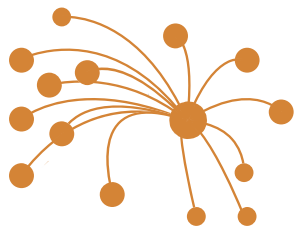


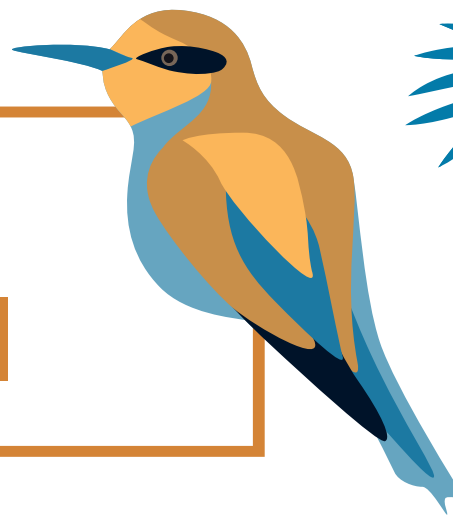


*Wild & Sustainable*

ECCELLENZA  
QUALITATIVA  
E PUREZZA  
ORGANOLETTICA



# CHI È MAMASILI



Mamasili nasce per ricercare, selezionare e portare direttamente sulla tua tavola **l'eccellenza qualitativa** e la massima **purezza organolettica** offerta dalla meravigliosa **biodiversità africana**, rispettandone l'ecosistema, il lavoro delle persone, senza intermediari e senza impatto sulla natura stessa.

Per questo il nostro marchio è il **gruccione**, un magnifico uccellino migratore capace di compiere lunghissime traversate di oltre 15 mila chilometri. Come lui, anche noi veniamo da lontano e portiamo le nostre preziose spezie **direttamente a casa tua**.

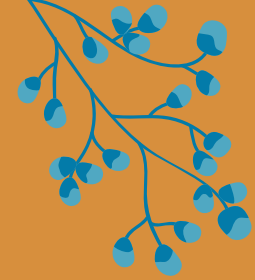
Un simbolo ecologico delle **zero emissioni nette** che possiamo garantirti per ognuno dei nostri prodotti. Dalla coltivazione, al trasporto, alla confezione abbiamo ridotto al minimo la  $CO_2$  e compensato quella prodotta, sostenendo progetti di **riforestazione** nel paese di origine.

Si tratta esclusivamente di **piccole produzioni**, provenienti da **località remote** nella foresta, molto lontane sia per qualità che per quantità dalle produzioni di massa dei sistemi industriali.



Segui il percorso dei nostri  
prodotti fino alla tua tavola

# WILD & SUSTAINABLE



## IMPATTO ORGANOLETTICO ECCELLENZE QUALITATIVE

La **travolgente Natura africana** cela da sempre spezie e aromi incredibili, veri e propri **gioielli organolettici**, di cui i **piccoli produttori locali** sono i rispettosi custodi. **Mamasili** li cerca, li seleziona con competenza e cura meticolosa, conoscendo personalmente ogni agricoltore, e li rende direttamente disponibili per i palati più fini attraverso la sua piattaforma di **e-commerce** e presso una **ristretta cerchia di punti vendita** specializzati.

Ecco il nostro ecosistema: piccoli produttori, ridotti quantitativi di assoluta eccellenza, per consumatori capaci di cogliere la differenza. **Wild, per noi, va ben oltre il bio**, perché i luoghi più remoti e selvaggi dove nascono i nostri prodotti sono totalmente incontaminati.

## IMPATTO SOCIALE COMUNITÀ LOCALI

**Il valore è veramente tale quando è equamente distribuito**; nel rispetto delle persone, delle competenze, dove anche la giustizia, non solo l'economia, è globale. **Mamasili partecipa attivamente allo sviluppo dei produttori e delle comunità locali**, alla loro emancipazione economica e sociale attraverso un modello di business etico che raggiunge anche zone selvagge e remote, escluse dai circuiti commerciali tradizionali.

Riconosce l'unicità dei gioielli alimentari e stabilisce i prezzi insieme a chi da sempre li custodisce, **senza speculazioni**, lavorando insieme anche alla formazione per un'agricoltura sostenibile sempre più efficiente.



IMPATTO  
AMBIENTALE  
ECOLOGIA  
INTEGRALE

**Lontano non vuole necessariamente dire distante.**

**Mamasili** porta sulle tavole una vasta gamma di spezie e prodotti che nel nostro territorio non possono crescere, ma lo fa accorciando il più possibile le distanze con i luoghi di origine, adottando una **catena distributiva cortissima** e un sistema di massima **riduzione dell'impatto ambientale in ognuna delle fasi produttive.**

Dai sistemi di coltivazione e raccolta, allo stoccaggio e al trasporto, fino al confezionamento e allo smaltimento degli imballi, tutto è pensato per minimizzare la produzione di CO<sub>2</sub>.

