Soroptimist International d'Italia

C&C
Progetto di rete

LA CULTURA DELLE DONNE
PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

C&C ad EXPO Milano 2015



SII Club 2013-2015
SCHEDE PRODOTTI

Presentazione I Volume

PROGETTO DI RETE 2013-2015

Nato in prospettiva di EXPO2015, il progetto C&C è stato ideato per scoprire produttrici di eccellenze alimentari, sensibili alle tematiche ambientali, al consumo critico e socialmente orientato, con l'obiettivo di promuovere conoscenza e consumo consapevole in un processo di valorizzazione dei prodotti di qualità che narrano il territorio e l'ambiente, valorizzato dalla filiera corta.

Ogni Club partecipa alla rete selezionando piccole imprenditrici di:

- prodotti dall'agricoltura e dalla trasformazione (farina, pane, olio, infusi, piccoli frutti...)
- prodotti derivati dall'allevamento (carni e salumi, formaggi, miele, lana...)
- ricette della tradizione realizzate con i prodotti selezionati

ed ai prodotti idonei viene attribuito un bollino "di qualità".

I Club, e la rete, si impegnano a favorire la diffusione e/o il consumo dei prodotti selezionati, attivando varie forme di sostegno per la conoscenza dei prodotti.

Il presente volume contiene le schede di tutti i prodotti sostenuti da ciascun Club, comprese quelle dei prodotti sostituiti nel corso degli anni (ogni Club può sostenere solo tre prodotti per volta).

I dati aggiornati si trovano nella scheda merceologica edizione settembre 2024.

Schede prodotti e Ricette

INDICE

pag. 5 CLUB BERGAMO
Salame bergamasco | *pag. 7 Nusēcc - involtini di cavolo verza*
Confettura Extra di Lamponi | Caprino fresco naturale | Miele biologico millefiori

14 CLUB BOLZANO-BOZEN
Erbe aromatiche biologiche| *pag. 16 Tè d'inverno*

17 CLUB BUSTO ARSIZIO TICINO OLONA
Vino Bianco Igt Ronchi Varesini | Vino Rosso Igt Ronchi Varesini | *pag. 19 Faraona all'uva bianca*

20 CLUB CIVIDALE DEL FRIULI
Cotechino (muset) | *pag. 22 Cotechino e brovada*

23 CLUB CORTINA D'AMPEZZO
Formaggio Ronchedelphia | *pag. 25 Canederli al formaggio* | Zafferano in stimmi essiccati

28 CLUB CREMONA
Formaggio Stracchinella | *pag. 30 Balota de pulenta* | Gallette snack di mais rosso | *pag.33 Polenta di mais rosso con buton de paias; pag. 34 Gnocchi di polenta* | Yogurt di capra | *pag. 37 Torta allo yogurt*

38 CLUB FERRARA
Mianguria Cuoredolce | *pag. 40 Spicchi di mianguria caramellata con gamberi piccanti*

41 CLUB GORIZIA
Asparago bianco | *pag. 43 Asparagi alla goriziana*

44 CLUB LAMEZIA TERME
Olio extravergine di oliva | *pag. 48 Tagliatelle integrali ai ceci nostrani con guanciale croccante*

50 CLUB LATINA
Mozzarelle e burrata | *pag. 53 Fettuccine della fattoria* | Olio extravergine di oliva | *pag. 58 Bruschette a josa (bruschette a non finire)*

59 CLUB MANTOVA
Aceto di agresto di Mantova | *pag. 61 Gelato, melone e agresto di Mantova*

62 CLUB MILANO FONDATORE
Loconovo degli Amari olio extra vergine di oliva | *pag. 64 Caponata di melanzane | pag. 66 Fiapon - Frittelle di polenta*

67 CLUB NAPOLI
Scorzetta d'arancia | *pag. 69 Scorzetta d'arancia candita ricoperta di cioccolato* | Cioccolato | *pag. 72 Torta di mandorle al cioccolato* | Tisana limone e zenzero | Miele di castagno | *pag. 68 Susamielli*

pag. 79 CLUB PADOVA
Gallina padovana dal gran ciuffo | *pag. 81 Ravioli ripieni di gallina padovana "imbriaga"*

83 CLUB PRATO
Farina di castagne | *pag. 85 Torta morbida di castagne (o Torta di San Martino)*

86 CLUB REGGIO CALABRIA
Olio essenziale | Succo bio | *pag. 91 Torta/Ciambellone con succo di bergamotto* | Spe ziotto | *pag. 94 Risotto al bergamotto*

95 CLUB ROMA TRE
Biscotti | *pag. 97 Pasta frolla* | Lenticchie di Castelluccio| *pag. 100 Zuppa di Lenticchie*

101 CLUB ROVIGO
Aglio del Polesine | pag. 104 Spaghetti olio peperoncino e crema d'aglio | Spaghetti acciughe e aglio

105 CLUB TREVIGLIO PIANURA BERGAMASCA
Formaggio Morla | Zucca delica | *pag. 109 Gnocchi di zucca*

110 CLUB VAL DI NOTO
Salsa di pomodoro di Pachino | Vino Ruversa DOC Eloro| *pag. 116 Pasta con broccoli af-fogati* | Nucatoli | *pag. 118 Biscotti Nucatoli* | Luigia vino rosato dal nero d'Avola | Agrumi biologici | *pag. 122 Insalata di arance del sole di Sicilia ...* | Miele di arancio e derivati dell'alveare | *pag. 125 Torrone di mandorle*

126 CLUB VALLE D'AOSTA
Miele | Tisane | Fontina | *pag. 130 Seupa à la valpellinentze*

139 CLUB VARESE
Asparago di Cantello | *pag. 141 Asparagi alla griglia* | Ricotta di capra | *pag. 143 Flute di ricotta* | Miele e prodotti dell'alveare | *pag. 145 Crostata al miele*

146 CLUB VENEZIA
Gel doccia erbe officinali

148 CLUB VENEZIA MESTRE
Carciofo violetto di Sant'Erasmo: articiotti e castraure veneziani | *pag. 150 Crespelle ai carciofi* | *pag. 151 Antipasto di castraure crude*

152 CLUB VERCELLI
Riso Superfino Carnaroli | *pag. 156 Risotto del Decennale*

157 CLUB VERONA
Vino Soave doc "Terrelunghe" | Vino Soave Superiore DOCG "Il Casale" | Pecora Brogna | pag. 163 Sella d'agnello gratinata al forno con salsa di lamponi

164 CLUB VICENZA
Misticanza "100orti" | Broccolo fiolaro di Creazzo | *pag. 167 Il pesto di broccolo fiolaro di Creazzo*

Alcuni prodotti sono stati aggiornati dai Club (i dati più recenti sono nella scheda merceologica edizione settembre 2024)

SII CLUB BERGAMO
2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1

NOME SALAME BERGAMASCO (ol Salàm de la bergamasca)

CATEGORIA DI APPARTENENZA Allevamento, Salumi

DESCRIZIONE
Gli ingredienti del salame sono: 92% le parti migliori della carne suina di produzione locale: coscia, spalla e carrè, 8% carne bovina anch'essa di produzione dell'azienda, sale, vino, pepe,spezie e aglio. Potassio nitrato E252 per la conservazione.

METODO DI LAVORAZIONE: Dopo aver tritato le carni, l'impasto va condito girandolo bene per una distribuzione omogenea di tutti gli ingredienti, il vino aiuta l'operazione. Il budello va preparato mettendolo prima sotto sale, poi va lavato e rovesciato totalmente in acqua tiepida/calda e lasciato in ammollo per 3-4 ore. Quando il budello è pronto si può procedere al riempimento con una insaccatrice a pressione; si lega la prima estremità e si riempie il budello facendolo dilatare, poi si lega la seconda estremità, si avvolge e si annoda lo spago attorno al salame. L'insaccato di circa 1 kg di peso, deve essere appeso in un luogo caldo per 3-4 giorni per farlo asciugare, dopodiché va spostato in ambiente fresco a 10-15°C per la stagionatura di circa 2 mesi.

AZIENDA PRODUTTRICE:
SOCIETA' AGRICOLA FUSTINONI ANNIBALE, legale rappresentante la moglie Capelli Ornella, l'azienda è a conduzione familiare e coinvolge anche i due figli.
E' specializzata nella produzione e vendita di carne bovina di razza piemontese, carne suina, vendita di selvaggina regolarmente dichiarata alla Provincia dai cacciatori della Valle Brembana ed Imagna.
E' situata in Via Benago 1, Sedrina (BG)
tel/fax0345.60343 Cell. 338.147.1134
email: ornellacapelli@gmail.com-
Facebook - Azienda Agricola Annibale Fustinoni-

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
ottimi salami, bresaola di manzo, capra e cinghiale, coppe, cotechini e pancetta. Produzione di mele rosse Royal Gala e Stark Delicius, mele gialle Golden Delicius che si raccolgono a settembre

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Azienda che produce salumi a chilometro zero, alleva bovini e suini ed ha un macello CEE per i propri capi di bestiame ma anche per altri allevamenti della valle.

PLUS
E' un'azienda a conduzione familiare della Valle Brembana, le produttrici partecipano a mercati settimanali ma sono attrezzate anche per la vendita diretta in azienda

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Nel passato la maggior parte degli abitanti della zona emigravano all'estero. Il terreno era adibito alla coltivazione di frutta e ortaggi, l'azienda allevava tori da monta, mucche da latte e animali da cortile.
Oggi l'Azienda continua nella tradizione dell'allevamento di animali che vengono macellati nella struttura con mezzi moderni e avanzati.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
I prodotti sono reperibili nei mercati agricoli della Coldiretti, in eventi e nella tradizionale fiera di S. Alessandro di Bergamo, presso il Mercato Agricolo del terzo sabato di ogni mese a Bergamo e AgrImagna



La giovane produttrice con un cesto di Salame bergamasco al Mercato Agricolo di Bergamo

SII CLUB BERGAMO
2013/2015

Ricetta della tradizione
NUSĒCC - INVOLTINI DI CAVOLO VERZA

Perché è la ricetta preferita
Gli involtini propongono nel saporito involucro di foglie di cavolo verza i semplici ingredienti della tradizione bergamasca, ingredienti dell'agricoltura e dell'allevamento che si trovavano in molte case e cascine. Abbiamo le versioni della Valle Seriana più note con il nome di Capù e quelle della Valle Brembana i Nusècc con ingredienti che variano da cucina a cucina.
Questa è la ricetta della tradizione scelta dal Club di Bergamo ma rivisitata da Alessia chef dell'Osteria al Gigianca di Bergamo che ci ha accompagnato nell'esplorare i sapori e gli ingredienti del nostro territorio.

Ingredienti
- Foglie di 1 verza (o coste bianche)
- 150g grana padano grattugiato
- 150g pan grattato
- 150g trita scelta di manzo
- 150g pasta di salame
- Mezzo bicchiere vino bianco
- 1 cipolla
- Prezzemolo
- 400g (1 latta) di pomodori pelati
- 1 uovo
- Olio extravergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- Sale, pepe, noce moscata q.b.
- Brodo



Rosolare mezza cipolla tritata con due cucchiai di olio extravergine e uno spicchio d'aglio, aggiungere i pelati e cuocere per 10 minuti, schiacciarli grossolanamente e aggiustare di sale, tenere da parte.
Soffriggere l'altra mezza cipolla quindi aggiungere la trita di manzo, rosolare bene e sfumare con il vino bianco e portare a cottura.
Rosolare in un altra padella la pasta di salame schiacciandola per ottenere piccoli pezzi, eliminare il grasso in eccesso quindi unirla al manzo e far raffreddare. Trasferire in un contenitore capiente quindi aggiungere pan grattato, grana, prezzemolo tritato uovo, noce moscata, pepe e aggiustare di sale quindi far riposare.
Formare delle piccole palle grandi poco più di una noce e avvolgerle in mezza foglia di verza, se necessario legare con dello spago da cucina. Adagiare i Nusècc in una teglia da forno, coprirli con il pomodoro e cuocere in forno a 140 gradi per 20/30 minuti aggiungere del brodo se necessario.
Servire i Nusècc su un generoso cucchiaio di polenta con il pomodoro e un filo d'olio.

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME **Confettura Extra di Lamponi**

ma anche di…More, Uva Spina, Ribes Bianco e Rosso, Ribes Nero e Uva Spina, Misto Piccoli Frutti, Fragole, Mirtillo e Misto Frutti Rossi. Le confetture sono preparate con il 75% di frutta e il 25% di zucchero di canna; la frutta è prodotta e raccolta a mano nell'azienda Le Trubine

CATEGORIA di APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE
Ingredienti della confettura: Lamponi interi e polpa di lamponi, polpa di mele, zucchero di canna grezzo, succo e polpa di limoni
Metodo di trasformazione: la frutta appena raccolta viene raffreddata in cella a 4 gradi, poi viene lavata solo con acqua fredda, passata nel filtro e messa nel pentolone, quindi inizia la cottura. Vengono aggiunti lo zucchero di canna, il succo di limone, la polpa di mele (se serve) e tenendola mescolata la confettura cuoce per 30-40 minuti. Arrivata al giusto punto di cottura la confettura viene messa bollente nei vasetti e poi pastorizzata.

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda Agricola Le Trubine Di Pulcini Miriam.
Loc. Trubine - Locatello (BG) tel. 389.0725974
info@letrubine.it – www.letrubine.it

L'azienda è situata nel Comune di Locatello, località montana lontana da fonti di inquinamento, al confine con il comune di Fuipiano, in Valle Imagna, a 930 m s.l.m.
L'azienda, vicina al Monte Resegone, si estende su una superficie di 3 ha di terreno (di proprietà e in contratto di locazione), posti in posizione panoramica, ben soleggiati e riparati dal vento La produzione dei frutti e del miele si aggira sui 19 q.
Si tratta di una azienda costituita da Miriam Pulcini, una piccola realtà nata nel 2006 per la coltivazione di piccoli frutti, produzione di miele, uova, allevamento di vitelloni e animali da cortile.; qui Miriam lavora da sola e solo nel fine settimana è aiutata dal marito. L'Azienda Agricola si chiama TRUBINE, dal nome della strada agrosilvopastorale che porta a questa località.
Per il futuro ha un progetto di allargamento dell'azienda con la costruzione della stalla e del laboratorio, per poter fare le confetture, composte e i succhi di frutta in proprio ; ora la frutta viene lavorata a seconda della tipologia presso un'azienda di Carate Brianza e presso una cooperativa sociale a Cernusco sul Naviglio (MI).

SII CLUB BERGAMO
2013/2015

Miriam risiede a Ponte S. Pietro e ogni giorno si reca con l'auto nel luogo dell'azienda, qui resta dalle 8 alle 18,30 in inverno; da giugno a novembre si ferma anche a dormire. Miriam è una donna veramente solare, contenta e soddisfatta del proprio lavoro.
Sul luogo di coltivazione e allevamento Miriam si dedica alla produzione e alla vendita al dettaglio di piccoli frutti di bosco, composte senza zuccheri aggiunti, confetture extra, succhi di frutta senza aggiunta di acqua, nettare di frutta senza zuccheri aggiunti ,miele, uova, vitelle, suini, galline, polli.

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'attività principale è la coltivazione naturale di piccoli frutti (in località Pagafone), quali lamponi, more, uva spina, fragole, mirtilli, ribes rosso, ribes bianco e ribes nero.
Il terreno viene concimato con letame bovino e equino maturo e irrigato con acqua di sorgente, senza uso di pesticidi o sostanze chimiche e di sintesi, dannose per l'ambiente.
La coltivazione avviene dunque rispettando le piante e favorendo la biodiversità con animali utili al contenimento dei parassiti quali: coccinelle ed api. Una parte della frutta raccolta viene venduta fresca, direttamente in azienda, mentre la rimanente parte viene utilizzata per produrre confetture extra, succhi di frutta, composte e nettare senza zuccheri aggiunti rigorosamente senza coloranti né conservanti.
L'attività secondaria dell'azienda è l'apicoltura, Miriam infatti produce dell'ottimo miele millefiori e altre fioriture. L'azienda inoltre alleva vitelloni; su prenotazione si vendono cassette di carne da 10kg o più.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Miriam Pulcini è iscritta alla Coldiretti e fa parte di AGRIMAGNA, una rete di piccoli agricoltori e allevatori della Valle Imagna, uniti per farsi conoscere e gustare i prodotti delle loro passioni. partecipa inoltre ai mercati dei prodotti biologici.

PLUS
vendita diretta in azienda, partecipazione a mercati agricoli e mercati del biologico in Valle Imagna, a Mozzo, Seriate e Bergamo, alla tradizionale fiera di S. Alessandro e al Mercato Agricolo di Milano, Miriam accoglie scuole per conoscere il lavoro di una azienda agricola.



LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 3

NOME CAPRINO FRESCO NATURALE

CATEGORIA DI APPARTENENZA Allevamento, formaggi e salumi

DESCRIZIONE
Gli ingredienti del caprino fresco naturale sono gli ingredienti più tradizionali: latte, fermenti, sale e caglio.
METODO DI LAVORAZIONE:
Il latte viene termizzato a 62°C, successivamente raffreddato fino a 20/25 °C a questo punto vengono aggiunti i fermenti lattici mesofili. Inizia l'acidificazione per circa 4 ore, a questo punto viene aggiunto il caglio, si attende la coagulazione per circa 18/20 ore. Una volta ottenuta la cagliata viene scolata negli stampi dove riposerà in attesa dello sgocciolamento del siero per circa 24 ore. A questo punto si passa alla salatura e alla formatura negli stampini, poi il formaggio caprino viene messo in cella a 4°C per qualche ora per essere poi pronto alla vendita.

Nell'azienda oltre al formaggio selezionato dal club sono prodotti anche caprini freschi aromatizzati, ricotta, yogurt, dessert, gelati, formaggella, formaggella valle del Luio, formaggella stagionata extra, stracchino, caciotta, erborinato, caprino a crosta fiorita e primo sale.

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda Agricola Agrituristica "Il Faggio"
ubicata in collina nella frazione di Dossello a circa 7 chilometri da Albino
Via Del Cereto 1/B – Dossello di Albino (BG) tel.035772485
info@agriturismoilfaggio.com www.agriturismoilfaggio.com

L'azienda agricola nasce nel 2003, la titolare è la signora Bergamelli Maria con la figlia Paola Peracchi; le produttrici con i rispettivi mariti, gestiscono sia l'azienda che l'allevamento di circa 40 capre di razza "camosciata delle Alpi", la cui produzione principale è quella dei formaggi. Inoltre producono salumi di capra, di pecora e di maiale sempre derivati da capi allevati in azienda.

SII CLUB BERGAMO
2013/2015

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'azienda si occupa dell'allevamento di capre di razza "camosciata delle Alpi"particolarmente adatte alla produzione di latte, è proprio dalla sua trasformazione che deriva la produzione dell'ampia gamma di formaggi, yogurt e gelati tutti prodotti ottimi per chi ha intolleranze al lattosio/glutine; le lavorazioni vengono svolte nel piccolo caseificio aziendale e sono in linea con tutte le normative vigenti. La produzione annua è di circa 250 quintali di latte equivalenti a circa 25 quintali di formaggio.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
L'azienda è iscritta alla Confagricoltura. Ha inoltre ricevuto la Certificazione di qualità ONAF al concorso nazionale formaggi di capra "All'Ombra della Madonnina" per i prodotti : Formaggella a pasta semicotta Stracchino, Caciotta giovane**,** Caprino a crosta fiorita**,** Caprino fresco e Yogurt

PLUS
Oltre alla produzione di formaggi di capra la piccola azienda familiare offre salumi di capra, pecora e maiale. I prodotti descritti si possono acquistare nello spaccio aziendale o si possono degustare nell'agriturismo. L'ambiente piccolo e familiare offre circa 35 posti a sedere, propone anche piatti della tradizione, fatti in casa con cura e rispetto delle materie prime che provengono dall'azienda o da piccoli produttori locali.
La loro migliore pubblicità è il passaparola tra le persone che frequentano l'agriturismo, le produttrici partecipano ai mercati agricoli di Albino, Bergamo-Monterosso e alla fiera di S. Alessandro appuntamento tradizionale di Bergamo per la diffusione della cultura agro-pastorale.





SCHEDA PRODOTTO 4

NOME MIELE BIOLOGICO MILLEFIORI
CATEGORIA DI APPARTENENZA: AGRICOLTURA BIOLOGICA

DESCRIZIONE

BZZZ è una piccola azienda agricola con sede sul versante meridionale della Val Cavallina in provincia di Bergamo, un territorio incontaminato che conserva sapori e prodotti nostrani caratterizzato da 2 oasi incontaminate, di cui una del WWF, con panorami da togliere il fiato e paesaggi ricchi di storia e tranquillità.



In questo contesto si colloca la nostra produttrice **Nicole Scudeletti**, una giovane donna, architetto professionista e mamma, che con l'obiettivo di valorizzare il territorio ha avviato una produzione di miele, 100% bergamasco con l'impronta della sua valle. Quello di Nicole è un lavoro molto cadenzato dallo scorrere delle stagioni. Se in inverno infatti si occupa della produzione e manutenzione dei telai, dell'invasettamento e della realizzzazione di oggetti legati al mondo della natura, in primavera ed estate si concentra sul lavoro vero e proprio della produzione del miele.

Nicole oggi segue una quarantina di famiglie di api e ciascuna famiglia conta, a seconda della stagione, dai trentamila ai settantamila esemplari.

Avendo le arnie piuttosto vicine all'abitazione, controlla che le famiglie delle api stiano bene, solleva i telai uno ad uno, per verificare che la regina stia covando, che le bottinatrici siano al lavoro e che il flusso mellifero sia costante.



Tra le cose principali che Nicole ha imparato nell'approcciarsi alle api c'è il **rispetto per una specie animale affascinante ma di carattere**. «Conoscere come loro reagiscono fa sì che anche noi sappiamo come comportarci con loro. Alcuni esempi? Quando ci si avvicina alle arnie bisogna farlo in silenzio, senza moviment improvvisi. Meglio indossare colori chiari che non innervosiscano, ed evitare del tutto i profumi e gli odori forti: hanno un olfatto sensibilissimo. Se noi le rispettiamo, loro ci permettono di lavorare insieme».

AZIENDA PRODUTTRICE:

Azienda Agricola BZZZ di Nicole Scudeletti , Via Tagliati 50, 24060 Casazza (BG)
Cell. +39 328618 3674
emailnicole.scudeletti@gmail.com
Whatsapp, Facebook, Massenger



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Miele di robinia, ciliegio selvatico, tarassaco, castagno e tiglio.Ogni tanto Nicole si sposta verso il Lago d'Endine per la produzione del miele di tiglio, appoggiandosi a terreni di conoscenti ma non porta mai le api fuori provincia: perché vuole valorizzare attraverso il suo lavoro la specificità del territorio bergamasco. Ha costruito un piccolo centro didattico nel giardino di, qui ospita classi che si vogliono avvicinare al mondo delle api e alla natura in genere.

Attualmente Nicole continua in parallelo all'apicoltura anche la sua attività come architetto, ma il suo grande amore quotidiano restano le api e la produzione di miele, che vende principalmente nei mercatini in provincia di Bergamo.



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Sul territorio bergamasco esiste una associazione di apicoltori territoriali che organizzano spesso CORSI E INCONTRI per far avvicinare adulti e bambini al mondo delle api.

Inoltre recuperano sciami su tutto il territorio bergamasco con il supporto di soci iscritti.

Anche Nicole offre il suo contributo a questo sistema di informazione e sensibilizzazione.

PLUS: prodotto biologico,

SII CLUB BOLZANO
2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME "Pflegerhof" – il maso delle erbe biologiche in Alto Adige

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE
Si tratta del primo e più vasto maso per la coltivazione di erbe biologiche in Alto Adige. Il Pflegerhof è condotto dalla famiglia Mulser ed è appunto un maso biologico. Nel 1982 Martha Gasslitter Mulser ha iniziato a coltivare una grande varietà di erbe. Oggi la coltivazione conta 500 varietà di piante su un'area di 20.000 metri quadrati. Il maso, situato a Sant' Osvaldo - Comune di Castelrotto, si estende su 17 ettari, di cui 5 coltivabili, a 800 metri di quota sul livello del mare.
Il tetto del fienile è fatto in paglia di segale ed è sotto vincolo di tutela.



AZIENDA PRODUTTRICE
PFLEGERHOF, Martha Gasslitter Mulser, 39040 Siusi-Castelrotto (BZ), Frazione Sant' Osvaldo, 24;
Tel. / Fax: +39 0471 706771
e-mail: info@pflegerhof.com
http://www.pflegerhof.com



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
I prodotti del Pflegerhof – erbe singole, fiori, tisane, tisane ispirate ai segni zodiacali, condimenti, miscele di spezie, bagni alle erbe, cosmetici, "prodotti benessere" e sciroppi - sono fatti esclusivamente con erbe che crescono nei terreni del maso. La produzione dei singoli prodotti avviene in un ciclo chiuso, con lavorazione esclusivamente a mano, dalla raccolta delle sementi al prodotto finito, direttamente sul posto, fatto che costituisce uno degli obiettivi principali del Pflegerhof dal punto di vista di una coltura altamente ecologica ed ecosostenibile.

Per ottenere le condizioni migliori per la crescita delle erbe aromatiche, si pone particolare attenzione alla lavorazione del terreno e alla sua fertilità, coltivando in consociazione, ovvero variando le piante in ogni porzione di campo, ponendo in ogni fila una pianta diversa (per es. una fila melissa, una fila con calendula, ecc.).
I semi vengono coltivati durante l'estate e in autunno, la semina avviene in primavera e la raccolta in estate. Gli steli e foglie vengono separati, tritati ed elaborati fino ad ottenere il prodotto finale, secondo un ciclo che si svolge rigorosamente a mano.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI (bio, kilometro zero…)
Il Pfegerhof ha la certificazione BIKO TIROL e nel 2014 Martha Gasslitter Mulser è stata una delle vincitrici il Premio De@Terra (Premio per progetti innovativi nell'agricoltura)

PLUS (punti di forza)
Le erbe coltivate al Pflegerhof vengono lavorate in sede e trasformate in prodotti preziosi (la sola eccezione sono i prodotti cosmetici come i diversi unguenti, l'olio per massaggi, o lo shampoo doccia, che vengono prodotti fuori sede, in un laboratorio autorizzato). Al maso ha luogo l'intero ciclo di coltivazione (ciclo chiuso): qui si pianta, si raccoglie e si conservano i semi (prima che una parte di questi venga utilizzata nella lavorazione dei prodotti finali).
Il maso è anche la sede della ditta dei figli di Martha Gasslitter. La ditta dispone di due macchine per la distillazione alimentate da una caldaia a legna. La stessa caldaia produce l'energia elettrica e alimenta il sistema di riscaldamento delle serre (anche in questo caso si tratta di un processo ecologico). Nella serra riscaldata si produce tutto l'anno, mentre nella serra a freddo si coltivano le piantine piccole prima di portarle all'esterno, sui campi disposti a terrazze.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
In passato la gente non aveva l'abitudine di rivolgersi ai medici in caso di malattia, ma utilizzava vari tipi di erbe che si trovavano in natura per produrre tisane a scopo terapeutico. Il tè "Per l'inverno", uno dei molti tè prodotti dal maso Pflegerhof, per esempio segue questa antica tradizione, ed è infatti un buon rimedio contro il raffreddore o l'influenza.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
I prodotti del Pflegerhof possono essere acquistati nel negozio del maso, nei negozi di tutto l'Alto Adige e, nel periodo che va da giugno a ottobre, al mercato dei contadini a Castelrotto e Siusi.
Sul sito web è possibile anche acquistare i prodotti online.

Si ricorda che è possibile partecipare a corsi introduttivi alla coltivazione delle erbe aromatiche e richiedere visite guidate.



Ricetta della tradizione
FÜR DEN WINTER – PER L'INVERNO (WINTERTEE – TÈ D'INVERNO)

Perché è la tua ricetta preferita:

Martha Gasslitter spiega che il tè d'inverno è il tè che predilige, perché contiene le sue erbe preferite come la monarda e la menta arancio.

Ingredienti:

- Piantaggine
- Alchemilla
- Menta arancio
- Monarda
- Fiordaliso
- Fiori di girasole



Preparazione:

Mettere un cucchiaino di tè in una tazza, versare acqua bollente e lasciare in infusione per cinque minuti. Questo tipo di tè ha un effetto benefico soprattutto nel periodo invernale, è un buon rimedio contro il raffreddore e l'influenza (la piantaggine è espettorante e l'alchemilla è corroborante).

SII CLUB BUSTO ARSIZIO TICINO OLONA
2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA 2 PRODOTTI

NOME 1 **Ticinum** **Vino Bianco Igt Ronchi Varesini**

CATEGORIA di APPARTENENZA Agricoltura, Coltivazione Viti

DESCRIZIONE
Il vino TICINUM è composto in prevalenza da uve Chardonnay, parzialmente fermentate in una piccola botte e da una piccola percentuale di uve Pinot Grigio e Viogner che completano i profumi intensi e fruttati di questa nostra etichetta.
Grande struttura , ma al tempo stesso sapidità e freschezza, lo rendono un vino bianco compagno versatile della nostra cucina tipica.

NOME 2: **Monte Tabor** **Vino Rosso Igt Ronchi Varesini**

CATEGORIA di APPARTENENZA Agricoltura, Coltivazione Viti

DESCRIZIONE
Nasce dall'unione delle uve Nebbiolo con uve Barbera, creando un blend complesso ed equilibrato dove i tannini del nebbiolo si fondono con la freschezza e morbidezza della Barbera.
Si adatta ai cibi tipicamente autunnali ed invernali della cucina locale e a carni rosse.

AZIENDA PRODUTTRICE
L'attività principale dell'azienda agricola Tenuta Tovaglieri è quella della coltivazione delle viti, circa 2 ettari tra Nebbiolo, Barbera, Merlot, Pinot nero, Chardonnay e quindi della produzione di vino. Inserito nell'azienda agricola c'è l'agriturismo con servizio di ristorazione e alloggio.
In un contesto familiare, la sua cucina è caratterizzata dalla stagionalità degli alimenti e dalla freschezza delle materie prime, prodotte in gran parte dall'azienda stessa o provenienti da aziende agricole locali: frutta, verdura, carni e vino. La pasta è rigorosamente fatta in casa e i dolci appena sfornati: proponiamo anche i piatti della tradizione e tipici del territorio, con un'attenta scelta di prodotti locali.

TENUTA TOVAGLIERI
Via Porto della Torre 18/A – 21010 Golasecca (VA)
0331 959062 – 334 7398373
www.tenutatovaglieri.it - mail : info@tenutatovaglieri.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'azienda produce cinque tipologie di vino per un totale di circa 9.000 bottiglie all'anno, che vengono prevalentemente vendute direttamente nel punto vendita della Tenuta o in qualificate enoteche della provincia e ristoranti scelti.
SERPILLO – VINO ROSATO IGT RONCHI VARESINI Vino rosato ottenuto dalla vinificazione "in bianco" di differenti uve a bacca rossa. E' un vino ideale come vino per aperitivo, ma interessante anche con carni bianche, fritture leggere, insalate e frutta di stagione.
MERLETTO – VINO ROSSO IGT RONCHI VARESINI Nasce dalla vinificazione di uve rosse in prevalenza Merlot. Prende forma così un vino giovane, fresco e di grande personalità, unico ed indimenticabile per i suoi profumi. Accompagna primi e secondi, formaggi di media stagionatura. D'estate è interessante servito leggermente fresco.
BRUGUS – VINO ROSSO Da uve Pinot Nero in purezza. È un vino intenso, speziato con note di amarene sotto spirito. Ideale per piatti elaborati, selvaggina, formaggi erborinati e stagionati , oppure, come vino da meditazione.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Azienda iscritta a CONFAGRICOLTURA di VARESE
I vini a marchio "Produzione Controllata Parco del Ticino" e gran parte dei prodotti utilizzati nella ristorazione agrituristica (il 70%), come da normativa , provengono dall'azienda stessa (quindi a km zero) o da aziende agricole locali .
Vini selezionati dalla guida VINIPLUS 2014 e 2015, dell'Associazione Italiana Sommelier che raggruppa le migliori etichette della Lombardia .

PLUS
Ristorazione, ricevimenti e turismo enogastronomico con proposte e offerte per le agenzie turistiche .

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La storia e le tradizioni vinicole della zona risalgono a più di un centinaio di anni fa e con l'avvento dell'industrializzazione la coltivazione delle viti e la produzione di vino sono state abbandonate. Riprendere la tradizione e ritornare a produrre del buon vino è stato un progetto pensato e voluto che ora è divenuto realtà, grazie all'impegno della famiglia Tovaglieri.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
La titolare dell'azienda accoglie varie richieste di partecipazione a manifestazioni valutando quelle che più la rappresentano.



Ricetta della tradizione

Nome della Ricetta	**FARAONA ALL'UVA BIANCA**
Perché è la ricetta preferita	Unisce la semplicità di esecuzione a una grande ricchezza di gusto; il dolce dell'uva contrasta con il sapore della faraona allevata con cura nell'azienda selezionata. Il risultato è un piatto originale e delicato, che esalta i prodotti della zona.

