

## Ortomayo, la maionese vegana

Regione

Campania

Comparto/Prodotto

Orticolture » Cavoli e cavolfiori

Orticolture » Frutti ortivi freschi (angurie, cetrioli, fragole, melanzane, meloni, peperoni, pomodori, zucchine)

Orticolture » Ortaggi a foglia e stelo (asparagi, bieta, carciofi, finocchi, sedani, spinaci)

Orticolture » Radici e bulbi (agli, agli freschi, agli secchi, carote, cipolle, cipollotti, porro, ravanelli)

Anno di realizzazione

2017

Sito web

<https://casaiuorio.it/shop/landing/>

Social Network

<https://casaiuorio.it/shop/landing/>

Email

@email

Telefono

08281655132

Validazione dell'innovazione

Validata dall'Accademia dei Georgofili

Ambito Innovazione

Agricoltura integrata

Tipo di innovazione

Di marketing

Di processo

Di prodotto

Fase processo produttivo

Commercializzazione

Organizzazione di filiera

Prima trasformazione

Produzione agricola

Servizi

Benefici dell'innovazione

Aumento di quote di mercato e tasso di crescita

Creazione di nuovi mercati

Generazione di nuova occupazione

Incremento della redditività

### Casa luorio società agricola s.s.



Indirizzo

via Fontana 5  
84020 Palomonte SA  
Italia

Casa luorio è un'azienda agricola di Palomonte, in provincia di Salerno, che si estende su un'area di circa 11 ettari.

I Monti Alburni fanno da cornice ai nostri terreni, in un'area compresa fra due riserve naturali: "Foce Sele - Tanagro" e "Monti Eremita-Marzano". Siamo appassionati di agricoltura e vogliamo dare il nostro contributo al rispetto dell'ambiente e della biodiversità dei luoghi in cui siamo cresciuti. Per questo abbiamo recuperato delle colture autoctone come il broccolo 'spiert e abbiamo deciso di coltivarle in modo tradizionale. Significa che le piantine sono esposte alla forza e all'azione degli agenti naturali come il vento, il sole e la pioggia. Rispettiamo la stagionalità delle coltivazioni e le nostre lavorazioni sono fatte tutte a mano: dalla piantumazione alla raccolta fino alla trasformazione dal fresco, nel laboratorio attiguo ai campi.



### Origine dell'idea innovativa

Abbiamo deciso di seguire una strada diversa per creare qualcosa che fosse veramente nostro. Siamo molto legati al nostro mondo familiare e vorremmo dare valore agli insegnamenti che abbiamo ricevuto. Per spiegare quello che ci ha spinto, ci piace riprendere una citazione del compositore Gustav Mahler: *“Tradizione è custodire il fuoco, non adorare le ceneri”*.

Questa frase esprime bene la vera mission che ci siamo dati. Che non è continuare a fare le cose come le facevano i nostri nonni, del resto sarebbe impensabile competere nel mondo di oggi in questo modo, con tutti gli adempimenti da rispettare, le normative igienico-sanitarie etc... ecco perché ci siamo affidati a professionisti del settore (un agronomo, un tecnologo alimentare) che ci guidano in quello che facciamo. Con lo spirito di chi vuole continuare a custodire quel fuoco che ci è stato trasmesso: per produrre un cibo buono ma anche sano, fatto con materie prime coltivate senza chimica. Per ritornare a mangiare bene per stare bene.

Produciamo conserve di pomodori, sottoli e sottaceto, creme e composte di ortaggi. Tutte le materie prime - pomodori, broccoli, zucchine, melanzane, carciofi, peperoni, sono di nostra produzione, coltivate nei nostri campi di Palomonte e trasformate a mano sempre da noi nel nostro laboratorio. Ci piace evidenziare l'ultimo prodotto nato in famiglia: Ortomayo©, la maionese vegana, un marchio esclusivo registrato da Casa Luorio ottenuto con soli 4 ingredienti (un ortaggio di stagione, olio extra vergine di oliva, limone e sale integrale), una assoluta novità nello scenario del food di qualità. Chi assaggia i nostri prodotti nota con piacere la lista corta degli ingredienti, una lista che non include conservanti, coloranti e addensanti. I sapori dei nostri prodotti sono veramente autentici.