Ma **Mamasili** fa di più, al fine di rendere il prodotto climaticamente neutro, **tutte le emissioni scientificamente calcolate, sono compensate attraverso il sostegno a progetti internazionali di protezione del clima**, come la produzione e distribuzione di forni solari, la piantumazione di alberi in Madagascar o la potabilizzazione di fonti d'acqua in zone rurali dell'Uganda.



# ORIGINE DEI PRODOTTI



Quando si cerca il meglio, la distanza che si è disposti a percorrere per procurarsi le migliori spezie e i migliori prodotti della terra non conosce limiti. Questo spirito di avventura ci porta in luoghi indimenticabili, dove scopriamo prodotti unici.

Sulle colline del Ruanda, sulle coste del Madagascar o alle pendici del monte Kenya abbiamo incontrato laboriosi contadini. I paesaggi sono incredibili, così come la loro dedizione alla natura e ai suoi frutti.

Ci riforniamo direttamente dai produttori che conosciamo personalmente, assicurando un commercio equo che mantiene la loro attività sostenibile e la nostra significativa.





Territori, microclimi  
e terreni unici, rispettati  
da secoli, restituiscono  
inconfondibili sfumature  
olfattive e gustative.  
Ecco perché per noi  
l'origine non è solo  
un puntino sulla mappa.

### Pepe Bianco in grani

Su lunghe liane delle coste orientali del Madagascar, due volte l'anno sbocciano piccoli fiori bianchi. Raccolte a maturazione, le bacche sono essiccate al sole e immerse in acqua fredda. Il pepe bianco malgascio ha proprietà digestive, diuretiche, espettoranti e febrifughe. Leggermente piccante, è ideale per primi piatti con salse bianche o a base di pesce. Macina i grani sul momento per il miglior aroma.



### Pepe Rosa in grani

Si chiama così, ma non è pepe. Sono grappoli di bacche rosso corallo che maturano da maggio a luglio su grandi alberi delle coste del Madagascar. Delicatissime, sono raccolte unicamente a mano, selezionate ed essiccate. Il profumo è dolce e poco pungente. Il gusto, appena piccante, è ideale per piatti a base di carne bianca e pesce, uova, torte salate e condimenti con yogurt.



### Pepe Nero in grani

Su lunghe liane delle coste orientali del Madagascar, due volte l'anno sbocciano piccoli fiori bianchi. Raccolte prima della maturazione, le bacche sono immerse in acqua bollente, macerate ed essiccate al sole. Il pepe nero malgascio ha un'alta quantità di piperina, aroma intenso, ideale per insaporire carne, salumi, salse ma anche liquori. Per un risultato migliore, i grani vanno macinati sul momento.











### Pepe Verde liofilizzato

Le bacche acerbe, raccolte a mano dalle liane sempreverdi nel clima umido del Madagascar, sono messe in salamoia e poi liofilizzate per mantenere integre le qualità gustative. Oltre la classica salsa al pepe verde, rendi delicate ed aromatiche tutte le carni, ma anche zuppe e sughi. Sorprendente con le fragole. Con 30 minuti in acqua tiepida risvegli consistenza e sapore originari.



### Pepe Selvaggio in grani

Liane spontanee delle foreste del Madagascar centrale, la varietà Voatsiperifera è detta "pepe selvatico". Difficile e pericoloso da raccogliere, raro e pregiato, dal profumo floreale agrumato, sapore fresco e delicatamente piccante. È ideale su riso e piatti di maiale e agnello, da provare con gelati, frutta fresca e sorbetti.



### Pepe Verde della costa

Sulle coste tropicali del Madagascar orientale, su lunghe liane sempreverdi, crescono prima i fiori e poi i grappoli. Come da tradizione, le bacche acerbe sono raccolte a mano, selezionate, immerse in acqua salata (una volta era quella di mare) ed essiccate al sole. Il gusto leggermente salato ben si sposa con le carni, zuppe, sughi, verdure e persino con le fragole.



### Zucchero artigianale

Integrale, non solo nell'aspetto, ha colore ambrato scuro, ma sono chiare le scelte produttive di rispetto dei produttori e dell'ambiente. Non è raffinato... ma adatto ai palati più fini. Le varietà della costa orientale del Madagascar, sono lavorate artigianalmente per preservare minerali e oligoelementi. Ideale per addolcire i piatti, ha meno saccarosio dello zucchero tradizionale.



### Zucchero alla cannella

Integrale, non solo nell'aspetto, ha colore ambrato scuro, ma sono chiare le scelte produttive di rispetto dei produttori e dell'ambiente. Lievemente aromatizzato con cannella in polvere, non è raffinato... ma adatto ai palati più fini. La lavorazione è artigianale per preservare minerali e oligoelementi. Ideale per addolcire i piatti, ha meno saccarosio dello zucchero tradizionale.









### Combava in polvere

Antico piccolo agrume, originario del Madagascar. La spessa buccia verde brillante, racchiude sapori pronunciati che si mantengono una volta essiccata. Evoca limone, citronella, coriandolo e zenzero; porta esotismo ai piatti dall'antipasto al dessert, passando per il pesce. Antisettica e naturale, integratore di vitamine, combatte lo stress e l'insonnia.