Ingredienti per 4 persone:
- 1 faraona
- 300 g di uva bianca (preferibilmente senza semi)
- Vino bianco "Ticinum"
- Brodo di carne
- Farina
- Timo
- Burro
- Olio extra vergine, sale e pepe

Preparazione:

Pulite la faraona, tagliatela a pezzi e lavatela.
Infarinatela leggermente e mettetela a rosolare in un tegame con l'olio e le cipolle appena dorate: salate, pepate e bagnate con un bicchiere di vino bianco.
Fate evaporare, aggiungete un pizzico di timo, un mestolo di brodo e cuocete per circa 45 minuti, aggiungendo ancora un po' di brodo se necessario.
Nel frattempo spremete gli acini di uva (usando il tipo senza semi eviterete di doverli togliere prima), tenendone da parte alcuni e raccoglietene il succo.
A circa 15 minuti dalla fine unite il succo d'uva : se è necessario addensare il sugo, togliete la faraona dal tegame, aggiungete una noce di burro ed un cucchiaio di farina mescolando bene.
Rimettete nel tegame la faraona e gli acini d'uva interi.
Cuocete per i restanti minuti a fuoco dolce e servite caldo. Decorate con timo fresco.

SII CLUB CIVIDALE DEL FRIULI

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME Cotechino (Muset)

CATEGORIA DI APPARTENENZA Allevamento e agricoltura

AZIENDA PRODUTTRICE
Borgo dei Sapori — Agriturismo Azienda Agricola di Cencig Irene
Strada di Planez, 60 - 33043 Spessa di Cividale (Ud)
Tel +39 0432 732477 - E-mail: info@borgodeisapori.net – web: www.borgodeisapori.net
Facebook: BorgoDeiSapori (italiano)/ BorgoDeiSaporide (Tedesco)





BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Borgo dei Sapori è un'azienda vitivinicola e un agriturismo a conduzione biologica con ristorazione ed alloggio a soli 5 Km da Cividale del Friuli. La struttura si trova a Spessa di Cividale, immersa tra la natura e i vigneti dei Colli Orientali del Friuli. L'azienda agricola produce vini certificati biologici, carni e salumi e la cucina del ristoro agrituristico propone ricette tipiche con prodotti biologici e a Km 0 e ricette senza glutine per celiaci (certificato dall'Associazione Italiana Celiachia).
A curare l'azienda e a seguire l'agriturismo c'è Irene Cencig, che dal 2001 conduce l'azienda di famiglia, e si dedica alla cura dell'accoglienza e dell'ospitalità: dal venerdì sera alla domenica l'agriturismo è aperto e propone una cucina del territorio gustosa e sempre di stagione. I suoi piatti

forti sono le paste fatte in casa e i secondi di carne, che proviene dal suo allevamento di maiali. Deliziosi anche i dolci della casa, che lei cucina ogni giorno. Imperdibili gli antipasti con gli affettati misti ed i formaggi della zona.
L'agriturismo dispone di tre graziose camere doppie che sono a disposizione dei turisti che vengono da fuori: qui soggiornano molti italiani e tedeschi che amano la natura e la tranquillità. Borgo dei Sapori è il luogo ideale per le vacanze di relax e benessere: la sua posizione lo rende una base consigliabile per scoprire le Valli del Natisone e il Friuli occidentale.
I vini prodotti da Borgo dei Sapori sono tutti certificati biologici e chi desidera visitare la cantina ed il vigneto e degustare i vini, può farlo tutto l'anno su prenotazione. I vini bianchi sono Friulano e Sauvignon, i vini rossi Merlot e Cabernet Franc.
L'azienda agricola è anche Fattoria Didattica per bambini in età scolare e promuovendo la conoscenza della ruralità alle famiglie. Nel corso delle stagioni, la Fattoria Didattica propone incontri dedicata alla scoperta degli animali della fattoria, della lavorazione della lana e dei materiali di recupero e dell'agricoltura biologica.

CERTIFICAZIONE O RICONOSCIMENTI
Certificazione biologica, Guida Gambero Rosso Vini d'italia 2014 e 2016

PLUS (punti di forza)
Carni e salumi sono ottenute da maiali allevati allo stato semi brado. La carne viene venduta fresca ed in confezione su prenotazione. I salumi che realizza sono il prosciutto crudo, il salame, l'ossocollo. L'azienda agricola è sempre aperta per vendita diretta dei prodotti quali carni, salumi, succo di mela bio, miele, vino bio.
L'azienda agricola è anche Fattoria Didattica per bambini in età scolare e promuovendo la conoscenza della ruralità alle famiglie. Nel corso delle stagioni, la Fattoria Didattica propone incontri dedicata alla scoperta degli animali della fattoria, della lavorazione della lana e dei materiali di recupero e dell'agricoltura biologica.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
E' un prodotto tipico della cucina friulana Il maiale in Friuli si trova – in tutte le sue parti – in un numero interminabile di insaccati. Il muset è tra i più celebri da queste parti. Nato per un consumo veloce dell'animale (si mangia cotto, quindi non è necessaria la stagionatura) è fatto con le parti meno nobili del suino, rendendo omaggio al detto "del maiale non si butta via nulla". E' un prodotto che appartiene ad uno stile alimentare "vecchio". In verità, se è vero che negli ultimi due secoli la dieta nel è molto cambiata alleggerendosi, è altrettanto vero che anche i maiali sono cambiati: diverso è l'allevamento e differente la sua alimentazione. Tant'è che, in accordo con l'alchemico mondo degli chef dell'alta gastronomia, piccoli attenti allevatori riescono a offrire suini "magri". Per questo certe tradizioni a tavola si salvano e vivono con orgoglio anche se in porzioni ridotte.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI (in cui l'azienda presenzia con la sua offerta)
Vendita in azienda,Biofattorie aperte l'ultima domenica di settembre






Ricetta della tradizione
COTECHINO E BROVADA (RAPE ACIDE CON COTECHINO)

Perché è la tua ricetta preferita:

E' la ricetta tradizionale



Ingredienti:

- 600 g di rape acide
- 2 piccoli cotechini
- 60 g di strutto
- 2 spicchi d'aglio
- sale e pepe, q.b.

Preparazione:

Per preparare le rape acide farle bollire per una decina di minuti in acqua salata, quindi porre a macerare per diversi giorni in feccia di vino. Far cuocere il Muset o cotechino a fuoco basso in abbondante acqua fredda non salata per circa un'ora. Affettare le rape e farle soffriggere nello strutto con l'aglio tritato, salarle, peparle e bagnarle ogni tanto con un poco del brodo di cottura dei cotechini lasciandole cuocere a fuoco basso. Servire il Muset affettato contornato dalle rape calde.

Il piacevole sapore di questa preparazione è conferito dalle percettibili e persistenti sensazioni gusto-olfattive, di succulenza, tendenza dolce e acidula, grassezza e moderata aromaticità.

SII CLUB CORTINA D'AMPEZZO
2013/2015
LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1

NOME: Ronchedelphia

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Produzione alimenti

DESCRIZIONE: formaggio spalmabile

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda agricola Sara Zardini – Alpe Cortina, di Sara Zardini, via Socol, 8, Cortina d'Ampezzo, 32043 (BL), tel 3687783565, info@alpecortina.com

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Formaggio spalmabile di latte vaccino con fermenti, sale e caglio, disponibile in versione semplice o aromatizzato con erba cipollina di montagna e altre varianti. Si ottiene da una fermentazione acida con processo di lavorazione in caldaia di otto ore e successivamente fatto sgocciolare per altre 24 ore in apposite tele.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Prodotto a km zero e certificazione europea CE

PLUS (punti di forza)
Nessuna manipolazione chimica del prodotto. L'azienda è interamente gestita dalla giovane ragazza Sara Zardini, originaria di Cortina e da una sua amica, Anna Finotto con la collaborazione di Anna Scheibel.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Il prodotto è presente a livello locale con un negozio sito al piano terreno dell'azienda e disponibile in altri punti vendita della conca ampezzana e nella vicina San Vito di Cadore. È altresì presente in occasione di sagre locali ed appuntamenti gastronomici della valle.





da sinistra: Anna Scheibel, Anna Finotto e Sara Zardini



Ricetta della tradizione
CANEDERLI AL FORMAGGIO

Perché è la tua ricetta preferita:
perché è da tutti considerato il piatto simbolo della cucina mitteleuropea e per la sua semplicità, ma anche bontà, Si è presto diffuso anche nelle nostre terre ladine. Di diverso formato, hanno un denominatore comune, il pane, scuro o bianco, sempre raffermo, a cui si può aggiungere di tutto: speck, salame, erbe, fegato, prugne, sangue di pecora o di maiale.
Un tempo quando i precetti della Chiesa venivano pedissequamente osservati da tutte le genti dei paesi dolomitici, di venerdì nessuno mangiava carne. Le brave donne di casa preparavano così i canederli "da magro" (senza carne), sostituendo lo speck con il formaggio. Il segreto di questo piatto sta nella scelta del formaggio, che non deve essere né troppo dolce e tenero, né troppo saporito o consistente.

Ingredienti:
per sei persone:

- 700 g di pane raffermo
- 2 cipolle
- burro
- formaggi vari 300 g
- panna
- uova
- erba cipollina

Preparazione:
Tagliare a dadini piccoli il pane e tostarlo nel burro. Versarlo in una ciotola. Soffriggere la cipolla tagliata finemente nel burro, facendola appassire bene, senza bruciarla, e aggiungerla al pane. Tagliare i formaggi a dadini, unirli al pane, aggiungere anche una manciatina di grana grattuggiato,

Nel mezzo del composto fare un buco, spezzarvi le uova, aggiungere latte q.b., mescolare bene. L'impasto deve essere morbido, non molle. Con le mani bagnate fare delle piccole palle; farle cuocere nell'acqua salata per 20 minuti, indi passarle nel brodo oppure scolarle e condirle con burro fuso.



canederli al formaggio serviti con burro fuso e salvia



canederli al formaggio in brodo



canederli al formaggio al burro fuso

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME : ZAFFERANO IN STIMMI ESSICCATI

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE: Il nostro Crocus sativus, coltivato alle pendici del Re delle Dolomiti, il Monte Antelao, grazie ad un altitudine di poco sopra i mille metri s.l.m., in un terreno leggermente declive e con ottima esposizione al sole, concentra un aroma molto marcato ed un colore unico. Questa spezia, originaria dell'Asia Minore, ha saputo adattarsi al clima delle Dolomiti passando la stagione avversa sotto terra, con il suo bulbo, pronto a fiorire tra ottobre e novembre, colorando il campo di viola.



Nelle nostre coltivazioni, non vengono utilizzati prodotti chimici, ma le pratiche biologiche, dal sovescio (semina di un miscuglio erbaceo allo scopo di raccoglierne il prodotto di interrare la biomassa prodotta per aumentare la fertilità del suolo) agli insetti utili, per rispetto a Madre Terra e a chi consumerà i nostri prodotti.



Prima che il sole apra i fiori, schiudendoli, andiamo a raccoglierli, a mano, per conservare il massimo degli aromi contenuti negli stimmi rossi. La lentezza delle lavorazioni eseguite interamente a mano, continua anche con l'essicazione, vicino alla brace, in modo da non superare i 45°C, preservando in tutte le fasi il sapore ed il colore di questo prezioso prodotto, chiamato anche "L'Oro Rosso". Il confezionamento si conclude con l'invasettamento in piccole ampolle di vetro, da 0.5 o da 1 grammo, richiuse con tappo in sughero e sigillate con timbro in ceralacca.

SII CLUB CORTINA D'AMPEZZO
2013/2015

AZIENDA PRODUTTRICE
Le Riede di Luciana Furlanis
Via Cibiana Di Sotto, 50, 32040, Cibiana di Cadore, Belluno
Tutti i nostri prodotti sono visibili ed ordinabili dal sito
www.leriede.com, scrivendo a
mail - info@leriede.com
telefono 3463387048

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA: confetture di vari tipi: ribes, piccoli frutti e boccioli di tarassaco ideali sui crostini come aperitivo, zucchine in agrodolce, sciroppo di fiori di sambuco, aceto di ribes e di sambuco, l'originale paté di cardi da abbinare al pesce. Tutti prodotti esclusivamente stagionali che rappresentano pienamente la biodiversità di un'area geografica unica.



PLUS: prodotti dell'orto, patate, zucchine, zucche, insalate, melanzane, piccoli frutti.

APPUNTAMENTI (a cui partecipa la produttrice)
Erbe delle Dolomiti Calalzo di Cadore, Festa della Polenta San Donà di Piave, Cadore Natura, Calalzo di Cadore Agosto 2020



SII CLUB CREMONA

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1

NOME **Stracchinella**

CATEGORIA DI APPARTENENZA Allevamento

DESCRIZIONE
Formaggio a pasta molle da latte intero vaccino crudo. Aroma intenso e persistente che fa della stracchinella la sua tipicità. Peso a forma intera dai 2 Kg ai 3 Kg, stagionatura minima 45 gg.

AZIENDA PRODUTTRICE
L'azienda "Cà di Lamagn" trova sede in una vecchia cascina tipica cremonese, ristrutturata, a cui è stata affiancata una stalla nuova, realizzata nel 2008, con tetto in legno e lettiera permanente.
Il 90% del latte prodotto viene conferito a Granarolo, mentre la restante parte viene trasformata all'interno di un piccolo caseificio aziendale, con produzioni artigianali di altissima qualità.
Le tipologie di formaggi prodotti vanno dai freschi (ricotta, primosale) agli stagionati, comprendendo tutte le paste filate (provolone, scamorza ecc.).
La titolare dell'Azienda è la signora Alessandra Lazzari, laureata in scienze agrarie presso l'Università Cattolica di Piacenza con specializzazione in Economia aziendale.
La signora Alessandra conduce circa 180 ettari a foraggi e cereali ed alleva vacche ed altri capi di allevamento

Lazzari Alessandra Maria Clara, loc. Ca de Alemanni.
Localmente è conosciuta come "Cà di Lamagn" in dialetto, dalla antica base etimologica che è anche di Malagnino
Tel. 0372/58022. Sito web: Azienda agricola Ca' de Alemanni

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Sono in essere accordi con piccoli artigiani locali e non che producono per l'azienda gelato artigianale (usando il latte aziendale), birra e salame.
L'azienda vanta un piccolo negozio all'interno della cascina.
L'azienda organizza una vendita diretta di "pacchi famiglia" di carne con animali del proprio allevamento.
È stata accreditata quale Fattoria didattica dalla regione Lombardia dal 2005.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
L'azienda è:
- certificata biologica dal 1999 per tutta la superficie e tutte le produzioni;

- certificata per la filiera di qualità Granarolo e filiera del benessere animale.
L'azienda è stata premiata nel 2002 dal Ministero delle Politiche Agricole con il premio Dea Terra e nel 2008 con il premio Europeo Giovanni Marcora.

PLUS
La produzione di formaggi più volte premiati in vari concorsi e fiere.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI (in cui l'azienda presenzia con la sua offerta)
- Mercati agricoli di Casalmaggiore e Crema;
- Cibus di Parma;
- Sana di Bologna;
- Fa la Cosa Giusta di Trento;
- Bontà di Cremona.

A Cremona ha fondato la Filiera Corta Solidale che promuove un tipo di acquisto e consumo sostenibile, locale e a basso impatto ambientale.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Le risorse ambientali e alimentari naturali del territorio cremonese sono:
- le acque dei fiumi, quindi pesce d'acqua dolce;
- i pascoli quindi il latte e i suoi derivati (formaggi e burro),
- la carne bovina e suina;
- il mais.

Sui metodi di elaborazione e di cottura di questi alimenti hanno avuto influenza le dominazioni che nel corso dei secoli vi si sono succedute: dai celti ai romani, fino agli austriaci, spagnoli e francesi di un più recente passato.
La cucina lombarda, della quale la cremonese fa parte, è cucina delle lunghe cotture, dei bolliti e degli stufati, degli intingoli adatti ad accompagnarsi alla polenta più che al pane, del riso e delle paste ripiene più che della pasta di grano duro, del burro e del lardo più che dell'olio.
Sono specialità tipiche della Lombardia: la *büsèca*, ovvero la trippa cucinata in un modo particolare (in asciutto o in brodo); la *luganega*, ovvero la salsiccia; la *pulénta* ovvero la polenta ai formaggi, al burro o al latte cucinata in un modo particolare; il *tocch*, altra varietà molto particolare di polenta al burro.

Cà di Lamagn



Forma di Stracchinella



Ricetta della tradizione
BALÒTA DE PULENTA

Piatto poverissimo della tradizione cremonese, la **Balòta de Pulenta** nient'altro è che una sfera di polenta conciata con formaggio o latte.
Nella bassa cremonese i contadini (o in generale chi lavorava duramente), di ritorno a casa, erano soliti ristorare la mente e lo stomaco prendendo un po' di polenta dal paiolo e formandola a mo' di pallina nelle mani per scaldarle.

