

#LOVINGMIRBI

MIRBI®

Mirtilli Biologici & Trasformati

Dal 1990

Moncrivello (VC) - Italia

Cel. +39 346 80 56 993

info@mirtillibiologi.it

MIRTILLIBIOLOGICI.IT

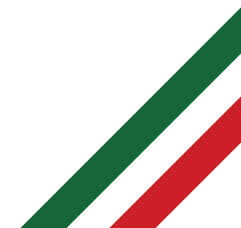


MIRBI®



Mirtilli Biologici & Trasformati

Dal 1990





MIRBi[®]
Mirtilli Biologici & Trasformati

Dal 1990

una Bacca
un Territorio
un'Eccellenza



LE ORIGINI

IL MIRTILLO BIO DI *MIRBI* DAL 1990

Azienda a conduzione **famigliare**, nasce dall'estro di papà Renato che nel 1990 decise di piantare la prima **pianta di Mirtillo** in un territorio che mai prima aveva conosciuto questa coltivazione. Papà Renato, di professione informatico, con l'aiuto della moglie Caterina, decise di **sfidare la tradizione** agricola del territorio impiantando nei campi Moncrivellesi una coltivazione del tutto innovativa. Antesignana nella coltivazione del mirtillo, Mirbi fu la **prima** a credere in un modello diverso di agricoltura e a scommettere che il nostro territorio collinare potesse produrre qualcosa di diverso da grano e mais, qualcosa di buono per la salute in armonia e rispetto con l'ambiente.



LA STORIA

MIRTILLO: LA PIANTA E IL FRUTTO

La pianta di mirtillo (*Vaccinium*) appartiene alla famiglia delle Ericaceae. Si tratta di un vegetale che cresce spontaneamente nell'emisfero boreale e che conta circa **130 specie**. Il nostro mirtillo appartiene alla specie più coltivata in Italia chiamata *Vaccinium corymbosum*, nota anche come **Mirtillo Gigante Americano** ed è originaria del Nord America. Raggiunge altezze che vanno da uno a tre metri, è una pianta particolarmente resistente al freddo, che produce bacche di colore nero-bluastro riunite in grappoli. Il mirtillo gigante è una specie piuttosto **esigente** che richiede terreni leggeri e ricchi di **sostanza organica** (almeno il 5-10%), particolarmente **acidi** (pH 4 -5.5) e privi di calcare. Il nostro mirtillo fresco rappresenta un vero prodotto di nicchia, anche per le sue innegabili proprietà: **antiossidante, antinfiammatorio , vasodilatante.**

ECCELLENZA

LE PROPRIETÀ DEL MIRTILLO

Il mirtillo nero è ricco di vitamine, soprattutto di vitamina A e C, di sali minerali, come potassio e fosforo, di sostanze benefiche come i polifenoli, gli acidi organici, gli antiossidanti e le fibre. Vediamo ora le proprietà in dettaglio. **Antiossidante:** il mirtillo nero ha la capacità di combattere gli effetti dannosi dei radicali liberi grazie alla buona quantità di antiossidanti, soprattutto antocianine, che rallentano il processo di invecchiamento delle cellule. **Vasodilatante:** migliora la circolazione e aiuta in caso di ipertensione. Previene problemi di insufficienza venosa, gonfiore e pesantezza alle gambe. Contrasta molte problematiche visive favorendo la microcircolazione oculare. **Antinfiammatorio naturale:** i mirtilli neri aiutano ad alleviare problematiche intestinali e infiammazioni cutanee. **Alleato della memoria:** sempre grazie alle antocianine, incrementa le capacità della memoria. **Azione antidolorifica:** il mirtillo nero contiene inoltre acido salicilico, un antidolorifico naturale che aiuta ad alleviare i dolori di varia natura. **Azione antitumorale:** grazie alla presenza di quercitina, il mirtillo nero è utile anche nella prevenzione dei tumori.

Avvertenza : Le informazioni riportate non sono consigli medici e potrebbero non essere accurate. I contenuti hanno solo fine illustrativo e non sostituiscono il parere medico.