### Zenzero in polvere

Tra il sole tropicale e le copiose piogge del Madagascar, i rizomi di zenzero maturi sono raccolti, lavati a mano e subito essiccati per conservarne l'aroma delicato e le preziose qualità dimagranti, digestive e... afrodisiache. Piccante e pungente, è ottimo per dolci e frutta, come tisana contro i malanni di stagione, ma anche nei piatti di pesce e nelle zuppe.





### **Cannella in polvere**

Questi arbusti, *Cinnamomum zeylanicum*, diffusi naturalmente sulla costa sabbiosa orientale del Madagascar, sono fonte di reddito per piccoli produttori. La loro corteccia, raschiata e macinata, sprigiona un aroma più dolce e delicato rispetto ad altre varietà, è persistente in bocca ma mai stucchevole. Ideale con il tè, nelle creme e nei dolci lievitati.



### **Curcuma in polvere**

Piccoli campi del Madagascar orientale, grandi foglie smeraldo celano rizomi dal potere colorante, olfattivo e organolettico. Lavata e seccata al sole, rende dorati e delicatamente saporiti risotti, vellutate, pesce, carne bianca, frutta cotta, salse, yogurt e insalate. Regina delle ricette asiatiche, è oggi protagonista anche nella cucina europea. Conservala al riparo dalla luce.









### Noce moscata intera

Cresce su alti alberi nella zona di Nosy Be, in Madagascar. I frutti maturi svelano noci ovali, avvolte dal macis, anch'esso nella nostra gamma. Raccolte, essiccate e selezionate a mano da giovani donne in cooperativa, sono ideali per dolci, pure di patate, besciamella, vin brulé e piatti orientali. Macinare al momento per mantenere l'aroma inebriante.



### Macis intero

È lo strato di color rosso vivo che avvolge la noce moscata. Le piante, alte anche venti metri, crescono nella zona di Nosy Be, in Madagascar. Raccolto e separato a mano da giovani donne in cooperativa, viene essiccato per conservarne l'aroma intenso. Ideale per insaporire pasta, risotti, zuppe, salse e persino marmellate. È usato anche nelle tisane e cocktail.

### Chiodi di garofano

Il re delle spezie, albero sempreverde, coltivato in Madagascar dal 1900. I boccioli rosa, raccolti, selezionati a mano ed essiccati. Antisettico e afrodisiaco naturale, ha aroma intenso e piccantezza leggera, adatto a profumare piatti dolci o salati: frutta, biscotti, creme, budini, vin brulé, tisane o liquori. Provalo anche per preparare masala per carni o verdure.



## Caffè

Sui pendii delle straordinarie terre vulcaniche, che superano i duemila metri, del distretto di Gakenke, nel nord del Rwanda, la bellezza della natura gratifica la dedizione dei piccoli produttori che raccolgono a mano le ciliegie di caffè più mature.

Il microclima con due periodi di piogge autunnali, crea un terroir meravigliosamente complesso da cui nasce lo specialty caffè della varietà Red Bourbon universalmente riconosciuto come unico. Raccolto e lavorato seguendo il metodo washed per dare risalto alle note fruttate e al particolare aroma di agrumi che scivola delicatamente verso la vaniglia, uva bianca e cioccolato.

La Cooperativa Dukunde Kawa è vincitrice di premi internazionali per le pratiche ecologiche di resistenza al cambiamento climatico, per assicurare la sostenibilità anche futura della produzione.



Scegli tra la miscela a chicco intero da macinare al momento per mantenere inalterato l'aroma originale o quella in polvere che aumenta la solubilità del chicco e ne valorizza le caratteristiche.





### Macadamia

Gli alberi di macadamia sono coltivati in agroforesteria ai piedi del monte Kenya, nella Rift Valley, su suolo vulcanico e clima tropicale. Alti 15 metri, con potenti radici, ci offrono preziosi frutti oleosi e contribuiscono a prevenire l'erosione. Le nostre noci crescono nel rispetto delle regole del biologico e sono raccolte, aperte e selezionate manualmente da una cooperativa di micro produttrici che possiedono e curano circa venti alberi ciascuna, capillarmente tracciabili, da cui traggono sostentamento economico equo e regolare.

Ricche di antiossidanti, grassi monoinsaturi e Omega7, particolarmente raro, sono salutari per il cuore, energizzanti, ideali per chi ha bisogno di ricarica immediata come gli sportivi, ma anche i bambini. Ottime come snack, puoi anche aggiungerle alle insalate e macedonie per un tocco esotico-salutista.





## MAMASILI

Spezie caffè e frutta secca di alta qualità

**SEDE OPERATIVA**  
Via Colombo 14/3  
16121 Genova

**SEDE LEGALE**  
Via Aurelia 78R  
16167 Genova

P.IVA e C.F. 02780710998

SDI M5UXCR1

Tel.: 333.7331462

Email: [francoemilio@mamasili.com](mailto:francoemilio@mamasili.com)

[mamasili.com](http://mamasili.com)



MISTO  
Carta

FSC® C147178



[mamasili.com](http://mamasili.com)