehalt an Peroxyden bewirkt die hohe Widerstandskraft über einen langen Zeitraum der organischen und Nährwirkstoffe, die in unserem Öl enthalten sind, natürlich nur bei geeigneter Lagerung an Plätzen wie sie normalerweise empfohlen werden. Unserem Öl gelingt es, auch in kleineren Mengen den Speisen Geschmack zu verleihen, und das mit nur wenigen Kalorien.

Es hält hohen Temperaturen stand, mehr als andere Öle, und eignet sich deshalb besser als andere zum Braten, denn es fördert das Entstehen einer oberflächlichen Kruste, die ein weiteres Eindringen des Öles in die Speisen verhindert, macht sie knusprig, mit einem niedrigeren Gehalt an Fett.



GAI

I prodotti del nostro territorio

Gai pensando sempre alla tua salute ti propone una serie di prodotti genuini, tipici del nostro territorio.

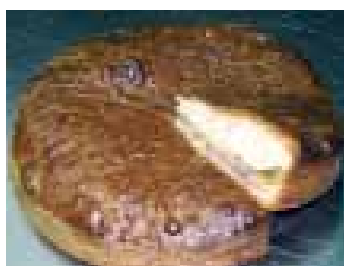


I formaggi:

il pecorino siciliano, la provola dei Nebrodi, il canestrato.



I salumi: *prodotti con carni del suino nero dei Nebrodi.*



A Vastedda cu Sammucu (presidio slow food):
tipica focaccia troinese con salame, tuma, pancetta fritta e fiori di sambuco (sambucus nigra).



I patè:

patè di olive, patè di peperoncino, patè di carciofi.

Il miele:

millefiori, eucalipto, sulla, acacia.



Farina e polenta:

polenta Siciliana: La polenta creata con i nostri legumi contiene il 50% cicerchia 50% ceci e piselli.

Semola di grano duro siciliano rimacinato.



I dolci:

paste di mandorla, 'nfasciateddi.



GAI

I nostri prodotti: gli olii di GAI



“Don Giacomo”:
Olio extravergine di oliva



“Gran Conte”:
Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica



“L'Aristeo” al limone:
*Condimento a base di olio extravergine di oliva
aromatizzato al limone*



“L'Aristeo” all'origano:
*Condimento a base di olio extravergine di oliva
aromatizzato all'origano*



“L'Aristeo” al basilico:
*Condimento a base di olio extravergine di oliva
aromatizzato al basilico*



“L'Aristeo” all'erba cipollina:
*Condimento a base di olio extravergine di oliva
aromatizzato all'erba cipollina*