ECCELLENZA

IL LEGAME INDISSOLUBILE TRA MIRTILLO E TERRITORIO

Un **terreno** leggermente acido ma **ricco**, un particolare microclima e l'esposizione ottimale dei nostri campi ci donano un mirtillo unico, che raccogliamo e lavoriamo con amore, trasformandolo in prodotti di qualità. E' proprio la particolare storia del terreno intorno a noi a conferire al nostro mirtillo un sapore e una genuinità eccezionale. I nostri terreni si trovano nella collina morenica a sud del bacino canavesano. L'**anfiteatro morenico di Ivrea** (AMI) è un rilievo morenico di origine glaciale situato nel Canavese; risale al periodo Quaternario e fu creato dal trasporto di sedimenti verso la pianura Padana operato nel corso delle glaciazioni dal grande ghiacciaio che percorreva la vallata della **Dora Baltea**. Tra i vari cordoni morenici che compongono l'anfiteatro si annidano numerosi laghi la cui formazione è strettamente correlata alla vicenda geologica dell'AMI e proprio tra le colline che compongono la morena frontale si colloca il lago di Moncrivello.



ECCELLENZA

MONCRIVELLO: LA TERRA DI MEZZO

Moncrivello si trova alla periferia occidentale della provincia di Vercelli ed il suo territorio si insinua come un cuneo nella provincia di Torino. Fa parte geologicamente del Canavese anche se le sue vicende storiche sono da sempre collegate a Vercelli. E' situato sulla collina morenica a sud del bacino canavesano che fa da **spartiacque** tra il Canavese e la pianura vercellese. Il **Vercellese**, abbracciando l'intero corso del fiume Sesia, dal Monte Rosa alla riserva naturale delle Baragge, passando dai villaggi di tradizione Walser, agli scenari a specchio delle risaie, tra borghi storici e città d'arte, fino alle montagne dell'Alta Valsesia. Il Vercellese è tra i produttori maggiori di riso al mondo e le risaie sono uno spettacolo caratteristico del paesaggio. Non solo riso, ma anche i dolci e vini pregiati, tra i quali l'Erbaluce DOCG, che caratterizza il nostro Comune. Il **Canavese** è una regione storico-geografica del Piemonte estesa tra la Serra di Ivrea, il Po, la Stura di Lanzo e le Alpi Graie che ospita laghi e colline di origine morenica dai diversi microclimi. Attraversato dalla via Francigena, oggi tracciata e valorizzata da luoghi di assoluto rilievo paesaggistico, architettonico e culturale, è da sempre la via di transito che conduce i pellegrini dall'Europa Centro Settentrionale verso la città di Roma. Terra di tradizione, nella quale l'agricoltura e, in particolar modo, la viticoltura, rivestono un ruolo di primaria importanza.

IL PERCORSO DEL MIRTILLO DI *MIRBi*

6

1990

NASCITA



2002

CERTIFICAZIONE



2008

TRASFORMATI



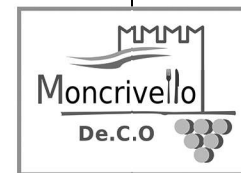
2015

SAGRA



2017

DE.C.O.



2018

LINEA BEAUTY



2019

#COOMINGSOON

PASSIONE

AMORE

ECCELLENZA

AGRICOLTURA BIOLOGICA E KMO

La produzione dei nostri mirtilli è legata alle filosofie del Km0 e del "Bio" in quanto simbolo di genuinità, freschezza, salute e gusto. L'**agricoltura biologica** rappresenta il ritorno alla tradizione e costituisce un primo passo verso lo sviluppo sostenibile. "Biologico" non significa solo naturale, ma anche sano, poichè le tecniche di coltivazione utilizzate non fanno uso di sostanze chimiche di sintesi, nel massimo rispetto della natura, della persona e dell'animale. La salvaguardia delle risorse irriproducibili (terra, acqua, aria) e della biodiversità, diventano i pilastri di una alimentazione più consapevole, sana ed equa. Alla difesa delle colture si provvede anzitutto in via preventiva, attraverso la selezione di specie resistenti alle malattie e l'utilizzo di tecniche agronomiche appropriate. Rispetto alla grande distribuzione, spesso legata a grossi sprechi e costi elevati, il mercato a "**chilometro zero**" si rivela vantaggioso sotto vari aspetti: 1. Qualità: i prodotti locali sono sempre freschi e viene eliminato il rischio di scarsi controlli su coltivazioni estere. 2. Territorio e tradizione: conoscenza diretta dei produttori, collaborazione tra produttori e consumatori, possibilità di visitare e controllare le aziende, sviluppo dei rapporti interpersonali, oltre al recupero di sapori e gusti tipici degli alimenti e delle ricette tradizionali locali. 3. Abbattimento dei costi: l'assenza di intermediari tra produttori e consumatori, unito all'abbattimento dei costi di spedizione e carburante consente una spesa minore.