Nell'ambito di un progetto promosso dalle Università degli Studi di Salerno e Potenza, unitamente al G.A.L. I Sentieri del Buon Vivere, siamo stati selezionati quali coltivatori custodi di diverse varietà di aglio, che vengono coltivate nella nostra azienda agricola: aglio comune, aglione e aglio dell'Ufita.

Abbiamo ancora tanti progetti da realizzare: il nostro sogno è creare un marchio di eccellenza del food italiano, che tragga un'ispirazione visionaria dal mondo dei nostri nonni e che rappresenti un punto di riferimento per gli amanti del buon cibo.

### Descrizione innovazione

OrtoMayo© è un marchio registrato di Casa luorio

È una maionese 100% vegetale, preparata con soli quattro ingredienti: un ortaggio o una verdura di stagione del nostro orto, l'olio extra vergine di oliva di nostra produzione, il limone ed il sale integrale.

Zucca, zucchine, broccolo spiert, cavolfiore, peperone, melanzana e carciofini sono solo alcune delle materie prime di stagione che abbiamo utilizzato per la nostra maionese vegetale.

È il ciclo naturale delle stagioni a dettare il ritmo della preparazione dei vasetti di OrtoMayo©, dal colore acceso e dal sapore delicato e particolare. La trasformazione e la lavorazione degli ortaggi e delle verdure di stagione viene fatta esclusivamente a mano.

Una vera eccellenza, senza l'utilizzo di conservanti, coloranti, aromi, addensanti, né qualsivoglia tipo di additivo alimentare, in grado di coniugare lo spirito delle nostre ricette di famiglia con la ricerca di uno stile gastronomico salutare.

Le maionesi OrtoMayo© si distinguono per le seguenti caratteristiche:

1. Sono ricche di acidi grassi insaturi: oltre il 70% dei grassi presenti nel prodotto provengono da acidi grassi insaturi (gli acidi grassi insaturi sono la somma degli acidi grassi monoinsaturi e degli acidi grassi polinsaturi). Ciò significa che, in accordo con la normativa vigente, si possono considerare ricche di grassi insaturi e, in quanto tali, contribuiscono al mantenimento di valori normali di colesterolo nel sangue.
2. Non contengono colesterolo in quanto realizzati esclusivamente con ingredienti di origine vegetale.
3. Il tempo che intercorre tra la raccolta e la trasformazione del prodotto è molto breve; le verdure vengono lavorate entro le 24 ore dalla raccolta; ciò fa sì che le sostanze nutritive presenti nella verdura fresca (con particolare riferimento alle vitamine) rimangano nel prodotto finito in maggiori quantità, nonostante la inevitabile diminuzione legata al trattamento termico che, comunque, viene condotto in condizioni controllate con la scelta di tempi e temperature le più soft possibili nel rispetto dei requisiti di sicurezza del prodotto.
4. 100 grammi delle nostre maionesi vegane soddisfano almeno il 30% del fabbisogno giornaliero di vitamina E (tocoferoli) che è naturalmente presente nell'olio extravergine di oliva e per tale motivo, possono essere considerate, in base alla normativa, ricche di Vitamina E.
5. 100 grammi delle varianti con zucca gialla e con peperoni, soddisfano almeno il 30% del fabbisogno giornaliero di beta carotene e, pertanto, possono essere considerate, in base alla normativa, anche ricche di Vitamina A.
6. Il processo di produzione delle maionesi vegane prevede l'emulsione della purea di verdure con l'olio extravergine di oliva mediante l'utilizzo di macchine particolari che consentono di evitare l'utilizzo di emulsionanti (ad esempio, le lecitine). Le emulsioni così ottenute sono stabili nel tempo ed in questo modo possiamo evitare l'utilizzo di stabilizzanti e di addensanti (gomma di guar, gomma di xantano, alginati, carragenine): anche dopo diversi mesi dalla produzione, non c'è separazione dell'olio dalla fase non grassa.
7. La quantità di succo di limone aggiunto in ricetta e tale da far sì che venga raggiunto il pH di 4,50, senza scendere al di sotto di questo valore; ciò consente il raggiungimento di 2 risultati
  - l'impatto negativo sul gusto è minimo (anzi, possiamo sostenere che il gusto ci guadagna);
  - l'abbassamento del pH a valori leggermente inferiori a 4,50 crea le condizioni ostili al *Clostridium Botulinum*; in questo modo, mediante l'utilizzo di macchine particolari, possiamo operare il processo di pastorizzazione a temperature blande (non superiori ad 80 °C) per tempi minimi (qualche minuto), a tutto vantaggio delle caratteristiche organolettiche (colore, gusto) e nutrizionali (minore perdita di sostanze nutritive termolabili). Le condizioni di pastorizzazione (tempi e temperature) adottate, sono validate dagli esiti dei controlli analitici eseguiti sul prodotto finito i quali evidenziano che esso rispetta tutti i requisiti di igiene e sicurezza stabiliti dalla normativa.