Ingredienti

- Farina di mais per polenta 1 kg
- Acqua 4 litri
- Stracchinella (di cui alla scheda prodotto) q.b.
- Burro 20 g
- Sale

Preparazione
Mettere in un paiolo o in una pentola capiente a fondo alto quattro litri di acqua con pochissimo sale. Quando l'acqua avrà cominciato a scaldarsi, ma non ancora a bollire, aggiungere un chilo di farina a pioggia molto lentamente mescolando con un cucchiaio di legno o con una frusta tanto da non formar grumi. Una volta spiccato il bollore, sempre mescolando, quando si otterrà una consistenza cremosa, abbassare al minimo la fiamma e lasciar cuocere mescolando di tanto in tanto per almeno un'ora o un'ora e mezza. Nel caso la polenta risulti troppo soda aggiungere poco alla volta altra acqua bollente. Più cuoce e più la polenta diventerà buona e digeribile. Una volta cotta, condire la polenta con abbondante stracchinella (tagliata a fettine sottilissime o grattugiata) e buon burro freddo ed eventualmente aggiustare di sale. Confezionare delle piccole palline, le balòte, e servire insieme a qualche fetta di SALAME CREMONA tagliato a coltello.



SCHEDA PRODOTTO 2

NOME prodotto GALLETTE SNACK DI MAIS ROSSO
CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE
Snack salati preparati con il mais rosso, da varietà antica di mais. Non fritte e a ridotto contenuto di sale.

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda Agricola il Campagnino di Mignani Elisa
tel: 338.6623346
sito: agriturismocampagnino.it
mail: info@agriturismocampagnino.it



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Nella nostra azienda coltiviamo cereali antichi e li trasformiamo in prodotti da forno, pasta e gallette snack, nonché in farine. Tutte le lavorazioni avvengono in azienda. Nella nostra azienda cerchiamo di non sprecare nulla. L'umido prodotto lo utilizziamo per l'alimentazione dei nostri animali della fattoria.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
E' l'azienda cremonese con minor dispersione di CO_2 nell'aria grazie alle tecniche di coltivazione che abbiamo adottato

PLUS
Facciamo parte di Natura 2000 e del Parco Oglio Sud. Collaborazioni in corso con Coldiretti e Campagna Amica

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Più he tradizione abbiamo cercato l'innovazione dei cereali antichi, trasformandoli in prodotti legati alla richiesta di mercato

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Apparteniamo alla Coldiretti e Campagna Amica. A Cremona facciamo il mercato ogni martedì mattina.



Mignani Elisa con spighe di grano e pane

REFERENTE di CLUB (nome e contatti)
Monica Poli – tel. 335.257826 – mail: monica.poli@gambastudiolegale.it

SII CLUB CREMONA
2013/2015

RICETTA DELLA TRADIZIONE
POLENTA DI MAIS ROSSO CON BUTON DE PAIAS (SALSICCE AL SUGO)

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di polenta di mais rosso
- 4 salsicce di suino
- Passata di pomodoro (1 bottiglia)
- Olio EVO
- Sale q.b.

Preparazione
Portare ad ebollizione l'acqua e versare a fontana la farina di polenta, aggiustare di sale. Tagliare le salsicce a rondelle di 1,50/2 cm. E farle rosolare in padella con olio e passata di pomodoro. Dopo 35 minuti la polenta è pronta, servirla accompagnata dai *buton de paias*.

Perché è la tua ricetta preferita
E' la mia ricetta preferita perché mi ricorda le tradizioni di famiglia e i pranzi della domenica dalla nonna. Porto avanti queste tradizioni proprio per ricordare lei.



Ricetta degli avanzi
NOME DELLA RICETTA
Gnocchi di polenta

PERCHÉ QUESTA RICETTA?
Quando avanza la polenta la si può utilizzare per questo primo piatto appetitoso

INGREDIENTI
- Polenta avanzata
- Uova
- Farina fine di frumento
- Burro
- Salvia
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE Impastare la polenta con la farina e le uova fino ad ottenere un composto morbido. Mettere tutto l'impasto in una *sac a poc*he e far cadere gli gnocchi in acqua bollente. Cuocere per 1 minuto. Scolare e saltare in padella con burro fuso, salvia, sale e pepe a piacere



SCHEDA PRODOTTO 2

NOME prodotto **YOGURT DI CAPRA**
CATEGORIA DI APPARTENENZA Allevamento



DESCRIZIONE
Yogurt di capra a coagulo intero

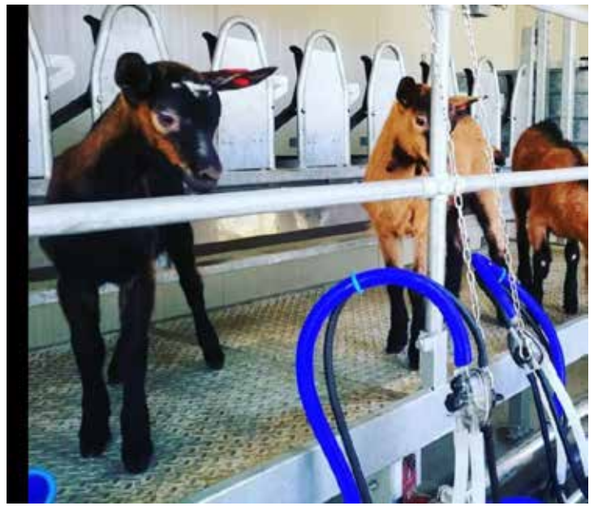
AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda Agricola di Ambrogio Stefania
cell. 338.3886274
mail: stefy.ambrogio@libero.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Lo yogurt viene prodotto con latte fresco appena munto. Viene lasciato fermentare a 42° con specifici fermenti lattici. E' un alimento completo, contenente carboidrati, proteine e grassi in proporzioni ottimali. Ha un sapore delicato ed è altamente digeribile. Oltre allo yogurt l'Azienda Ambrogio Stefania produce formaggi di capra. Tra le diverse tipologie: i freschi a lavorazione lattica (caprini freschi, caprino stagionato, capris, robiola), le lavorazioni presamiche (caciottine, crosta fiorita, stracchinello e primo sale), gli stagionati (2 lune e toma) e un erborinato.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La trasformazione del latte direttamente in azienda agricola rappresenta la "storia del settore lattiero caseario". Il formaggio è nato, probabilmente, circa 7.000 anni fa dall'attività di pastorizia. La trasformazione del latte si è notevolmente evoluta negli ultimi 20 anni, mantenendo l'impegno di trasmettere un antico sapere ma in un "moderno" mercato con sempre maggiore differenziazione della produzione e una qualità sempre maggiore.
La storia dell'azienda Ambrogio inizia nel 1970 con l'allevamento delle vacche frisone da latte. Solamente nel 2018 è avvenuta la conversione con la nascita della piccola azienda basata sull'allevamento della capra camosciata e la trasformazione diretta del latte prodotto.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Rivisitazioni Storiche locali e sagre di Paese

REFERENTE di CLUB (nome e contatti)
Monica Poli – tel. 335.257826 – mail: monica.poli@gambastudiolegale.it





Stefania Ambrogio al pascolo con le capre

REFERENTE di CLUB (nome e contatti)
Monica Poli – tel. 335.257826 – mail: monica.poli@gambastudiolegale.it

SII CLUB CREMONA
2013/2015

Ricetta della tradizione
TORTA ALLO YOGURT

Ingredienti per 4 persone

- 1 vasetto yogurt di capra
- 4 uova
- 2 vasetti zucchero
- 3 vasetti farina
- 1 vasetto olio di semi (oppure ½ di olio di oliva)
- 1 bustina lievito
- Scaglie di cioccolato
  ** Il vasetto che deve essere utilizzato come unità di misura è quello dello yogurt una volta svuotato.

Preparazione
Mescolare molto bene tutti gli ingredienti aggiungendo all'impasto le scaglie di cioccolato e facendo attenzione che non si formino grumi.
Cottura: 180° per 40 minuti circa
Spolverare con zucchero a velo

Perché è la tua ricetta preferita
Questa semplice ricetta la preparava in campagna la nonna quando ero bambina.
La domenica mattina attraversavo il cortile della cascina per andare da lei a fare colazione con questa torta e un bicchiere di latte appena munto.



SII CLUB FERRARA

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME: MINIANGURIA Cuoredolce®

CATEGORIA DI APPARTENENZA agricoltura

DESCRIZIONE: Minianguria dalla polpa rosso vivace, dolce e dissetante. Il frutto ha un peso che varia da 1,5 kg a 2,5 kg con buccia striata verde chiaro e verde scuro.

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda agricola Sacchi ed azienda agricola Salicini di Maria Gabriella Marchetti con sede legale in via Beata Lucia da Narni n. 16 Ferrara, telefono 335 6097603 e tutte le altre aziende appartenenti alla Organizzazione Produttori (OP) La Diamantina.

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA ;
Titolo del progetto: "LYCOMELON"
Il progetto riguarda la "Determinazione della concentrazione di licopene nella polpa di mini-angurie Cuoredolce®, in tempo reale ed in maniera non distruttiva, attraverso l'impiego della tecnica NIR (near infra red) on-line".
Il progetto nasce da una collaborazione tra l'Organizzazione Produttori (OP) La Diamantina, di cui fa parte la mia azienda ed un gruppo di ricercatori del Dipartimento di Scienze della Vita e Biotecnologie dell'Università di Ferrara in cui lavoro come ricercatrice. E' stato proprio questo mio doppio ruolo a far nascere l'idea di un programma di ricerca e di sperimentazione per la realizzazione di un prodotto ortofrutticolo di qualità superiore ad alta vocazione territoriale messo a punto grazie alla ricerca varietale, a particolari tecniche colturali e di conduzione agricola.
Il licopene, biochimicamente è un carotenoide, un pigmento responsabile del colore rosso della polpa con importanti proprietà antiossidanti capaci di combatte l'invecchiamento cellulare e di svolgere un'azione preventiva nei confronti di malattie cardiovascolari, neurodegenerative e proliferative.
Il progetto ha riguardato una prima fase di verifica di fattibilità in cui è stata testata la capacità dello strumento NIR di correlare in maniera statisticamente significativa l'informazione spettroscopica al contenuto di licopene nella polpa dei frutti ottenuta attraverso una tecnica analitica "tradizionale" (high performance liquid chromatography o HPLC).
La seconda fase di sperimentazione ha interessato la messa a punto di una tecnologia innovativa da realizzare a livello industriale, su grandi quantitativi di prodotto lavorato su una linea di selezione e calibratura dei frutti. L'iniziativa permetterà la rilevazione della molecola frutto per

frutto, in tempo reale e con metodo non invasivo e poterne garantire così la concentrazione. Questa nuova tecnologia permetterà, inoltre, di lavorare anche su altri parametri del cocomero e del melone, utili a migliorare le performance qualitative nell'ottica di soddisfare le crescenti esigenze del mercato.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
L'azienda ha adottato il protocollo Global G.A.P. (Good Agricultural Practive) rispettando standard internazionali riguardo la tracciabilità e la gestione degli aspetti ambientali (gestione dei siti, del terreno e dei rifiuti); gestione del prodotto (fitofarmaci impiegati, tecniche di irrigazione, protezione delle colture, modalità di raccolta e trattamenti postraccolta); salute e sicurezza dei lavoratori e le loro condizioni di lavoro. Il consorzio effettua il controllo del residuo sul prodotto finale sia in fase di raccolta che in fase di conservazione.

PLUS
Innovative tecniche di coltivazione biologica e di produzione integrata, rispetto della natura dei suoi ritmi e dei suoi equilibri, rigoroso monitoraggio analitico su tutta la filiera.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
L'area è ad alta vocazione per la coltivazione di meloni ed angurie.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
www.unife.it/.../un-**cuoredolce**-a-**uno**-**mattina**-il-minicocomero-ferrarese
www.**unife**.it/comunicazione/rassegna-stampa/archivio-da.../file
www.karposmagazine.net/...**minianguria**.../5de7f4e5-7755-49ea-9f46-13.

FOTO PRODOTTO









Ricetta della tradizione
SPICCHI DI MINIANGURIA CARAMELLATA CON GAMBERI PICCANTI

Perché è la tua ricetta preferita
Tra le ricette che utilizzano la frutta, coniuga il sapore dolce e salato come spesso avviene nelle ricette di tradizione della mia città.

Ingredienti

- per gli spiedini: 12 code di gamberoni,
  - 2 cucchiaini di paprika dolce,
  - un pizzico di peperoncino in polvere,
  - olio extravergine di oliva, sale q.b.
- per l'anguria caramellata: 2 fette di minianguria alte circa 1 cm,
  - 100g di zucchero di canna

Preparazione
Mescolare in una ciotola la paprika, il peperoncino ed un pizzico di sale. Aggiungere le code di gamberoni sgusciate e mescolare bene in modo da insaporirle uniformemente.
Lasciare marinare in frigorifero per 30 minuti.
Infilare 3 gamberi per ogni spiedino ed ungerli con pochissimo olio; scottarli sulla piastra ben calda per due o tre minuti per lato e tenerli in caldo.
Tagliare le fette di cocomero in quattro spicchi e cospargerle di zucchero su un solo lato. Metterle con il lato zuccherato a contatto della piastra calda e lasciarle caramellare per circa tre minuti.
Servire subito gli spiedini speziati accompagnati dalla minianguria caramellata.



LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME ASPARAGO BIANCO (Asparagus officinalis)

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE L'Asparago Bianco è coltivato, dall'Azienda Tinin, seguendo le linee guida regionali (Friuli Venezia Giulia) del disciplinare di lotta integrata. La differenza di colorazione tra Asparago Bianco e Asparago Verde è data dal fatto che al primo viene impedita la fotosintesi clorofilliana "nascondendolo" alla luce del sole, grazie ai cumuli di terra posti sopra l'asparagiaia. I cumuli stessi vengono poi ulteriormente ricoperti con un film di plastica nero, che aiuta a tenere al buio il turione. La lavorazione dell'Asparago Bianco avviene subito dopo la sua raccolta, questo per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e consiste nel lavaggio, calibratura e conservazione a basse temperature, in attesa della vendita che sarà imminente.





AZIENDA PRODUTTRICE
Società agricola semplice LA FERULA
Referente Filippi Silvia s.s.
Via Martiri della Libertà – 34079 Staranzano (GO) --- cel. 3334634624

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'Azienda agricola è composta dai fratelli Antonio e Silvia e dalla mamma Francesca; nell'azienda collabora attivamente, nonostante l'età, anche la nonna Italia. Con una storia familiare risalente al XVI secolo e con i suoi casali rurali di fine 1600, l'Azienda è da sempre un punto di riferimento locale per quanto riguarda l'agricoltura.
Sono più di 20 gli ettari dedicati alla produzione di frutta e verdura di stagione, suddivisi principalmente in 2 aree; lo scopo è quello di coltivare ogni prodotto nel terreno più idoneo ad ottenere un'alta qualità ed una riduzione dei lavori colturali (terreni sabbiosi per gli asparagi, terreni argillosi per frutta e verdura).

In tempi recenti l'Azienda agricola si è strutturata per la trasformazione di alcuni dei suoi prodotti in succhi di frutta e aceto di mele.
Nel punto vendita troviamo anche prodotti, provenienti da altre Aziende, certificati "Kilometro 0" quali latticini vaccini e di capra, miele, salumi, conserve e composte.
La ristrutturazione del casolare permetterà di iniziare un percorso di sensibilizzazione sulla stagionalità delle produzioni agricole, del mangiar sano e senza sprechi. Il progetto prevede l'organizzazione di serate in cui, con nutrizioniste e "nonne" del paese, si parlerà sia di ricette stagionali che di ricette con gli avanzi, con le quali creare dei gustosi piatti.





CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI (bio, kilometro zero…)
Certificazione GLOBAL GAP per la produzione della mela.

PLUS (punti di forza)
L'Azienda agricola vocata alla produzione di frutta, verdura e cereali, presenta come punti di forza la produzione di asparagi bianchi e verdi (coltivati in circa 9 ettari di terreno sito nei pressi di Aquileia) e la produzione di mele (coltivate in circa 8 ettari siti a Fiumicello).

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Da quando, nel 1925, è documentata la vendita degli asparagi nel vicino mercato di Monfalcone (GO), l'Azienda agricola si è specializzata nella coltivazione di questo ortaggio, diventando al momento il più grande produttore di asparagi in Friuli Venezia Giulia, che commercializza al 90% nel punto vendita aziendale e nei mercati locali, direttamente al cliente finale.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
L'Azienda è presente in maniera costante da qualche anno nei mercati cittadini di Trieste, Gradisca (GO), Gorizia e Palmanova (UD). Appuntamenti giornalieri che la Coldiretti di Gorizia ha voluto proporre ai cittadini per farli avvicinare maggiormente alla filiera di produzione agricola regionale, accorciando così il divario che intercorre fra il settore produttivo e quello commerciale (divario che troppo spesso si ripercuote sulla freschezza e la qualità dei prodotti agricoli).



Ricetta della tradizione
ASPARAGI ALLA GORIZIANA

Perché è la tua ricetta preferita:
Nel nostro territorio esiste un connubio di tradizioni culinarie, quella mitteleuropea, quella veneta e quella slava, alle quali si affianca una robusta e saporita cucina popolare, con piatti semplici e genuini, che la gente preparava utilizzando le poche materie prime a disposizione. Questa ricetta ne è un esempio.

