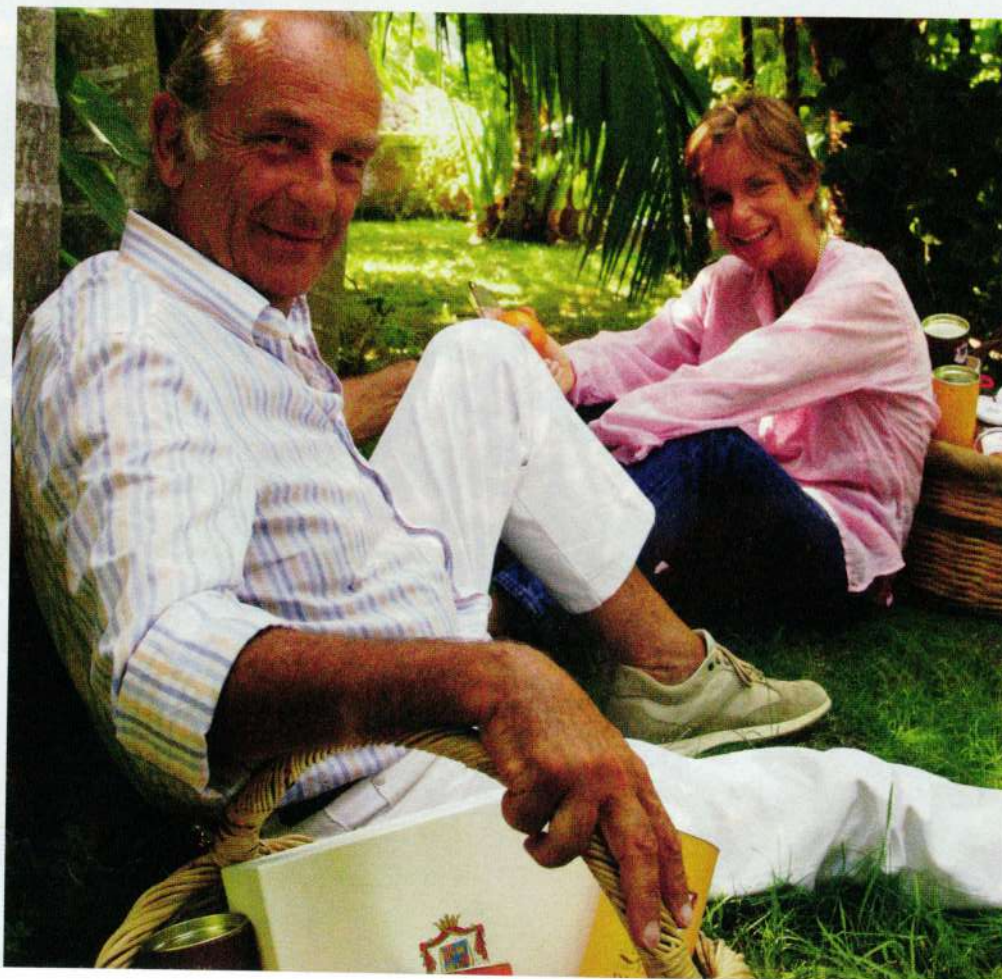


Giulia Paternò Castello di San Giuliano con il padre Giuseppe: producono eccellenti biscotti con mandorle e pistacchio.

LE RICETTE DELLA BISNONNA



In un'antica masseria situata in una straordinaria zona della Sicilia, tra Catania e Siracusa, terra di agrumeti a perdita d'occhio, Giulia Paternò Castello di San Giuliano, 32 anni, gestisce l'azienda agricola familiare avviata dalla madre, Fiamma Ferragamo. Qui si coltivano, con metodi biologici, limoni, mandarini e pompelmi, ma soprattutto arance di diverse qualità come Primosole, Moro, Navelina o Tarocco Sant'Alfio. Le marmellate e le confetture sono ottenute seguendo l'antico ricettario della bisnonna paterna. Dalla frutta fresca raccolta a mano nel periodo di maggiore maturazione nascono delizie classiche al mandarino o al limone o più singolari, come la marmellata di Primosole, dal retrogusto amaro, o quella di Tangeli, un ibrido tra pompelmo e mandarino. Succo e scorza di agrumi e, di recente, anche pistacchi e mandorle, sono anche gli ingredienti primari dei biscotti firmati Marchesi di San Giuliano.



Shobha/Contrasto