TERRITORIO**IL MARCHIO
DE.C.O.**

Nel 2017 Mirbi ottiene il marchio De.C.O.

La De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine) è un marchio di garanzia che viene rilasciato a un prodotto tramite delibera dell'amministrazione comunale. Le denominazioni comunali d'origine (De.C.O.), rappresentano un importante riconoscimento concesso dall'Amministrazione Comunale ad un prodotto in genere strettamente collegato al territorio e alla sua comunità.



TERRITORIO

LA SAGRA DEL MIRTILLO
DI MONCRIVELLO

Come **prima azienda produttrice di mirtillo a Moncrivello**, Mirbi ha reso effettivamente possibile l'organizzazione della relativa sagra che, nata nel 2015, è oggi un evento ormai riconosciuto a livello territoriale e nazionale, che attira ogni anno **più di 10.000 persone**. Nata ad opera del Comune di appartenenza con il presidio di tutti i maggiori enti e associazioni, propone, nell'ultimo weekend di giugno, degustazioni, eventi, spettacoli e workshop che coinvolgono centinaia di operatori e aziende locali con prodotti d'eccellenza. La "piazzetta del gusto", nella quale è possibile assaporare prodotti tipici e varie specialità a base di mirtillo, può essere considerato uno dei poli di attrazione dell'evento, insieme agli spettacoli d'eccezione, alle gare sportive di ogni genere e ad ospiti di fama mondiale.



TERRITORIO

IL CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEL MIRTILLO E DEL PICCOLO FRUTTO



Mirbi è entrato a far parte nel Consorzio TVM Moncrivello nel 2018, sposandone principi e obiettivi. Il "Consorzio Per la Tutela e La Valorizzazione del Mirtillo e del Piccolo Frutto" nasce nel marzo del 2018 per diventare un **punto di riferimento** per la produzione di mirtillo di prima qualità. L'obiettivo è quello di tutelare e valorizzare questa produzione e altre produzioni di nicchia nate nei nostri territori e di fornire **competenze tecniche, morali e commerciali**, a chi intende investire in questo settore di mercato in grande crescita. Fornisce attività di **consulenza** per pianificare e progettare al meglio tutte le fasi di lavorazione, dalla raccolta alla potatura, alla pesatura, stoccaggio e vendita del prodotto. Altrettanto importante e fondamentale si pone da **intermediario** nelle richieste per fondi/contributi europei e nei rapporti con le amministrazioni locali, regionali, nazionali ed internazionali.

**TERRITORIO**

MIRBÌ TRA SPERIMENTAZIONE E INNOVAZIONE

Nei nostri campi si possono trovare principalmente **5 varietà** di mirtillo: blueray, powder blue, bluecrop, duke e patriot. Tuttavia presso il nostro punto vendita potete trovare esemplari in esposizione di oltre 50 varietà di mirtillo. La nostra azienda ha tuttavia mantenuto lo stesso spirito "**avanguardista**" dei primi anni 90 e in modo del tutto sperimentale e innovativo, nel 2014 avvenne la piantumazione di 1500 piante di **Goji bio**, con l'obiettivo di mantenere il connubio piccolo frutto-molteplici proprietà. Nel 2018, con il supporto tecnico e la collaborazione dell'agronomo Francesco Follis, abbiamo ampliato la varietà colturale con la messa a dimora di piante di **more** e **lamponi bio**. Nel corso degli ultimi anni abbiamo installato impianti di irrigazione all'avanguardia per ottimizzare il consumo di acqua e ridurre gli sprechi. Le nostre prerogative principali sono la formazione continua e la ricerca puntuale di ogni tecnica e metodologia di ultima generazione nella coltivazione a 360°, per migliorare non solo i nostri prodotti ma anche ridurre al minimo l'impatto ambientale.