Ingredienti:

- 8 uova
- 800 gr di asparagi bianchi
- 2 cucchiai di senape
- ½ bicchiere di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaio di aceto
- sale q.b.



Preparazione:
Raschiate con un coltello i gambi degli asparagi, eliminatene la parte bassa più legnosa, lavateli e, con dello spago da cucina, legateli a mazzetti di 5/6 pezzi. Prendete una pentola sufficientemente alta e capiente e sistemate gli asparagi in posizione verticale. Riempite la pentola d'acqua fredda avendo cura di tenere le punte degli asparagi sopra il livello dell'acqua in modo che si cuociano al vapore senza spappolarsi. Aggiungete un cucchiaino di sale grosso e fate cuocere per circa 15 minuti dal momento in cui l'acqua inizierà a bollire.
Nel frattempo riempite un pentolino d'acqua fredda, sistemate all'interno le uova e fatele cuocere per 8 minuti dal momento in cui l'acqua comincia a bollire. Lasciate raffreddare le uova, poi tagliatele a metà ed estraete i tuorli.
Mettete quindi i tuorli in una ciotola e schiacciateli con una forchetta. Aggiungete la senape, l'aceto, il sale e, con l'aiuto di un cucchiaio di legno, mescolate bene gli ingredienti. Versate infine lentamente l'olio e amalgamate fino ad ottenere una salsa piuttosto cremosa.
Scolate gli asparagi, adagiateli su un piatto da portata e slegateli, al momento di servire portate in tavola il piatto con asparagi e la ciotola con la crema (ognuno se ne servirà a piacere).

SII CLUB LAMEZIA TERME

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME: Olio extra vergine d'oliva biologico Costantino;
Olio extra vergine d'oliva biologico Costantino Dop "Lametia"

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Agricoltura

DESCRIZIONE



Olio extra vergine d'oliva biologico Costantino *"…offre al naso note delicate di oliva matura accompagnate da aromi di frutta dolce e secca. Scorrevole e lineare in bocca, con sensazioni prevalenti di amaro, che sul finale lasciano spazio a un vivace persistente piccante a note di foglia.."* da guida Slow Food degli Extra vergini d'oliva. L'azienda si dedica alla coltivazione biologica di 60 ha di uliveti mono varietali di cultivar "Carolea", che si estendono sulle colline del Feudo di Maida ad un'altitudine media di 200 metri s.l.m.. Le olive coltivate biologicamente negli uliveti Costantino vengono trasformate nel frantoio aziendale in olio extravergine d'oliva biologico imbottigliato nella medesima azienda, seguendo l'intera filiera produttiva con passione e professionalità per ottenere un olio 100% italiano. La raccolta meccanizzata viene praticata da inizi ottobre a fine novembre con l'obiettivo di ottenere un oliva sana ed ancora verde, ricca di polifenoli. Le olive vengono lavorate entro tre ore dalla raccolta con un impianto di spremitura a freddo aziendale a ciclo continuo con gramole atmosferiche e automazione per ottenere un prodotto di alta qualità, l'Olio Extravergine d'Oliva Biologico. Per garantire nel tempo la qualità, l'olio viene conservato in cisterne in acciaio inox in azoto, al riparo dalla luce, a temperatura controllata, 12-20°C. Per valorizzare il legame tra l'olio, il territorio e la cultivar si certifica Dop, l'olio ottenuto nel rispetto delle rigide regole del disciplinare di produzione Dop "Lametia". L'olio extra vergine d'oliva biologico diventa un interessante condimento aromatizzato al rosmarino, basilico, peperoncino, lavanda, alloro, prezzemolo coltivati nel giardino aromatico Costantino. La produzione totale dell'azienda è di 300 quintali circa.

AZIENDA PRODUTTRICE

Azienda Agricola Costantino Mariangela
General Manager dott. ssa Costantino Mariangela
Loc. Donnantonio, 88025 Maida (CZ)
Phone: +39 0968754332 cell: +39 3391841463
Email: agriturismocostantino@gmail.com
Pagina Fb: Agriturismo Costantino
Sito: www.agriturismocostantino.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

I due blend di prodotto, l'Olio Extravergine d'Oliva Biologico e Olio Extravergine d'Oliva Biologico DOP "Lametia" si vendono in bottiglie da 0,25Lt - 0,50 Lt - 0,75 Lt oppure in confezioni da 5 litri , con la possibilità di inviarle in tutti i paesi del mondo. Nell' azienda di 160 ettari, oltre all'uliveto, si coltivano seminativi, un grano locale biologico "incensalora'' da cui si ottiene un'ottima farina utilizzata per la produzione di pani e pasta; un agrumeto, un frutteto e l' orto che danno verdure e frutta biologica che viene trasformata nel laboratorio artigianale in confetture, marmellate, sott'oli e olive; i boschi, in ultimo, sono ottimi per la produzione di frutta secca, noci, nocciole, mandorle, pinoli e castagne, oltre ad essere utili per le ramaglie utilizzate per alimentare le caldaie a biomassa; ed infine, coltiviamo un giardino di piante aromatiche utilizzate per aromatizzare l'olio extravergine d'oliva biologico, che diventa un ottimo condimento, ma anche per produrre tisane e per insaporire i piatti. La famiglia Costantino consapevole della tranquillità che la vita agreste trasmette e della posizione strategica in cui si trova, ha intrapreso un'attività di Agriturismo, aprendo le porte della propria dimora a quanti sono desiderosi di condividere l'amore per la natura e per i piatti tipici della tradizione rivisitati in chiave moderna.



L'Agriturismo Costantino nasce dalla ristrutturazione di un antico villaggio rurale che si sviluppa su una collina di uliveti denominata Donnantonio.

Percorrendo il viale d'ingresso noterete imponente un antico Casale, un tempo casa padronale, recentemente ristrutturato con delle ampie camere con travi a vista, dotate di tutti i comfort. Tutto intorno si svolgevano le attività del villaggio: un piccolo negozio di generi alimentari era sufficiente per le esigenze del villaggio, un consorzio agrario forniva tutto il necessario per i contadini della zona che coltivavano i campi duramente, mentre i figli trascorrevano le giornate nella scuola elementare del villaggio e la domenica si riunivano nella chiesa rurale. Questi fabbricati, una volta ristrutturati, sono stati adibiti a mini-appartamenti immersi nella natura e dotati di tutti i comfort.

Il capanno deposito macchine ed attrezzi oggi è divenuto un elegante ristorante in stile moderno con ampia sala eventi, dotato di laboratorio artigianale per la trasformazione dei vegetali e della frutta in sott'oli e confetture che potrete degustare in abbinamento alla selezione dei formaggi o durante la prima colazione servita in veranda sul bordo piscina.



L'antico "Lavatoio" del villaggio è stato trasformato in un 'ampia piscina immersa in un tipico giardino mediterraneo con parco giochi per bambini e un divertente minigolf. La sala ricreativa, un tempo fienile, è il luogo ideale per rilassarsi, dotata di area tv, sala lettura e biliardo.

Strettamente legati alle nostre radici abbiamo preservato il patrimonio rurale pur non rinunciando ai comfort e alla tecnologia: l'azienda ha investito in fonti rinnovabili, auto-produce l'energia elettrica e sfrutta

l'energia del sole per riscaldare l'acqua sanitaria di tutto l'agriturismo con il solare termico e riscalda l'ambiente con una caldaia a biomassa, sfruttando i residui di potatura e il nocciolo dell'oliva. Oggi siamo riusciti a ridare vita al villaggio rurale con 20 camere e 5 appartamenti, a dare impulso all'agricoltura moderna arrivando al consumatore finale con un ampio ventaglio di prodotti di qualità ed essere autosufficienti dal punto di vista energetico.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

L' olio extra vergine d'oliva Costantino è certificato biologico dal ente " Suolo e Salute" e Dop Lametia dal "Agroqualità". E' stato inserito nella guida dello Slow Food dei migliori Extra Vergine d'oliva italiani.
Nel 2014 Mariangela è stata selezionata dal Ministero delle politiche agricole e forestali tra le sei migliori imprenditrici agricole italiane.
L'azienda si è distinta per aver introdotto fattori di successo nell'attività, diversificazione, innovazione e rispetto dell'ambiente ed è stata premiata dal ministro Martina al salone del gusto di Torino. L'azienda è stata selezionata tra i Toyps della Jci, Junior Chamber international.

Lametia

PLUS (punti di forza)

La gestione tutta al femminile dell'azienda mette in luce le grandi capacità delle donne anche nelle attività agricole. Il team di lavoro è prevalentemente costituito da giovani donne.
Il forte legame con il territorio che caratterizza il prodotto lo rende un'eccellenza qualitativa.
Il clima tipicamente mediterraneo contribuisce all'alta qualità produttiva.
L'intera filiera produttiva consente di arrivare direttamente al consumatore con un prodotto confezionato ad un prezzo competitivo per il consumatore e remunerativo per il produttore.
Inoltre il ciclo produttivo è chiuso. I sottoprodotti vengono utilizzati per concimare o produrre energia termica, tramite caldaia a biomassa, nel pieno rispetto dell'ambiente.
La diversificazione consente di salvaguardare il reddito aziendale ed ottimizzare l'uso dei fattori produttivi. L'innovazione consente di introdurre nuove tecnologie per la raccolta e la trasformazione riducendo i costi e l'inquinamento ambientale.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

L'olivo è una pianta antichissima, la sua storia e quella dell'uomo sono legate da oltre 7.000 anni. Testimonianze dell'importanza di questa pianta nella vita dell'uomo sono presenti in diverse civiltà e religioni. Nella Bibbia il ramoscello d'ulivo è (insieme all'arcobaleno) il simbolo della pace tra Dio e gli uomini dopo il diluvio universale.
L'ulivo e l'olio compaiono anche nel Corano: "Dio è la luce dei cieli e della terra. La sua luce è come una nicchia, in cui si trova una lampada (...) il suo combustibile viene dall'olio di un albero benedetto, un Olivo". La mitologia greca attribuisce la creazione di questo albero ad Atena, dea della Sapienza. In una competizione con il dio Poseidone per diventare la divinità protettrice di Atene, la dea fece sorgere una pianta di ulivo da una roccia per donarla agli ateniesi, mentre Poseidone fece comparire dalla foresta un nuovo animale: il cavallo. Gli ateniesi scelsero l'ulivo, perché il cavallo rappresentava la guerra mentre la nuova pianta avrebbe garantito loro olio, legname e luce e quindi abbondanza e pace.

In Calabria la presenza dell'ulivo è documentata almeno sin dal tempo dei Greci (VIII/VII sec. a.C.), quando la pianta arrivò nell' Italia meridionale importata dall'Asia Minore, ma si deve ai Romani, con l'introduzione di importanti innovazioni e il perfezionamento delle tecniche olearie, l'enorme sviluppo e la diffusione di questa coltura antichissima. Alberi sempreverdi e molto longevi, col loro verde argento straordinario, gli olivi sono oggi parte inconfondibile del nostro paesaggio agrario. Gli impianti arborei, veri e propri monumenti della natura, si adattano a terreni anche impervi. La raccolta delle olive, che inizia ad ottobre-novembre, prima della semina del grano, può avvenire con mezzi meccanici, per brucatura o per caduta spontanea sulle reti. Grazie a questa secolare esperienza che la Calabria è ai primi posti tra i produttori di olio italiani. Il territorio è particolarmente vocato. E' stata ristrutturata la via dei Trappeti lungo il corso del fiume, dove anticamente esistevano i frantoi ad acqua.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

Fiera del gusto "Food and Beverage" a Catanzaro
Salone del gusto di Torino
"I'Extravergine Lamezia Show"
Slow food day
Frantoi aperti

Ricetta della tradizione di Maida

TAGLIATELLE INTEGRALI AI CECI NOSTRANI CON GUANCIALE CROCCANTE

Perché è la tua ricetta preferita:



Si tratta di una ricetta completamente legata al territorio: dalla pasta ottenuta dalla farina biologica di grano duro "incensarola" prodotta dall'Azienda, all'olio extra vergine d'oliva biologico Costantino ai ceci, legume particolarmente caro agli abitanti di Maida.
Il 2 aprile il paese festeggia il suo Santo patrono, San Francesco di Paola, in quella che è diventata la più antica delle tradizioni popolari locali, la "cicerata."
Un rito che si rinnova da secoli e che coinvolge l'intera popolazione attraverso un suggestivo percorso religioso e spirituale: la festa inizia la sera della vigilia con una processione che porta la statua del Santo Patrono dalla Chiesa madre Santa Maria Cattolica sino alla chiesetta dell'antico convento dei minimi; la stessa sera si svolge la Santa Messa e l'accensione delle caldaie per la preparazione della pasta e ceci. Inizia intanto la lunga notte di preparazione da parte dei "cucinieri". La consumazione del pasto benedetto in genere avviene immersi nella natura dei luoghi attorno all'antico convento insieme ad amici e parenti.



E' talmente forte l'attaccamento dei maidesi per la cicerata che degli emigrati in USA e in Svizzera hanno voluto mantenerla e rinnovarla anche lontano dai confini italiani.
Ciò avviene in particolare nella cittadina americana di Ambler in Pennsylvania (dal 1934), e in Svizzera nella città di Muttenz, dove esistono importanti comunità di maidesi che hanno costituito dei comitati locali per la cicerata.

SII CLUB LAMEZIA TERME
2013/2015

Ingredienti per 4 persone



Tagliatelle:
250 gr Farina ottenuta da grano "Incensarola" Costantino biologico
250 gr Semola ottenuta da grano "Incensarola" Costantino biologica
Un cucchiaio scarso di sale
4 uova fresche
Acqua quanto basta

Condimento:
150 gr Ceci nostrani
2 cucchiai di Olio extravergine d'oliva biologico Costantino
1 spicchio Aglio
1 rametto di rosmarino
200 gr di guanciale di maiale nero biologico
100 gr. di formaggio ovi-caprino semistagionato

Preparazione

Tagliatelle:
In una ciotola versate la semola e la farina, unite gradualmente con l'acqua a temperatura ambiente, mescolando il tutto con un forchettone. Lavorate l'impasto a mano direttamente nella ciotola fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea, coprire con un panno e lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno mezz'ora, in modo che la pasta si distenda. Con l'aiuto di un mattarello si tira una sfoglia di spessore di 2 mm, si arrotola su se stessa e si taglia con un coltello in modo da ottenere le tagliatelle.









Condimento
Mettere a bagno i ceci con il bicarbonato per 12 ore. In una padella far soffriggere l'olio con uno spicchio di aglio schiacciato e il rametto di rosmarino. Aggiungete i ceci e un mestolo di acqua di cottura della pasta e lasciar cuocere per 45 minuti a fuoco lento, aggiungendo un pizzico di sale. Frullare metà dei ceci ottenendo una crema omogenea. Tagliare il guanciale a striscioline e farlo soffriggerle in padella calda in modo che diventi croccante.
Scolate le tagliatelle e mantecatele con la crema aggiungendo una spolverata di formaggio, un pizzico di pepe e un po' di olio a crudo.

SII CLUB LATINA

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME **Mozzarelle e Burrata**

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE



Monica è una donna discreta e molto riservata, sebbene tenace e determinata. Grazie a queste qualità essenziali è riuscita ad organizzare e sviluppare un'azienda a ciclo completo che produce un prodotto di nicchia, una delle pochissime nel settore caseario. Ha ereditato l'azienda dai genitori che avevano un allevamento di bufali, ma il suo obiettivo era quello di lavorare in proprio il latte prodotto dalle bufale. L'azienda attualmente si estende nel territorio vicino ad una piccola cittadina, costruita dopo la bonifica della pianura Pontina, ossia Pontinia, a dieci chilometri da Latina e a due passi dal Parco del Circeo.



In azienda vengono allevati circa 500 capi di diverse categorie tra adulti e giovani; sono soprattutto bufale, i bufali per la riproduzione sono circa dieci, tutti si nutrono di foraggi coltivati nei terreni della stessa azienda, come "inzilati" di mais e fieno, ciò dà ai prodotti caseari un particolare sapore e profumo rendendoli molto gustosi. Inizialmente, per trasformare il latte in prodotti caseari Monica assunse un esperto "casaro", imparò, ed oggi produce mozzarelle, caciotte, ricotta e formaggi di alta qualità per sapore e gusto.

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda Macchiusi Monica
Km 90.00 Via Appia, 04014 Pontinia (Latina)
Tel. 0773 850211
monicamacchiusi73@gmail.com
caseificio.macchiusi@gmail.com

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Il latte crudo non pastorizzato conserva tutto il patrimonio enzimatico e il segreto della lavorazione risiede nella corretta sosta della cagliata nel siero – innesto che con la sua acidità e con il suo patrimonio microbiologico è la vera impronta che la storia del territorio imprime sulla bontà dei prodotti.



