



SIGI.

The real food shows the ingredients

L'originalità della tradizione nel rispetto delle antiche ricette locali .

La ricerca e il recupero di frutti ormai dimenticati.

Una coltivazione biologica che garantisce la purezza delle materie prime.

Un metodo di lavorazione semplice e naturale, nel pieno rispetto dei cicli stagionali integralmente realizzato a mano in tutto il processo di produzione.

Si tratta di confetture, gelatine, sott'olio, salse di frutta, condimenti, realizzati integralmente a mano, attraverso l'utilizzo di strumenti semplici, come il passaverdure a diverse grandezze, e metodi di cottura tradizionali, come la bollitura a pentola aperta.

Inoltre, non viene fatto uso di addensanti chimici, ( **Gelatine e confetture senza pectina** ), ( **sott'olio senza stabilizzanti o** ) conservanti, né di coloranti di estrazione naturale ; la maggiore o minore consistenza e densità del prodotto viene ottenuta esclusivamente attraverso le diverse metodologie di cottura, mentre la sua freschezza viene preservata grazie a minuziose tecniche di conservazione al naturale, nel rispetto dei cicli stagionali.

Tutto questo è SIGI., che **ha riportato in vita ricette , lavorazioni e frutti antichi come la Sapa, le Visciole al sole ( Unica produzione Italiana ancora esistente ) , la Gelatina di mele rosa, i Morici, le Brugnolette , i Fichi bianchi , il Vino di Visciola** e arriva dopo otto anni di sperimentazioni e prove : “ **il Giuggiolone** “ , bevanda aromatizzata a base di vino , dolce da dessert , di colore giallo dorato con profumi e sapore netti molto persistenti di giuggiola matura che al palato rivelano sensazioni vellutate, di gradazione alcolica di 11 % Vol. ottenuto dalla fermentazione delle giuggiole secondo la cultura contadina , il Giuggiolone ( l'antico vero,naturale brodo di giuggiole ).

Questa è la grande forza di un'azienda agricola che è capace di restituirci oggi la grande ricchezza dei sapori, degli aromi, dei colori di ieri, grazie alle minuziose tecniche di conservazione che prevedono il totale rifiuto di elementi chimici e tanto lavoro appassionato , **dove il filo conduttore è solo “ L'alta qualità “ che catalizza l'attenzione di coloro che si riconoscono nei dettami del life-style di qualità .**

Sono sapori, aromi, colori inconfondibili, dove di mantengono inalterate tutte le caratteristiche nutrizionali, aromatiche, cromatiche e olfattive rivolti ad amatori, appassionati e quanti vorranno conoscere veri ed autentici sapori del **Cibo Vero**.

Qualità e prestigio. Un binomio inscindibile, che oggi l'azienda vuole rendere ancora più evidente e riconoscibile attraverso la creazione di una nuova etichetta, frutto di una lunga ricerca.



Essa esprime, nella sua originale struttura tridimensionale brevettata e nella carta pregiata scelta per la sua realizzazione, l'autenticità, la purezza e la particolarità dei prodotti SIGI., prodotti prestigiosi che si distinguono nettamente dagli altri appartenenti allo stesso segmento di mercato..

Questo lavoro di ricostruzione di antichi sapori è stato segnalato e portato all'attenzione del grande pubblico da molti Giornalisti, Giornali, Riviste specializzate, Guide enogastronomiche e ricevuto il premio Culinaria e Wine Festival a Merano nei tre anni consecutivi 2005, 2006, 2007,2008 ed il Premio Mediterraneo 2008 Salute,Cultura,Benessere.

Riportiamo alcune delle riviste che ci hanno proposto ringraziando tutti coloro che hanno creduto in noi :

Slow Food “ Il buon Paese “ le confetture di frutti antichi”

Grand Gourmet ( tre numeri in tre anni consecutivi ) le confetture

Viaggi e sapori ( con le visciole al sole e vino visciole )

Il golosario ( la produzione)

Il Financial Times ( Visciole al sole e produzione al naturale )

La madia Travel food

ATLANTE DEI PRODOTTI TIPICI ITALIANI nuova edizione con inserimento di 9 prodotti.

Awards Culinaria Merano

Le vie del Gusto

Premio mediterraneo 2008 ( salute ,cultura ,benessere ) a cura di Armando Ginesi.

Novembre – Top 100 Marche , Raccolta sulle migliori aziende nei vari settori nelle Marche

Dicembre - Servizio webtv , [www.Golfitalianowebtv.it](http://www.Golfitalianowebtv.it) .

Servizio rivista A Tavola ( il giuggiolone ) l'originale brodo di giuggiole.

Servizio rivista Immaginamagazine ( tutta la produzione )

Rivista LEADER'S delle eccellenze Italiane

Award Merano Wine Festival

Il Mangiarozzo di Carlo Cambi

Il Golosario di Paolo Massobrio

La cucina nelle Marche di Petra Carsetti

365 giorni di buona tavola di Beppe e Giuseppina Bigazzi

Gambero Rosso- La buona spesa. Si.Gi recensita tra le 9 migliori confetture sul mercato

2012) Gambero Rosso- L'azienda agricola SiGi viene inserita nell'Albo d'Oro del Gambero Rosso, volume speciale edito in occasione del 25° anniversario dalla fondazione della rivista contenenti le migliori aziende dell'enogastronomia in Italia, i migliori chef e i migliori ristoranti e caffè d'Italia.