Potete inoltre trovarci presso punti vendita specializzati in prodotti d'eccellenza:

MACELLERIA LE TRE D
Alice Castello, VC, 13040,
Strada St. 593
Tel: 0161909903
fattoria.ruffino@libero.it

VISTATERRA
Parella, TO, 10010,
Via Francesco Carandini 40
Tel: 012519371
info@vistaterra.it

LE ALI DI ALINA
Ivrea, TO, 10015,
Corso Vercelli 70
Tel: 0125281821
info@lealiincucina.it

ALMA SNC
Oleggio, NO, 28047,
Via Dante 32
Tel: 3713972780
almaahpero@gmail.com

PUNTO SIMPLY
Alice Castello, Viverone,
Rondissone, Saluggia, Tronzano, Bianzè
Tel: 0161909200
beb.market@libero.it

BEL BABIOT
Leini, TO, 10040,
Piazza Vittorio Emanuele 19
Tel: 0119973223
ica.mario@alice.it

INTOLLERANZA ZERO
Ivrea, TO, 10015,
Via Torino 156
Tel: 01251960127
intolleranzazero@libero.it



12

TERRITORIO PARTNERSHIP: DOVE TROVATE I NOSTRI PRODOTTI

I MERCATI FISSI

CHIVASSO
Viale G. Matteotti, 1, 10034
- Tutti i mercoledì
Orario: 8.00 - 13.00

VERCELLI
P.za Cavour
- Primo sabato del mese
Orario: 8.00 - 13.00

BORGO D'ALE
Via Per Bianzè, 13040
- Terza domenica del mese
Orario: 8.00 - 17.00

Seguitemi sulle nostre pagine social per sapere dove trovarci durante l'anno alle migliori fiere Regionali, Nazionali ed Internazionali.

#StayTuned

Collaboriamo con G.A.S. (Gruppi di Acquisto Solidale) sparsi in tutta Italia e con la rete "Alveare che dice sì!". Le nostre partnership sono in continua crescita ed espansione, per non perdersi le novità seguitemi sul nostro sito ufficiale e sulle nostre pagine social.



MIRTILLIBIOLOGICI.IT/SHOP

FORMATI
500 - 200 G

FRULLATO DI MIRTILLO BIOLOGICO

Ingredienti: Purea di mirtillo 100%

I prodotti trasformati provengono **esclusivamente** dai mirtilli biologici delle nostre coltivazioni. Non usiamo *addensanti, coloranti e conservanti*. Usiamo solo i mirtilli migliori del nostro raccolto, nessuno scarto. Ogni mirtillo viene *raccolto a mano, uno ad uno*, con pazienza e amore.





MIRTILLIBIOLOGICI.IT/SHOP

**FORMATI
200 ML**

NETTARE DI MIRTILLO BIOLOGICO

Ingredienti: Succo di mirtillo bio da concentrato 48%,
purea di mirtillo bio 43%, acqua. (Frutta 91% minimo)

I prodotti trasformati provengono **esclusivamente** dai mirtilli biologici delle nostre coltivazioni. Non usiamo *addensanti, coloranti e conservanti*. Usiamo solo i mirtilli migliori del nostro raccolto, nessuno scarto. Ogni mirtillo viene *raccolto a mano, uno ad uno*, con pazienza e amore.





MIRILLIBIOLOGICI.IT/SHOP

FORMATI
40 - 200 - 300 G

POLPA DI MIRTILLO BIOLOGICO

Ingredienti: Mirtilli bio (140g per 100g)

I prodotti trasformati provengono **esclusivamente** dai mirtilli biologici delle nostre coltivazioni. Non usiamo *addensanti, coloranti e conservanti*. Usiamo solo i mirtilli migliori del nostro raccolto, nessuno scarto. Ogni mirtillo viene *raccolto a mano, uno ad uno*, con pazienza e amore.





MIRTILLIBIOLOGICI.IT/SHOP

**FORMATI
320 G**

COMPOSTA DI MIRTILLO BIOLOGICO

Ingredienti: Mirtillo Bio(108g x 100g), Zucchero di Canna Bio.

I prodotti trasformati provengono **esclusivamente** dai mirtilli biologici delle nostre coltivazioni. Non usiamo *addensanti, coloranti e conservanti*. Usiamo solo i mirtilli migliori del nostro raccolto, nessuno scarto. Ogni mirtillo viene *raccolto a mano, uno ad uno*, con pazienza e amore.





MIRTILLIBIOLOGICI.IT/SHOP

**FORMATI
220 G**

MIRTILLI ALLO SCIROPPO

Ingredienti: Mirtillo Bio 75%, Zucchero totali 22%, acqua 20%.

I prodotti trasformati provengono **esclusivamente** dai mirtilli biologici delle nostre coltivazioni. Non usiamo *addensanti, coloranti e conservanti*. Usiamo solo i mirtilli migliori del nostro raccolto, nessuno scarto. Ogni mirtillo viene *raccolto a mano, uno ad uno*, con pazienza e amore.