In azienda si producono mozzarelle di bufala di varie grandezze utilizzando tecniche manuali tradizionali, mozzarelle ripiene, tipo burrata, ricotte, anche queste di varie grandezze e formaggi a pasta filata dal profumo particolare che ricorda l'odore delle erbe e del fieno. Poiché l'azienda produce interamente la materia prima destinata alla trasformazione, i prodotti sono sempre eccellenti per equilibrio di gusto e caratteristiche organolettiche. Il punto vendita consente al pubblico di assaporare e di acquistare prodotti sempre freschi.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

La Macchiusi non ama molto la pubblicità per i suoi prodotti che sono di nicchia; sono conosciuti nelle zone circostanti e nei paesi della regione Lazio, ma l'acquisto avviene solo nel punto vendita dell'azienda dai consumatori diretti. C'è un assiduo passaparola che esalta la bontà e la qualità dei prodotti.



PLUS (punti di forza)

L' intera produzione è a ciclo chiuso, foraggi coltivati in proprio, prodotti caseari derivati dal latte delle bufale allevate in azienda e tutta la filiera è sotto controllo e sempre monitorata nel rispetto dell'ambiente. Il letame e i liquami vengono totalmente utilizzati come fertilizzanti in maniera del tutto biocompatibile, cosi' come l'approvvigionamento di energia elettrica, prodotta in azienda, grazie ad un impianto fotovoltaico moderno ed efficiente. Anche il siero separato dal latte durante la lavorazione dei prodotti caseari viene riutilizzato mescolandolo al fieno, rendendolo umido e quindi più gustoso per le bufale.

Tutta la produzione è a chilometro zero, dall'azienda al consumatore diretto. Il bancone espositivo di vendita appare subito ricco di varie proposte casearie disposte con cura ed un garbo tutto femminile. Monica ti accoglie sorridente e disponibile insieme ad altre ragazze. Hanno tutte il cappellino raccogli capelli bianco, tutte hanno il camice bianco. L'impatto visivo rimanda subito ad una sensazione di ordine, pulizia, candore, genuinità come Monica.



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Il territorio in cui sorge l'azienda, nel XVIII secolo, apparteneva alla nobile famiglia Caetani e già da quei tempi era diffuso l'allevamento delle bufale e la lavorazione del latte. Gli allevamenti di bufali risalgono all'epoca romana e la zona più ricca di allevamenti era l'area dell'attuale Campania. Gli allevamenti si diffusero successivamente anche nei territori del basso Lazio, ed oggi questa Regione produce il 20% dell'intera produzione nazionale. In alcune zone della Regione ancora si possono ammirare costruzioni circolari in legno e paglia risalenti ai secoli precedenti (naturalmente oggi ricostruite) chiamate "Procoio", dove al centro si accendeva il fuoco per la bollitura del latte. Quindi, una tradizione millenaria di lavorazione che costituisce uno degli aspetti più importanti dell'economia Pontina, pubblicizzata con Sagre locali.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

Oltre al punto vendita in azienda, i prodotti sono presenti nelle esposizioni delle Sagre organizzate nei Borghi della pianura Pontina. Il Soroptimist Club di Latina, nei diversi incontri e nelle conviviali, utilizza sempre prodotti Macchiusi, promuovendone la pubblicizzazione.

Ricetta della tradizione della terra Pontina
FETTUCCINE DELLA FATTORIA

Questo piatto, facile e veloce da preparare, è un primo molto gustoso, che si può servire in ogni stagione.

Ingredienti (per quattro persone):

- 350 g di pappardelle fatte a mano
- 300 g di pomodorini "Pachino"
- 100 g di speck di bufala affumicato tagliato a cubetti
- un pizzico di peperoncino
- uno spicchio di aglio
- olio quanto basta
- prezzemolo per decorazione

Preparazione:



Preparate un soffritto leggero con l'olio, lo spicchio di aglio, un pizzico di sale e di peperoncino; quando il soffritto è pronto, aggiungete lo speck di bufala precedentemente tagliato a cubetti e fatelo rosolare. A questo punto aggiungete i pomodorini "Pachino", tagliati ciascuno in quattro spicchi, e lasciate cuocere. I pomodorini hanno la caratteristica di tirare fuori tutta l'acqua di cui sono composti, donando al sugo un sapore delicato ed una consistenza vellutata. Fate asciugare i 4/5 dell'acqua dei pomodorini, nel frattempo cuocete le pappardelle e scolatele piuttosto al dente, perché a questo punto dovrete aggiungerle al sugo e saltare per circa un minuto a fuoco vivo in padella; ed ecco pronto il vostro piatto, semplice, molto colorato e ricco di gusto!

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME Azienda Agricola Iannotta - Olio dal 1952

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura



DESCRIZIONE
Lucia Iannotta è cresciuta tra gli oliveti. Figlia e nipote di olivicoltori e frantoiani, dopo gli studi universitari**,** decide di prendere in mano le redini della ditta di famiglia per creare un'azienda moderna ma attenta alla tradizione, un'azienda votata alla qualità dove sono i particolari a fare la differenza. Nasce così una realtà che porta il suo nome. L'azienda si estende su una superficie di quindici ettari circa e possiede 3.300 piante di ulivo nel territorio collinare di Sonnino, piccolo paese in provincia di Latina, protetto dai monti Ausoni, della catena dei monti Preappennini, favorito, quindi, da una particolare condizione climatica. Dal 2008, l'azienda cresce pezzo dopo pezzo giorno dopo giorno, conquistando premi ed estimatori. L'intera filiera è sotto controllo. Gli uliveti di proprietà, il frantoio aziendale, la linea di imbottigliamento, l'intero processo è costantemente monitorato per non lasciare nulla al caso e per raccogliere al meglio il sapore autentico del territorio. Tra gli ulivi ci sono anche alberi da frutta, alberi di carrube, cespugli di fichi d'india. Sotto gli alberi vengono coltivati i prodotti dell'orto:
broccoletti, pomodori, fagiolini, cipolle e tutti i frutti vengono adeguatamente conservati in barattoli sotto forma di creme, sughi, sott'oli e marmellate.



AZIENDA PRODUTTRICE
Az. Agricola Iannotta Lucia
Via Capocroce, 10 04010 Sonnino (LT)
Tel. 0773.947005/339.3445032
info@olioiannotta.it
www.olioiannotta.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA



Le olive di specialità "cultivar itrana", utilizzate per l'olio extra vergine e per quello Dop, per l'olio aromatizzato, per i sott'oli, le creme e condimenti, sono raccolte direttamente dal territorio di proprietà. La produzione dei singoli prodotti viene fatta a ciclo chiuso, direttamente sul posto, e risponde ad uno degli obiettivi principali dell'azienda dal punto di vista di una coltura altamente ecologica ed ecosostenibile.
La punta di diamante dell'azienda è l'olio extra vergine, un'itrana in purezza, dal fruttato intenso con amaro e piccante in equilibrio. Estratto a freddo nel frantoio aziendale.
In principio, quindi, era l'extra vergine poi è arrivato l'olio Dop – Colline Pontine, un olio che racconta il territorio delle Colline Pontine da cui prende il nome, semplice e genuino viene estratto a freddo nel frantoio dell'azienda dalle olive provenienti dall'uliveto più antico della proprietà. Si confezionano anche gli oli aromatici, impreziositi da essenze come il basilico, gli agrumi, il peperoncino, i funghi; essi raccontano il territorio lungo tutte le stagioni.



Ci sono poi i filetti di melanzana, i carciofi grigliati, i pomodori secchi e bocconcini di cacio che mantengono il loro sapore e si impreziosiscono dalle note dell'extra vergine di qualità. Creme e condimenti con funghi, olive verdi e nere, pomodori, diversi sapori per rendere unica una bruschetta o diversa una pasta.



E il recupero delle Carrube. Gli oliveti di Sonnino sono abitati da carrubi secolari. Un tempo erano i dolci dei bambini, poi sono stati dimenticati. La Iannotta ripropone oggi questo frutto strettamente legato all'olivo e dal sapore molto particolare.



E per finire la produzione di sapone con i sedimenti dell'olio. E' il sapone di una volta, come quello fatto in casa, secondo il sistema tradizionale a caldo, con la sola aggiunta di olio profumato con essenza di lavanda. Il prodotto ci stupisce perché lascia una pelle morbida ed idradata.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI



L'azienda ha avuto il primo premio nel Concorso Provinciale "Il migliore olio delle colline pontine" nel: 2010; 2012; 2013.
"Migliore etichetta " 2012 e 2013
Segnalata su " Guida agli extravergini"
Segnalata su "Oli d'Italia"
Segnalata su "Flos olei"
Certificazione di Qualità

PLUS (punti di forza)

I punti di forza sono molteplici, a cominciare dal chilometro zero, infatti le olive, raccolte nelle terre di proprietà, vengono accuratamente selezionate e portate alla molitura nel frantoio di famiglia, tutto il processo produttivo dell'olio viene effettuato entro le otto ore dalla raccolta delle olive. L'azienda, inoltre, ha adottato un attento controllo di tutta la filiera di produzione come garanzia di qualità.
Il ciclo di produzione nel rispetto della eco sostenibilità, non permette di perdere i "reflui" di lavorazione (foglie, acqua, polpa di olive, noccioline), questi vengono utilizzati in un secondo processo produttivo di Biogas, che si trasforma in energia elettrica, riutilizzata per il processo produttivo generale. Foglie e polpa danno origine alla biomassa e come tutte le sostanze

organiche producono gas. Le noccioline sono vendute per la combustione di stufe e caldaie ad uso familiare.
Altro punto di forza è il continuo lavoro di ricerca e quindi di innovazione dell'azienda e del processo di produzione, come la stessa Lucia sostiene:
"Un po' di agricoltura, un po' di artigianato, un po' di archeologia, sempre pronti a creare entusiasmo, emozione attraverso profumi e sapori ".
La donna, che conduce un'azienda con queste caratteristiche, non trova una strada semplice, ha lottato in un ambiente ove predominanti sono gli uomini, ma ce l'ha fatta. Un tocco di femminilità si evidenzia nell'organizzazione del locale del frantoio, pulito ed ordinato, l'ufficio e il punto vendita sono accoglienti, arredati con cesti di produzione locale, fiaschi e bocce impagliate.
Qua e là alcuni spazi sono arredati con attrezzi di uso tradizionale, ormai dal fascino antico.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Nel secondo week-end di Agosto viene rievocata la festa dell'olio di oliva nel territorio del Comune di Sonnino e la Sagra dell'olio viene celebrata nell'ultima domenica di novembre. Tale olio, a seguito di una ricerca scientifica, è stato dichiarato antitumorale.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

La vendita dei prodotti viene effettuata nel punto vendita dell'azienda e presso numerosi esercizi commerciali della zona e in Italia. Esporta tutti i prodotti anche nei paesi orientali e soprattutto in Giappone e in Colombia. È presente nei punti Campagna Amica, Vegan O.K, Colline pontine e per ultimo all'Expo di Milano quale rappresentante per il Lazio delle eccellenze produttive d'Italia.
Il Soroptimist Club di Latina, nei diversi incontri e nelle conviviali, utilizza sempre prodotti Iannotta, promouovendone la pubblicizzazione

Ricetta della tradizione di Sonnino (Latina)
“BRUSCHETTE A JÒSA” (BRUSCHETTE A NON FINIRE)

La ricetta è semplice e dalla preparazione facile e rapida, nonostante ciò il risultato sarà certamente molto gustoso, capace di mettere d’accordo ogni palato. È un tipico antipasto della tradizione dei paesi adagiati sui monti Lepini e Ausoni.

Ingredienti:

- Pagnotta della tradizione locale, cotta al forno a legna, tagliata a fette alte circa 1 cm
- Crema di pomodori, crema di carciofi e crema di broccoletti prodotte dall’azienda “Iannotta - Olio dal 1952”
- Verdure sott’olio prodotte dalla medesima
- Olio extra vergine di oliva di qualità superiore spremuto a freddo nel frantoio Iannotta

Preparazione:

Portate il forno a 200°C di temperatura, nel frattempo preparate una teglia dove porrete un foglio di carta da forno, sul quale apporrete le fette di pane precedentemente tagliate. Cospargete leggermente il pane con olio extra vergine di oliva Iannotta ed infornate. A seconda del tipo di forno i tempi di cottura possono variare, per cui la cosa migliore che possiate fare è controllare attraverso il vetro la tostatura del pane, avendo cura di toglierlo dal forno non appena sia divenuto dorato e leggermente abbrustolito. Prendete nel frattempo la quantità di crema e sott’olio necessaria a farcire le bruschette, ponetele in alcune ciotole e riscaldatele a bagnomaria per alcuni minuti, finché non raggiungeranno circa 60° C di temperatura, oppure nel forno a micro onde per 3 minuti a 400W. Successivamente cospargete le bruschette dorate e croccanti con un pizzico di sale e spalmatele con i prodotti Iannotta, passate un ulteriore filo di olio a crudo, sempre Iannotta, e servitele in un grande piatto da portata ben calde.



LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME prodotto — **ACETO DI AGRESTO DI MANTOVA**

CATEGORIA DI APPARTENENZA — **AGRICOLTURA, TRASFORMAZIONE**

DESCRIZIONE

Si tratta di un prodotto alimentare tipico, usato per condire pietanze, è un prodotto agricolo del territorio mantovano.

L’agresto di Mantova Mengazzoli è un condimento di antica derivazione dal profumo persistente ed aromatico grazie all’uso di succo d’uva acerba. E’ nato dall’esigenza di utilizzare i grappoli che venivano raccolti ancora acerbi allo scopo di migliorare la qualità di quelli che si lasciavano sulla pianta e di conseguenza quella del vino, si ottiene così un prodotto acidulo e leggermente dolce

L’Agresto di Mantova per il colore intenso e per il suo gusto dolce e fruttato, si sposa perfettamente con piatti freddi come salumi e formaggi, macedonie, gelati alle creme e semifreddi.

Ottimo se assunto a fine pasto come digestivo



AZIENDA PRODUTTRICE

ACETIFICIO MENGAZZOLI, via della Costituzione 41 – 46041 Levata di Curtatone (MN) tel 0376/47444 – sito www.mengazzoli.it – CEO Elda Mengazzoli, cell. 348/2685587

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

La produzione dell'aceto a Mantova, è una tradizione che si perde nel tempo e che veniva tramandata di padre in figlio nelle famiglie di acetai. Il punto di svolta di questa fantastica tradizione è il 1962 quando il fondatore dell'azienda, trasforma la tradizione artigianale secolare di Mantova per farla conoscere e apprezzare al di fuori dei confini della città.



Da allora molti anni sono passati, e al fondatore si sono uniti i figli Elda e Cesare e la produzione si è diversificata andando dagli aceti di vino a quelli di mele, dalle Creme di Balsamico ai Mostagri, dai sali agli aceti aromatizzati.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

L'azienda ha raccolto ben 4 premi nell'ultima edizione del Merano Wine Festival, 2 riconoscimenti CIBUS 2022, ma anche negli appuntamenti di Olio Officina 2022, Top Italian Food Gambero Rosso 2021, Platinum Award 2021 Merano Wine Festival, Wine Hunter Award 2020, Premio Ethical Food 2019…..e numerosi altri riconoscimenti.

PLUS

E' un prodotto di nicchia (è noto un unico altro esempio in Toscana), è un esempio di utilizzo di materiale "di scarto" (ultima uva che, a fine stagione, non riesce a maturare al cambiare brusco del clima) diversamente non impiegabile.

RICETTA
GELATO, MELONE E AGRESTO DI MANTOVA

L'acido gusto dell'Agresto rompe la monotonia dolce del melone e del gelato rendendo questo dessert stimolante

Ingredienti per 4 persone:

- 1 piccolo melone liscio
- 4 hg di gelato alla panna
- 4 cucchiai di AGRESTO DI MANTOVA

Preparazione:

Rimuovete la buccia e i semi al melone e mettete la polpa in un frullatore.
Lasciate che il gelato alla panna si ammorbidisca in modo che diventi molto soffice.
Mettete sul fondo di un bicchiere il gelato copritelo con una buona dose di melone frullato e infine versate una cucchiaiata colma di agresto al centro.
Guarnite con una fogliolina di menta.



SII CLUB MILANO FONDATORE

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME LOCONOVO DEGLI AMARI olio extra vergine di oliva

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE
Olio extra vergine di oliva biologico con colore che varia dal verde oliva al giallo verde, l'odore è simile a quello del frutto fresco e il sapore presenta una composizione aromatica con spiccate note di erba fresca, carciofo e pomodoro. L'azienda coltiva 6000 olivi del noto cultivar Nocellara del Belice ad una altitudine di 100m s.l.m. La raccolta delle olive è effettuata esclusivamente a mano direttamente dalla pianta, entro 24 ore si procede poi alla frangitura con martelli in continuo. L'estrazione prosegue per centrifuga a 27° C tramite decantar. L'olio infine viene stoccato in fusti inox a temperatura tra i 15° e i 18°C.
Per la migliore conservazione l'olio va mantenuto al riparo della luce, a temperatura di 12-20°C e umidità 70-80% va inoltre consumato entro 18 mesi dall'imbottigliamento. La produzione dell'azienda è di 120-150 q.

