G.A.I. è una società di capitale avente le caratteristiche della pubblic company (società a capitale sociale diffuso), costituita con lo scopo di concentrare l’offerta dei prodotti tipici dell’entroterra siciliano. La società , infatti, ha circa 50 soci, di cui quasi la totalità di essi è produttore agricolo.

Obiettivi primari del progetto G.A.I. sono quelli di contribuire a far conoscere nel mondo la bontà dei prodotti dell’Isola e in special modo quelli dell’entroterra; dare ai produttori il meritato riconoscimento per il loro lavoro; restituire ai consumatori il gusto dei prodotti tipici e genuini; garantito un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Nel tempo, oltre ad un ottimo olio extravergine d’oliva sia biologico che convenzionale, abbiamo intrapreso la strada dei derivati cerealicoli, soffermandoci sulla semola macinata a pietra e sulla pasta da essa derivata. Queste azioni ci hanno permesso nel tempo di poter produrre sia semola che pasta contenente al loro interno il germe di grano. La materia prima trattata è il grano duro siciliano, ed è la sola tipologia che può essere molita con questo procedimento, in quanto privo, generalmente, di mico-tossine (proprietà che solo il grano duro siciliano ha per le caratteristiche ambientali in cui si produce).

Nel nostro sito: [www.alimentarebiologico.it](http://www.alimentarebiologico.it) troverete la gamma di prodotti offerti da noi, con le proprietà salutistiche di esse.