### COME VIENE PREPARATA ORTOMAYO©

A seconda dell'ortaggio che utilizziamo per preparare la maionese vegetale, seguiamo due procedure per la preparazione:

- sbollentiamo l'ortaggio e poi lo emulsioniamo con l'olio extra vergine di oliva
- soffriggiamo l'ortaggio e poi lo emulsioniamo con l'olio extra vergine di oliva

Per la conservazione utilizziamo il succo di limone che permette di tenere il ph del prodotto nei limiti consentiti dalle normative vigenti.

Una volta pronto, il prodotto viene pastorizzato e scade dopo 24 mesi.

Per svolgere le nostre attività nel rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare, siamo seguiti da un tecnologo alimentare accreditato.





### Benefici dell'Innovazione

Biodiversità, sostenibilità.

### Economici

In un settore dove c'è molta competizione è importante diversificare e puntare su una nicchia di referenze ricercate. OrtoMayo ci ha aperto la strada verso un target di consumatori che acquista prodotti salutari non omologati, a cui piace portare nel piatto non solo gusto e salute ma anche territorio e biodiversità.

### Per l'ambiente

Gli ortaggi utilizzati per la produzione delle OrtoMayo vengono coltivati in campo aperto, secondo stagionalità, nel pieno rispetto del ciclo naturale. Le materie prime utilizzate derivano da semi autoctoni e ciò garantisce la conservazione della biodiversità locale. Inoltre pratichiamo un'agricoltura sostenibile, adottando pratiche agricole virtuose come la rotazione colturale, la lotta agli insetti dannosi attraverso i loro antagonisti o l'utilizzo di piante resistenti. In più, la filiera cortissima dal campo al laboratorio, situato a pochi metri dai terreni coltivati, permette di ridurre notevolmente l'impatto delle emissioni di anidride carbonica nell'ambiente.

### Per il benessere

Una dieta sana e ben equilibrata può ridurre il rischio di molte patologie. Le OrtoMayo sono prodotte solo con ortaggi di varietà locale e di stagione: non solo hanno più sapore ma conservano anche ottime proprietà nutritive. Ciò è dovuto anche alle caratteristiche dei terreni che non vengono trattati con sostanze chimiche, grazie all'adozione della lotta integrata in agricoltura. L'agricoltura in campo aperto consente alle coltivazioni di crescere in modo naturale, esposte agli agenti meteo e anche questo apporta notevoli benefici.

### Per il sociale

La nostra azienda agricola si sviluppa in provincia di Salerno, in una realtà caratterizzata da notevoli difficoltà socio-economiche. In questo contesto riusciamo a garantire l'occupazione di personale, principalmente femminile, che viene utilizzato per lo svolgimento di attività manuali, sia nei campi che in laboratorio.

### Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Le caratteristiche dei prodotti OrtoMayo li rendono facilmente replicabili in altri contesti simili, attraverso personale adeguatamente formato alle lavorazioni artigianali.

---