AZIENDA PRODUTTRICE
Loconovo degli Amari di Elisabetta Amari Capua
strada provinciale 13 via dei Prefetti Amari n.2, 91022 Castelvetrano (Trapani)
GPS Lat/Long: N37° 37.700'/ E12° 50.817'. 349 4310632
www.loconovodegliamari.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Il prodotto viene offerto in confezioni da 6 bottiglie da 0,25l - 0,50l - 0,75l oppure in lattine da 3 litri e 5 litri
Alcuni ettari sono coltivati a vigneto, con circa 15.000 vitigni appartenenti alla qualità Grillo (uva bianca), un ceppo pugliese trapiantato nel trapanese, con cui si produce normalmente il Marsala. In via sperimentale l'azienda è impegnata, con l'uva raccolta, nella produzione di aceto.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Olio biologico proposto nel progetto C&C dal Soroptimist Club Milano Fondatore in quanto, condividendo le finalità del progetto, ha selezionato un prodotto simbolo della cucina italiana,

frequentemente apprezzato nelle conviviali e frutto del lavoro accurato di una "sorella ottima" recentemente entrata a far parte del club.

PLUS
L'uliveto di produzione, uno dei più estesi della zona, dista quattro chilometri dal mare: questa posizione, unita alla presenza di un invaso naturale utilizzato per la raccolta delle acque piovane, consente un microclima che preserva il frutto, nel periodo più delicato della fioritura, dagli sbalzi del clima e permette di assicurare continuità nella produzione. La raccolta delle olive viene fatta a mano nel periodo tra ottobre e novembre.
Per le sue caratteristiche dovute a una bassissima acidità- 0,17% e a un'alta presenza di polifenoli, in grado di contrastare i radicali liberi,viene considerato un alimento indispensabile nella dieta mediterranea.
L'azienda si trova inserita nella Strada dell'olio e l'attenzione per il territorio, la salvaguardia dell'ambiente, la tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale hanno portato i proprietari ad inaugurare, all'interno della azienda agricola, un MUSEO dell'Olio e della civiltà contadina.
In collaborazione con *Lega Ambiente* vengono organizzati *percorsi naturalistici* all'interno della proprietà,per mostrare e spiegare alcuni olivi centenari, rare piante grasse, esempi di flora mediterranea e di palme appartenenti a specie diverse.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La storia dell'olivo si intreccia con quella dell'uomo. Si racconta che Zeus per placare una contesa tra Atena e Poseidone, propose una gara il cui vincitore sarebbe stato colui che dei due avesse offerto all'umanità il dono più utile. Vinse Atena che piantò l'olivo che avrebbe donato all'uomo l'essenza dei suoi frutti per nutrirsi, rinforzarsi, medicarsi e adatto a fornire luce e calore alla casa Si intrecciavano corone agli eroi dei giochi Olimpici con i rami di olivo selvatico sacro che Ercole aveva piantato ad Olimpia. E' leggenda che il talamo di Ulisse fosse di legno di olivo e che di verde ramo d'olivo fosse fatta la clava di Polifemo. La colomba di Noè che fa ritorno all'Arca porta un ramoscello di olivo nel becco come simbolo della pace ristabilita tra Dio e gli uomini. Cristo viene accolto a Gerusalemme dalla popolazione che lo inneggia con rami di olivo. L'ultima notte terrestre della vita del Redentore fu passata nell'orto di Getzemani sotto la chioma di piante di olivo.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Fiera del Gusto a Cremona





Ricetta della tradizione siciliana
CAPONATA DI MELANZANE

Perché è la tua ricetta preferita
La caponata è un noto piatto siciliano, molto usato nelle feste natalizie, composto da verdure fritte e condite con salsa agrodolce; esiste una ricetta base e molte varianti, con nomi leggermente diversi, come ad esempio la “caponatina”, che è simile alla caponata negli ingredienti, ma diversa nella preparazione; non è agrodolce, ed assomiglia di più ad una parmigiana. L’origine del nome caponata, è incerta: secondo alcuni sarebbe una parola di derivazione catalana, ricetta che prevedeva tra gli ingredienti dei pesci, tra i quali il “pesce capone” e molluschi come il polpo, ed è successivamente entrata nella tradizione regionale come piatto povero con le verdure al posto del pesce; altra attinenza con la Spagna la troviamo con la parola “capon”, che era un biscotto consumato dai marinai spagnoli. Secondo altri il nome caponata discenderebbe dal termine marinaro “cappone”, cioè grosso paranco o dal termine latino cauponae, ovvero il nome delle taverne romane dove certamente questo piatto era sempre pronto per essere servito. Una cosa è certa: in antichità la caponata era molto diversa da quella che conosciamo oggi; infatti, fino al Seicento non si conosceva la melanzana, mentre il sedano, conosciuto fin dall'antichità, non veniva usato in cucina ma solo a scopo decorativo.

Ingredienti

- 1 kg melanzane allungate
- 600g gambi di sedano
- 2 grosse cipolle
- 200g di olive verdi in salamoia snocciolate
- 3 pugni di capperi dissalati
- 60 g di pinoli
- 500 g di pomodori da salsa
- 50g zucchero
- 1/2 bicchiere di aceto
- Basilico qualche foglia
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale grosso q.b.

Preparazione
Lavate, mondate e tagliate a cubetti, di circa 1,5 cm di lato, le melanzane e disponetele a strati in un colapasta o setaccio, spolverizzandole con del sale grosso , affinché perdano l’amaro. Lasciatele riposare così per almeno un'ora. Intanto tagliate i gambi di sedano a listerelle e sbollentateli in una pentola con dell’acqua salata, scolateli, asciugateli con della carta da cucina e soffriggeteli in olio d’oliva a fuoco basso. In un'altra padella, fate soffriggere in olio d’oliva le cipolle affettate e unite, quando saranno appassite, i capperi dissalati, i pinoli e le olive denocciolate, facendo soffriggere il tutto per altri 10 minuti. A questo punto aggiungete i pomodori spezzettati o tagliati a cubetti e fate cuocere per circa 20 minuti a fuoco vivace. Intanto scolate e sciacquate le melanzane, asciugatele con la carta da cucina e friggetele in olio di oliva dentro ad una capiente padella nella quale dovrete unire tutti gli ingredienti da voi precedentemente preparati.
Quando le melanzane saranno ben rosolate, unite i gambi di sedano, il composto con i pomodori e amalgamate bene il tutto a fuoco basso. Cospargete poi gli ingredienti in padella con lo zucchero e aggiungete il mezzo bicchiere d'aceto), cuocendo ancora a fuoco moderato fino a che l’odore dell’aceto sarà sfumato. A questo punto la vostra caponata è pronta: lasciatela raffreddare e servitela con delle foglie di basilico intere e spezzettate.



Ricetta della tradizione
FIAPON - FRITTELLE DI POLENTA – specialità della Bassa Padana

Perché è la ricetta preferita
E' adatta a recuperare degli avanzi. In campagna c'è l'abitudine di preparare per la merenda dei bambini il "fiàpôn" utilizzando la polenta avanzata. In questi casi è consuetudine anche per gli adulti mangiarlo fuori tavola senza nemmeno far uso di piatti, piegando ogni "fiàpôn" in quattro. In alcune zone della Bassa Padana la ricetta subisce delle leggere varianti, ma questa di Viadana, un grosso paese sulla riva sinistra del Po,è la più tipica e conosciuta. Poiché è una preparazione buonissima la si consiglia a tutti, specialmente nelle famiglie dove ci sono bambini e ragazzi di buon appetito!

Ingredienti

- Avanzi di polenta gialla
- Zucchero semolato
- Scorza di limone grattugiata
- Farina bianca
- Olio extravergine d'oliva

Preparazione
Mescolare a delle fette di polenta appena fatta (si può usare anche la polenta fredda, magari avanzata dal giorno prima) un poco di scorza di limone grattugiata, alcune cucchiaiate di zucchero e tanta farina bianca sino ad ottenere un impasto non eccessivamente morbido. Ricavare da esso dei dischi alti circa mezzo centimetro e del diametro della grandezza della padella nella quale il "fiàpôn" verrà fritto; cuocere i dischi in poco olio d'oliva bollente (anticamente veniva adoperata la sugna o il lardo, ma gli esperti trovano che la preparazione sia senz'altro migliore con l'olio). Rosolare molto bene il "fiàpôn" da una parte e dall'altra. Dovrà fare delle bollicine e risultare ben colorito; non importa se in qualche punto la polenta si annerirà, perché sarà ancor più buona!
Il "fiàpôn" è ottimo sia che venga gustato caldo che freddo e più o meno sottile di spessore secondo il gusto personale.



SII CLUB NAPOLI
2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1

NOME "scorzetta" d'arancia

CATEGORIA DI APPARTENENZA agricoltura (arance, cacao, nocciole, mandorle

DESCRIZIONE
Si tratta di utilizzare le bucce degli agrumi coltivati in un'area circostante l'azienda. Non vengono usati pesticidi nè concimi. le arance ed i limoni non vengono trattati in alcun modo e quando sono maturi, vengono raccolti e canditi nell'azienda produttrice.





AZIENDA PRODUTTRICE)
Un "bottega" fondata da Isidoro Odin e Onorina Gay nel 1892 e oggi guidata da Marisa Maglietta Del Vecchio e dalla sua famiglia
Gay Odin srl Via Vetriera, 12 - 80100 Napoli - Italia
Telefono: +39 081 41 78 43 **Fax:** +39 081 195 25 074
Sito www.gay-odin.it **Mail:** info@gayodin.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Nel 1890 Isidoro Odin trasferitosi a Napoli dal Piemonte terra di esperti cioccolatieri, inizia le sue dolci alchimie con il cioccolato ed ottiene un grande successo. Affermatosi a Napoli e in tutto il Sud d'Italia si decide a costruire la "Fabbrica di cioccolato GAY ODIN" in una zona periferica della città non lontana dal mare ma circondata da giardini di agrumi.
Nasce l'idea geniale di Isidoro; le arance e i limoni vengono utilizzati per realizzare,fra tanti, un nuovo cioccolatino che viene realizzato con le bucce candite degli agrumi che circondano la Fabbrica: nasce la "scorzetta"!

⇦ agrumi in azienda e "anime" dei cioccolatini

Ancora oggi l'azienda le produce con le stesse modalità di allora. Materia prima a Km, 0!



Scorzette

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
La fabbrica dal decreto del ministro Ronchey è inserita dal 25/02/1993 tra i monumenti nazionali, qui macchine d'epoca perfettamente funzionanti insieme a macchinari moderni e mani esperte lavorano delizie per il palato seguendo le ricette del fondatore Isidoro Odin. La capacità di saper tramandare il mestiere, più che la tecnologia, conservare una tradizione che resiste al tempo sono le caratteristiche di questa azienda tutta italiana. Da un palazzo alle spalle di Via dei Mille, il cioccolato arriva nelle case di tutti gli amanti delle cose buone.

Il marchio contiene, forse, per la prima volta, la "quota rosa", (cognome moglie e marito). La coppia a fine '800 si trasferisce a Napoli dal Piemonte, culla dei cioccolatieri

PLUS (punti di forza)
Arance e limoni a km0, tostatura lenta del cacao in forno a legna per conservare tutti i principi nutraceutici (restano intatti i nutrienti insiti nel cacao)

Ricetta della tradizione
SCORZETTA D'ARANCIA CANDITA RICOPERTA DI CIOCCOLATO

Perché è la tua ricetta preferita

Perché è un *must* dell'arte cioccolatiera: pochi ingredienti di alta qualità per un'eccellenza dolciaria



Ingredienti

- bucce d'arance
- acqua
- zucchero
- cioccolato fondente

Preparazione
Tagliare le bucce d'arance in maniera sottile ma non troppo, e procedere alla canditura .
Per fare la canditura, bisogna prima far cuocere le bucce in acqua per circa due ore, poi passarle in uno sciroppo in bollitura (acqua e zucchero portate ad ebollizione e man mano si aumenta la proporzione dello zucchero)
Dopo un'ora di bollitura, spegnere e lasciare le bucce in umido per circa 24 ore.
In seguito, colare le bucce dal liquido della canditura, e passarle nel cioccolato fondente ammorbidito a bagnomaria a 30°C per ricoprirle.
Lasciare indurire il cioccolato posando le scorzette su una gratella.

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME CIOCCOLATO

DESCRIZIONE
Il cioccolato Gay Odin è prodotto in buona parte con i semi di cacao (nome scientifico *Theobroma cacao*) "Criollo". Nella produzione mondiale tale qualità di cacao rappresenta solo il 10 % della produzione.
La Gay Odin è un'azienda artigianale che produce cioccolato di tutti i tipi, con antiche ricette e con materie prime di qualità extra, seguendo tutte le regole dell'arte cioccolatiera che non usa conservanti o oli vegetali. Il segreto? Ingredienti di ottima qualità, dosi ben precise e niente conservanti, solo così il risultato è garantito. Il cioccolato si scioglie in bocca, il suo sapore è inconfondibile e l'aroma è intenso.





AZIENDA PRODUTTRICE)
Un "bottega" fondata da Isidoro Odin e Onorina Gay nel 1892 e oggi guidata da Marisa d el Vecchio Maglietta e dalla sua famiglia.
Gay Odin srl Via Vetriera, 12 80100 Napoli Italia
Telefono: +39 081 41 78 43 **Fax:** +39 081 195 25 074
Sito web www.gay-odin.it **Mail:** info@gayodin.it



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
La Gay Odin produce con il suo cioccolato cioccolatini di tutti i tipi: al caffè , alla panna, al liquore, alle mandorle di Modica e Nocciole di Giffoni IGP, ma anche gelati come il tartufo foresta, la scapigliata (tartufo al gianduia e alla scorzetta d'arancio), la coviglia in vari gusti di cioccolata, la Torta Foresta e la Torta Vesuvio un omaggio al simbolo partenopeo per eccellenza.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
La fabbrica dal decreto del ministro Ronchey è inserita dal 25/02/1993 tra i monumenti nazionali, qui macchine d'epoca perfettamente funzionanti insieme a macchinari moderni e mani esperte lavorano delizie per il palato seguendo le ricette del fondatore Isidoro Odin. La capacità di saper tramandare il mestiere, più che la tecnologia, conservare una tradizione che resiste al tempo sono le caratteristiche di questa azienda tutta italiana. Da un palazzo alle spalle di Via dei Mille, il cioccolato arriva nelle case di tutti gli amanti delle cose buone.

Il bel marchio liberty Gay Odin che identifica un cioccolato di qualità e di nicchia per veri intenditori



PLUS (punti di forza)
Tostatura lenta del cacao in forno a legna per conservare tutti i principi nutraceutici.

Ricetta della tradizione
TORTA DI MANDORLE AL CIOCCOLATO

Perché è la tua ricetta preferita
La preparava la mamma nelle grandi occasioni della famiglia ed io l'aiutavo con grande senso di orgoglio e di responsabilità, la torta di famiglia è poi diventato un prodotto Gay-Odin

Ingredienti

- 6 uova freschissime
- 200 g di zucchero
- 200 g di burro
- 200 g di mandorle
- 200 g di cioccolato fondente



Preparazione
Montare con 6 tuorli e lo zucchero uno zabaione, poi tritare le mandorle a granella sottile e aggiungerle allo zabaione insieme al burro reso morbido a temperatura ambiente e al cioccolato fondente ridotto in polvere.
A parte montare gli albumi a neve e aggiungerli con garbo all'impasto già pronto.
Foderare una teglia tonda con carta argentata, versare l'impasto della torta e mettere tutto al forno per 40 minuti a 160°C.
Quindi sfornare la torta capovolta, liberare il dolce dalla carta argentata e presentarlo guarnirlo come si vuole magari con zucchero vanigliato e cioccolato "foresta".

SCHEDA PRODOTTO 3

NOME **TISANA LIMONE E ZENZERO**

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura, trasformazione

DESCRIZIONE
La cooperativa Lazzarelle, nata nel 2010, è formata da sole donne. Produce caffè artigianale, secondo l'antica tradizione napoletana, all'interno del più grande carcere femminile di Pozzuoli - Napoli. Con noi lavorano le donne detenute che vogliono essere protagoniste attive del loro cambiamento, perché come insegna Simone de Beauvoir «donne non si nasce si diventa».
Noi da donne libere abbiamo scelto di impegnarci attivamente in una impresa tutta femminile che valorizzi i saperi artigianali e generi inclusione sociale. Perché solo il lavoro offre dignità e possibilità di riscatto reale.
Il caffè e le tisane delle Lazzarelle sono nati mettendo insieme due soggetti deboli: le donne detenute e i piccoli produttori del sud del mondo e locali. Acquistiamo i nostri prodotti da circuiti locali biologici e *fair trade*, riteniamo che nessuno debba essere sfruttato, dal produttore al consumatore finale per questo promuoviamo prezzi di acquisto e di vendita equi. Per questo motivo all'interno della nostra produzione abbiamo selezionato la tisana di limone e zenzero che unisce i preziosi benefici per la salute dei due alimenti di produzione locale.
Infatti, se assunti insieme. hanno la capacità di aumentare i propri benefici, rendendo la tisana una bevanda ricchissima di proprietà per la salute. Lo zenzero e il limone sono due importanti piante che possiamo considerare due potenti rimedi naturali. Se assunti in sinergia, potenziano reciprocamente i loro benefici, in particolare gli effetti depurativi, regolatori della digestione e del metabolismo, antinfiammatori e rafforzanti del sistema immunitario, grazie alla combinazione dei loro numerosi principi attivi, antiossidanti e vitamina C.
Nel 2017 la cooperativa è stata assegnato è stato assegnato il Premio per la "**Responsabilità Sociale Amato Lamberti"** per la sezione "Lavoro sociale.



