



## PRESENTAZIONE AZIENDA

Posizionata nella zona industriale di Corigliano Calabro, nel cuore della Piana di Sibari, la Medi Mais Calabria s.r.l. è nata nel 1996 come ramo commerciale della Itagal srl, a sua volta creata nel 1989 per volontà di Ermanno Gallo che in quel tempo si dedicò a sviluppare un impianto, primo in Europa, per ottenere mangime dalle bucce di agrumi, quali residuo delle aziende estrattrici di succhi. Dopo cinque anni di esperimenti nel 1994 partì la produzione vera e propria e tra i suoi clienti si annoveravano tutti i grandi mangimifici d'Italia.

Nel 1996 si è provveduto a modificare gli impianti produttivi in modo da poter lavorare anche nel periodo estivo, effettuando la disidratazione di foraggi (erba medica, mais, loietto) che veniva commercializzato in pellets ed in balloni, sempre per uso mangimistico. Anche questo è stato, il primo impianto, nel suo genere, del sud Italia.

Nel 2000 l'azienda ha deciso di espandersi investendo in un impianto di estrazione dei succhi di agrumi in modo da ottenere dalla spremitura il succo da rivendere alle aziende produttrici di bevande e con il residuo continuare a produrre mangimi. Nel 2011 la Medi mais calabra srl. da semplice commerciale diventa il ramo produttivo dei succhi mentre all'Itagal rimane la produzione dei mangimi.

A causa dell'andamento del mercato e dell'aumento dei costi di produzione il settore dei mangimi si è andato sempre più affievolendo costringendo l'azienda a fermare gradualmente la produzione ed ad investire nel settore dei succhi aumentando anno dopo anno la produzione. Attualmente la Medi Mais Calabria S.r.l. si estende su una superficie di circa 20.000 metri quadrati e trasforma circa 120.000 quintali di agrumi all'anno di cui il 90% sono costituite da clementine. Le bucce residuali dall'estrazione dei succhi sono cedute a impianti di biogas per la produzione di energia elettrica.

Dall'anno scorso l'azienda sta investendo sulla ricerca di nuovi prodotti, a marchio CLEMI, a base di clementine, proprio per valorizzare il prodotto principe della Piana di Sibari, famoso in tutto il mondo per le sue qualità organolettiche.



## FIRM'S PRESENTATION

Placed in the industrial area of Corigliano Calabro, in the heart of the Plain of Sybaris, Medi Mais Calabria Firm was born in 1996, as a commercial branch of Itagal company, created in 1989 by Ermanno Gallo who, at that time, developed a plant, the first in Europe, to obtain the fodder from the citrus peels, which were the remains of the juice extractor firms. After five years of experiments, in 1994 the real production started, and it counts, among its customs, the greatest feed mills of Italy. In 1996 the manufacturing plants have been modified to work even during the summertime, making the dehydration of the forages (alfalfa, maize, ryegrass), marketing in pellet and in big bales, to use as fodder. Even this plant has been, in its kind, the first of the Southern Italy.

In 2000 the company decided to enlarge, investing in a system of citrus juice extraction, to obtain the juice from the squeezing, that must be sold to the firms that produce drinks, and to keep producing the fodder with the remains. In 2011, Medi Mais Calabria Company, that before was the commercial branch, becomes the productive feeds of the juices, and Itagal goes on with the production of the fodders. Because of the tendency of the market and the increase of the production costs, the fodders area diminished, and the firm has been constrained to stop the production and to invest in the juices sector, increasing this production year after year. At the present time, the Medi Mais Calabria company extends on a surface of about 20.000 m<sup>2</sup>, and every year it turns about 120.000 quintals of citrus fruits, and the clementines are the 90%. The firm gives the remaining peels from the juices extraction to the biogas systems, for the production of electric energy. Since the last year, the firm is investing in the research of new products, with the brand CLEMI, based on the clementines, just to increase the value of the main product of the Plain of Sybaris, that is well-known in all the world for its organoleptic qualities.



Ha creato dapprima un preparato concentrato di clementine da destinare al mercato Horeca, utilizzato per granite e bevande. Su Tale prodotto è stato fatto uno studio dalla Macrofarm (spin-off dell'Università della Calabria) per determinare le proprietà biologiche della bevanda ottenuta dal preparato.

It created before a concentrated preparation of clementines for the Horeca market, used for water-ices and drinks. The Macrofarm ( spin-off of the University of Calabria), studied this product to establish the biological features of the drink obtained with this preparation.



SPIN OFF - UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA

In seguito ai risultati ottenuti nello studio Macrofarm, il campione analizzato, nelle specifiche condizioni sperimentali adottate, ha mostrato una significativa attività antiossidante totale e una notevole percentuale di inibizione dell'attività dell'enzima lipasi pancreatico. Tali dati evidenziano, quindi, un potenziale effetto antiossidante ed ipolipidemico.



Lo studio ha mostrato una significativa attività antiossidante totale ed una notevole percentuale di inibizione dell'attività dell'enzima lipasi pancreatico. Tali dati evidenziano quindi un potenziale effetto antiossidante e ipolipidemico.

The research showed a real and total antioxidant activity and a remarkable percentage of the inhibition of the activity of the pancreatic lipase enzyme. Then these data show a potential antioxidant and hypolipidaemic effect.



Da quest'anno è entrata in produzione la bibita alle clementine della Piana di Sibari che si differenzia dalle bibite normalmente in commercio per la percentuale di succo (20%) e dall'assenza di coloranti e conservanti. Con il nuovo anno è prevista l'entrata in commercio della glassa, sempre al clementino, da utilizzare come aromatizzante in cucina in alternativa all'aceto balsamico. Attualmente sono in studio altri due prodotti: la bevanda di clementine 100% ed una bibita gassata senza zucchero.

La Medi Mais Calabria S.r.l. continuerà a studiare e a sviluppare prodotti per valorizzare l'oro della Piana di Sibari "le clementine".

Since this year there is the production of the clementine drink of the Plain of Sybaris, that is different from the other drinks on sale for the percentage of juice (20%) and for the lack of dyes and preservatives. With the new year it is estimated the entrance in market of the new clementine glaze, to use as a flavouring essence in cooking, instead of the vinegar. At the present time two new products are studied: the 100% clementine drink and a sparkling drink without sugar.

The Medi Mais Calabria Company will keep to study and to develop new products to increase the value of "the clementines", that are the gold of the Plain of Sybaris.