MIRTILLIBIOLOGICI.IT/SHOP

**FORMATI
40 G**

MIRTILLI DISIDRATATI

Ingredienti: Mirtillo Bio Disidratati

I prodotti trasformati provengono **esclusivamente** dai mirtilli biologici delle nostre coltivazioni. Non usiamo *addensanti, coloranti e conservanti*. Usiamo solo i mirtilli migliori del nostro raccolto, nessuno scarto. Ogni mirtillo viene *raccolto a mano, uno ad uno*, con pazienza e amore.





MIRTILLIBIOLOGICI.IT/SHOP

FORMATI
250 - 50 - 5 ML

CREMA CORPO E CREMA VISO AL MIRTILLO

Ingredienti crema corpo: Olio di germe di Grano, Estratto di Mirtillo, Estratto di Mimosa, Meliloto, Arnica, Rusco.

Ingredienti crema viso: Olio di germe di Grano, Acqua distillata di Hamamelis, Estratto di Mirtillo, Estratto di Hamamelis, Glicoproteine vegetali

CARATTERISTICHE:

Emulsione consistente e delicata O/A, dal colore caratteristico che può variare nel tempo senza alterare le proprietà del prodotto.

PROPRIETA':

Eudermica. Per il recupero del naturale trofismo della pelle grazie ai suoi estratti titolati. Attenua le sgradevoli sensazioni di fastidio, tensione e pesantezza cutanea. Le proprietà disarossanti, protettive e lenitive degli antociani sono adatte anche per pelli secche esensibili.

CORRETTO IMPIEGO:

Mattino e sera, applicare dopo l'abituale detersione del corpo, stendere un velo di crema con particolare attenzione sulle zone più delicate.

MIRBi®

Via Vische, 24 · 13040 Moncrivello - VC - Italy

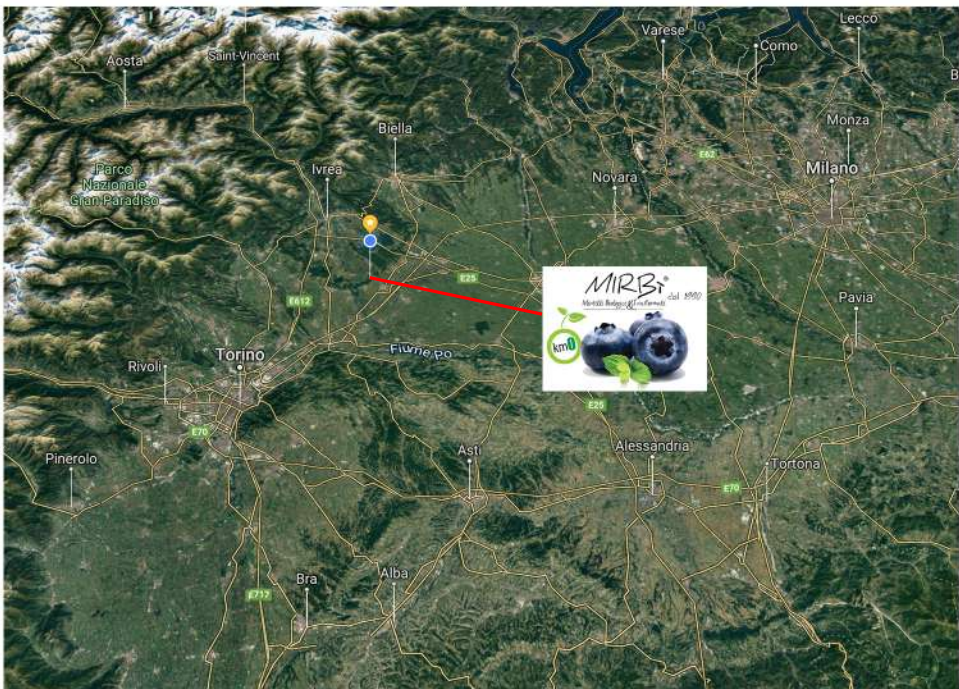
Tel. +39 346 8056993 · Cel. +39 348 2305103 · info@mirtillibiologici.it

Per prenotazione visite e degustazioni: visite@mirtillibiologici.it

Per informazioni, vendita diretta e spedizioni: shop@mirtillibiologici.it



mirtillibiologici.it



Azienda associata a :  **CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEL MIRTILLO**
e del piccolo frutto