-Rivista Case di Campagna, redazione Di Baio- piccola recensione sull'eccellenza dei prodotti SiGi

-Tavola e Gusto- recensione web sull'unicità dei prodotti SiGi dopo averli assaggiati

-Tradizionalmente Marche- recensione web sull'azienda capace di promuovere e portare avanti il legame con il territorio marchigiano.

2013)



Servizio su radio 24- “Si può fare! Cronache di un Paese migliore” – la storia di SiGi e la reinvenzione de “Il Giuggiolone”

Cronaca Vera: servizio completo sulla storia di SiGi e del recupero dei frutti antichi

Premio Oscar green –Innovazione- per “Il Giuggiolone”

Servizio su radio 24- “Si può fare! Cronache di un Paese migliore” – la storia di SiGi e la reinvenzione de “Il Giuggiolone”

Cronaca Vera: servizio completo sulla storia di SiGi e del recupero dei frutti antichi

Rai Tre- TeleCamere- Servizio di Pablo Rojas sulle giuggiole e “Il Giuggiolone” direttamente dal frutteto SiGi

[https://www.youtube.com/watch?v=vNSaIgQcnOQ&list=UUJ-8A\\_tCs-c9T05gOP-Z38A](https://www.youtube.com/watch?v=vNSaIgQcnOQ&list=UUJ-8A_tCs-c9T05gOP-Z38A)

Rai Uno- Uno Mattina: intervista a Martina Buccolini dal giornalista Paolo Di Giannantonio.

<https://www.youtube.com/watch?v=mebxj8l042o>

Rai International : intervista su “Il Giuggiolone e le Giuggiole” a Community

[https://www.youtube.com/watch?v=mz9\\_y11jvmQ](https://www.youtube.com/watch?v=mz9_y11jvmQ)

2014-2015

Bell’Italia: viaggio nel maceratese, tappa da SiGi.

Italian Food Excellence : servizio su rivista internazionale

<http://www.italianfoodexcellence.com/issues/2014-01-february-2/>

La prova del cuoco: i ragazzi dell’alberghiero di Cingoli vincono la sfida con un piatto fatto con

SiGi: filetto di maiale con prugne sciroppate SiGi [http://www.youtube.com/watch?v=g-eR3-JMhvg&list=LLJ-8A\\_tCs-c9T05gOP-Z38A](http://www.youtube.com/watch?v=g-eR3-JMhvg&list=LLJ-8A_tCs-c9T05gOP-Z38A)

Tg rai due dossier “Le donne del Gusto”: il giuggiolone e le confetture di SiGi

[https://www.youtube.com/watch?v=9\\_y8gaIT3uo&list=LLJ-8A\\_tCs-c9T05gOP-Z38A](https://www.youtube.com/watch?v=9_y8gaIT3uo&list=LLJ-8A_tCs-c9T05gOP-Z38A)

I Gelsi Neri di SiGi a Geo Rai 3 [https://www.youtube.com/watch?v=Xa\\_nCy4vUU4](https://www.youtube.com/watch?v=Xa_nCy4vUU4)

La ricerca Unicam sulle visciole SiGi <http://www.informazione.it/c/22F4547B-81B3-4D59-AA7C-0BC906EE23C3/La-scienza-conferma-la-tradizione-le-visciole-tra-i-super-frutti-grazie-alle-proprietà-antiossidanti>

Ringraziamo Tutti coloro che nel loro ruolo hanno negli anni apprezzato, condiviso e promosso il nostro lavoro riuscendo a far conoscere la nostra azienda e la nostra terra. Grazie

In conclusione vogliamo riportare alcuni grandi nomi tra i nostri clienti per ringraziarli e mostrare con orgoglio di essere stati scelti come fornitori.

**Alcuni grandi nomi tra i nostri clienti che ci hanno scelti per l’esclusività e la bontà dei nostri prodotti come regali preziosi: **Tod’s , Frau, Rainbow, La Rinascente, i Guzzini, Promo...****



**Alcuni grandi chef e grandi ristoranti che ci hanno scelti per i loro piatti: Nicola Batavia, Errico Recanati, Marco Braconi, Ora d'Aria-Firenze, Convivium-Firenze, La Fraschetta-Roma, Borgo Santa Giulia-Franciacorta, L'Assassino-Milano, Mauro Uliassi-Senigallia(AN), Osteria della Buona Condotta di Matteo Scibilia-Ornago (Mi), Antonio Fallini Relais Borgo San Felice- Siena...**

**Alcune delle migliori enoteche, botteghe e cantine che serviamo con i nostri prodotti: Azzurra enoteca- Numana, Bontà delle Marche- Ancona, La Murola- Urbisaglia (MC), Enoteca Italiana- Bologna, Barone Pizzini- Provaglio d'Iseo (BS), Umani Ronchi- Ancona, Belisario- Matelica (MC), Mancinelli- Morro d'Alba (AN), Fattoria La Monacesca-Matelica (MC), Colonnara- Ancona, Moncaro...**

..e tanti altri che per omaggio alla sintesi non riportiamo ma che ringraziamo calorosamente.

Si.Gi. - Silvano e Giuliana.