Ingredienti della Tisana
Ingredienti da produzione biologica: pezzi di zenzero , citronella , scorza di limone , radice di liquirizia ,menta.

in particolare le scorze di LIMONI provengono da un Limoneto che si trova al centro della città di Napoli a tra le colline del Vomero e di Posillipo: il Limoneto di Sofia.
I limoni sono coltivati in modo pulito, senza pesticidi, senza concimi chimici, rispettando il ciclo naturale delle piante. I limoni non sono trattati e quindi si può usare la buccia in tutta tranquillità, sono della varietà "sfusato amalfitano", tipica delle zone costiere della Campania; non sono molto aspri, e sono di un giallo intenso.

Diamo ora uno sguardo alle proprietà dello zenzero e del limone. Questi due ingredienti principi della nostra tisana:



Benefici della radice di zenzero: Lo Zenzero è una radice, ormai conosciuta anche in Occidente per le sue numerose proprietà salutari. In particolare è ricco di principi attivi anti-infiammatori e di sostanze utili per il sistema digestivo. Le sue componenti piccanti e riscaldanti lo rendono un alimento adatto ai regimi dimagranti perché non solo migliora le funzioni digestive, ma produce anche un effetto "termogenico", che aiuta ad attivare il metabolismo, e lo rende un potente brucia-grassi e calorie.
Come è arrivato lo zenzero in Europa? Lo hanno portato dal Medio Oriente i reduci delle campagne asiatiche di Alessandro Magno, nel terzo secolo Avanti Cristo. La Grecia fu il primo paese a farne uso, poi lo zenzero si diffuse rapidamente in tutta Europa, dove veniva impiegato sia fresco che in polvere. Da secoli in oriente lo zenzero è considerato al pari di una medicina, basti pensare all'Ayurveda e alla Medicina Cinese. Le sue virtù terapeutiche sono dovute in particolare a due principi attivi chiamati gingerolo e zingiberene con effetti antiossidanti, antinfiammatori, antisettici, antibatterici.

I benefici del Limone
I benefici del limone Il limone è uno dei più efficaci alimenti-medicina messi a disposizione della natura. Anticamente veniva usato più per le sue virtù curative che in cucina. La forte concentrazione di Vitamina C lo rende un antiossidante molto efficace, che favorisce l'eliminazione delle tossine, aiuta a disintossicare, combatte ritenzione idrica, potenzia il sistema immunitario, equilibra il pH dell'organismo contribuendo alla salute globale. L'origine della pianta del limone ci porta lontano, in Cina e in Indocina. Nel tempo attraverso il Medio Oriente i limoni giunsero in Sicilia e da lì entrarono in Europa intorno al primo secolo da, al tempo dell'antica Roma. Si diffusero in cucina soprattutto per il succo e come rimedio popolare per la cura della pelle e di altri disturbi comuni.



AZIENDA PRODUTTRICE
Lazzarelle Cooperativa Sociale a r.l.
Presidente e Management dr.ssa Immacolata Carpiniello
Sede Legale Viale Augusto n. 132 - 80125 Napoli (NA)
Sede Operativa: C/7 carcere femminile di Pozzuoli Via Pergolesi, 140 - 80078 Pozzuoli (NA)

P. IVA / C.F. 06577891218 - R.E.A. di Napoli 823881 - FB Coop Lazzarelle
e-mail: caffelazzarelle@gmail.com - www.caffelazzarelle.jimdo.com

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Il nostro caffè e le nostre tisane sono prodotto, in ogni fase del suo procedimento di lavorazione, senza aggiunta di additivi, rispettando i tempi naturali di preparazione della antica scuola artigiana napoletana. Le nostre confezioni di caffè sono realizzate in materiale plastico senza alluminio in modo da poter essere riciclate con la plastica nella raccolta differenziata.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Tisane e tea sono Biologici
Il caffè viene acquistato nel circuito dell'equo e solidale

La Cooperativa Lazzarelle è stata premiata nel 2017 nell'ambito del Woman Entrepreneur of the Year Award

PLUS
Nella nostra cooperativa si sono avvicendate sino ad oggi 56 donne, ognuna con la propria storia, diversa ed identica alle altre. Molte di loro, prima di lavorare con noi, non avevano mai avuto un regolare contratto di lavoro. Con noi imparano un mestiere, ma soprattutto acquisiscono coscienza dei loro diritti e delle loro possibilità.

Questo è il nostro principale punto di forza.









Melario arnia Dynastia



Fondo agricolo in Cuma con agrumeti e arnie

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA:
Maria Laura, svolge l'attività di "apicoltura nomade" "apicoltura stanziale" con produzione di **miele vergine grezzo**. Con la prima le arnie vengono spostate in funzione della presenza di piante mellifere, la seconda viene praticata con postazione fissa degli apiari. Il miele vergine grezzo ha consistenza particolare perché non viene pastorizzato né sottoposto a trattamenti, conserva le proprietà nutritive e le virtù.
Vediamo ora i tipi di miele prodotti nelle diverse località:
Miele di castagno, dall'agro Monteruscello a Cuma; viene ottenuto dal raccolto tra i mesi di giugno ed ottobre ed è aromatico. Ha proprietà antinfiammatorie ed antibatteriche. Contiene proteine, vitamine B e C e sali minerali. Ottimo da solo ma anche con formaggi, ad esempio pecorino e pere, squisito per guarnire dolci o aromatizzare yogurt e dessert.
Miele di acacia, da raccolto primaverile, di consistenza fluida, con potere dolcificante. Tende a cristallizzarsi perché ricco di fruttosio. Ha effetti disintossicanti per il fegato e favorisce l'equilibrio intestinale, come antibatterico lenisce tosse e mal di gola.
Miele di agrumi, è ottenuto da api che bottinano i fiori di zagara nel fondo di Cuma (aranci, limoni e mandarini) Ha grande intensità di sapore e viene spesso utilizzato per preparare pietanze salate anche arrosti e fritti. Associabile anche ai formaggi.
Miele millefiori, prodotto in sito di Cuma, ricco di minerali e antiossidanti è energetico, il più completo dei mieli monoflora. Quest'ultima produzione detta millefiori di suddivide a sua volta in

- **Miele millefiori chiaro,** più delicato e trasparente che tende a cristallizzare dopo alcuni mesi dal raccolto.
- **Miele millefiori scuro,** ambrato e di sapore più deciso con retrogusto più amarognolo tende ad avere consistenza più cremosa e a cristallizzarsi più lentamente



L'apicoltrice Maria Laura Di Costanzo con le sue api a Cuma, Bacoli (NA)

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI:
Apicoltura Dynastia è iscritta a Coldiretti e ad Associazione Provinciale Apicultori.

PLUS:
Apicoltura Dynastia produce anche caramelle di miele senza zucchero e conservanti, prodotti per la cura della persona a base di cera d'api e miele, saponi naturali, stick labbra, unguenti, candele.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO:
Il miele campano è celebrato in antiche ricette e anche al giorno d'oggi si usa per produrre gli Struffoli (dolci di Natale) e i torroni.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
L'azienda, nata nel 2020, non ha potuto partecipare a rassegne e fiere ma si propone di farlo appena possibile.

Ricetta della tradizione

SUSAMIELLI

Ingredienti per 4 persone

- - 250 gr di farina
- - 250 gr di miele
- - 100 gr di mandorle
- - 100 gr di zucchero
- - Frutta candita quanto basta
- - Ammoniaca per dolci
- - Pisto
- - Noce moscata

Preparazione

Prendete un pentolino e fate sciogliere il miele.
Tostate le mandorle e tritatele.
Sul piano di lavoro sistemate la farina a fontana e aggiungete per gradi le mandorle, la frutta candita, il miele.
Poi unite l'ammoniaca per dolci, il pisto (mix di spezie tipico della cucina napoletana) e lo zucchero. Infine aggiungete una spolverata di noce moscata.
Impastate per bene e con pezzi di impasto fate dei salamini che si schiacciano e modellano dando forma ad esse.
Disponete i susamielli sulla teglia del forno e lasciate cuocere a 180 gradi per circa 15 minuti.



Susamielli

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

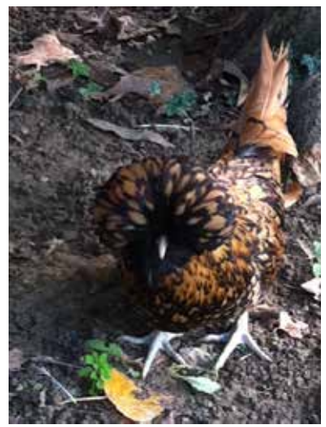
SCHEDA PRODOTTO

NOME Gallina padovana dal gran ciuffo / Gaìna padovana

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura, allevamento

DESCRIZIONE





È un pollo leggero ed elegante, armonioso nel suo insieme, dotato di un enorme ciuffo che non deve risultare sproporzionato rispetto al resto del corpo. Il tronco è leggermente allungato e inclinato, largo alle spalle e stretto verso la schiena. Il portamento è quasi orizzontale nel gallo e compresso nella gallina. La testa è di media grandezza, provvista di un'ernia craniale molto sviluppata dalla quale spunta un ciuffo voluminoso e ricco di piume: questo si presenta a criniera nel gallo, con penne sottili e appuntite che circondano la testa dietro e lateralmente, e globulare nella gallina, con penne che lo sostengono in maniera ferma e compatta. La cresta è assente per lasciare spazio al ciuffo. La barba e i favoriti sono ricchi e ben sviluppati, ben aderenti al resto del piumaggio. Come la cresta, anche i bargigli sono assenti per fare posto alla barba. Il becco è forte e leggermente arcuato, con narici allargate, di colore diverso a seconda della colorazione del piumaggio. Gli occhi sono rotondi, grandi e vispi, bruni o rosso arancio a seconda della varietà di colore. La faccia è rossa e ricoperta dalla folta barba. Gli orecchioni sono piccoli e coperti dai favoriti. Il collo è arcuato e dotato di una mantellina abbondante.
Le spalle sono larghe e arrotondate. Il dorso è portato leggermente inclinato verso la coda. Le ali sono mediamente lunghe, portate orizzontali e aderenti al corpo. La coda è lunga, larga nel gallo e semiaperta nella gallina, e forma un angolo con la linea del dorso di 40/45° nel gallo e di 30/35° nella gallina; le falciformi nel maschio sono ben arcuate. Il petto è pieno e ben arrotondato, ed è portato abbastanza alto. Il ventre è morbido e ben sviluppato. Le zampe sono mediamente lunghe, ben evidenti, con tarsi fini e senza piume; le dita sono quattro.
Il piumaggio si presenta ben sviluppato, ben aderente, con penne arrotondate e folto piumino. La pelle è bianca. Il peso è di 2,000/2,300 kg nel gallo e di 1,700/2,000 nella gallina.
Il piumaggio può essere nero, bianco, dorato, camosciato o argentato.

E' un animale non particolarmente cagionevole anche se il gran ciuffo che la caratterizza può rendere vulnerabili gli animali non tanto 'perché non ci vedono' quanto perché, bagnandosi quando l'animale beve, può favorire malattie da raffreddamento. Il ciuffo è tuttavia utile per distinguere gli animali: nelle femmine è di forma rotondeggiante, nel maschio è più 'sparato'. Gli esemplari raggiungono la maturità in 6-7 mesi e all'anno-anno e mezzo si considerano già 'vecchi' da brodo. Tuttavia se hanno il tempo di crescere imparano a riconoscere la voce della persona che le accudisce ed il loro comportamento è affettuoso quanto quello di un più consueto animale domestico

AZIENDA PRODUTTRICE

Nel caso della gallina il Club ha fatto riferimento all'ITA S. Benedetto da Norcia Via delle Cave 172, 35143 Padova) ove ha sede l'Ass Pro Avibus Nostris (nata con la finalità di radicare e tutelare sul territorio l'azione di conservazione e promozione di tipologie animali, significativi per il legame con le tradizioni del territorio, e tuttavia a rischio di scomparsa
http://www.gallinapadovana.org/it/associazione.html

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO



Anche se le caratteristiche che oggi riconosciamo nella gallina padovana sono quelle derivanti dalle selezioni operate tra il 1600 e il 1800 abbiamo tuttavia la testimonianza di Ulisse Aldrovandi, medico e astronomo bolognese, che in *De gallinis patavinis* ci offre la prima descrizione della razza, erano gli ultimi anni del 1500 e la sua opera *Ornithologiae* sarebbe data alle stampe nel 1600. Tuttavia un affresco presente nell'oratorio di San Michele Arcangelo (Padova, Piazzetta San Michele 1) potrebbe far risalire al 1397 la presenza in zona di questa gallina ciuffata, sono quindi circa sette secoli che la storia di questo animale si intreccia a quella della città: arrivata nella regione con i pellegrinaggi dall'est Europa, commercializzata dai veneziani in Belgio, Francia e Paesi Bassi, divenne famosa per la singolare bellezza tanto da essere scelta come dono al sultano Maometto II. Un'altra interpretazione storica fa risalire al viaggio in Polonia del marchese Giovanni Dondi dall'Orologio, medico e astronomo padovano, l'importazione di alcuni esemplari per abbellire il giardino della sua villa gentilizia.
Negli anni '60 del secolo scorso le Padovane scompaiono quasi del tutto, sopravvivendo solamente in pochi allevamenti amatoriali e presso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "San Benedetto da Norcia"
Curiosità:
- Galileo Galilei probabilmente teneva a pensione degli studenti nella sua casa padovana ed in una nota spesa di una macelleria, tra i diversi tagli di carne, risulta la voce 'galline da lesso'...
padovane?
- Il prof. Gian Paolo Prandstraller ha scritto un romanzo il cui titolo è 'Le Galline pavàne di Galileo'
- In occasione dell'inaugurazione dell'Anno Accademico i goliardi regalano al Magnifico Rettore un esemplare di gallina padovana

Ricetta della tradizione

Ravioli ripieni di gallina padovana "imbriaga"

Perché è la tua ricetta preferita:

E' un piatto sostanzioso con forte richiamo alla tradizione perché per la preparazione, oltre alla gallina, è richiesto in modo specifico il Merlot euganeo che giustifica la gallina 'imbriaga' (cioè ubriaca) in quanto cotta in questo specifico vino.

Ingredienti:

- Mezza gallina ben pulita e spennata
- 1,6 kg di farina (per infarinare i pezzi di gallina e preparare la pasta per i ravioli)
- 1/2 litro di Merlot dei Colli Euganei
- 1 pezzo di pancetta di 150 g tagliato a cubetti
- olio extra-vergine q.b.
- 2 grosse carote tagliate a rondelle
- 2 grosse cipolle tagliate a fette
- 3 coste di sedano pulito dai fili
- 2 denti d'aglio schiacciati
- 2 chiodi di garofano
- 2 bacche di ginepro
- 3 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 3 patate con la buccia pulite (serviranno per la crema di patate e cipolle dove andranno adagiati i ravioli)
- Sale q.b. e prezzemolo tritato per servire.

Preparazione:

Tagliare la gallina perfettamente pulita in 5 pezzi (in due la coscia e in 3 il petto) ed infarinarli. Versare in una pentola 2-3 cucchiai d'olio extravergine e rosolare i denti d'aglio schiacciati, ritirarli non appena dorati e sistemare nella pentola i pezzi di gallina infarinati appoggiandoli prima dalla parte della pelle, una volta dorati girare i pezzi dorando dall'altra parte. Togliere i pezzi dalla pentola ponendoli in un piatto. Rosolare appena i cubetti di pancetta, aggiungere le cipolle e farle imbiondire a fuoco basso mescolandole spesso. Aggiungere le rondelle di carota e il sedano mescolando bene. Sistemare i pezzi di gallina, aggiungere il vino, i chiodi di garofano, il ginepro, l'alloro, le patate e poco sale (alla fine risulterà molto sapido di suo). Alzare la fiamma sino a che raggiunga bollore, abbassare quindi la fiamma e far sobbollire tenendo coperto per un ora. Mescolare ogni tanto verificando che i liquidi di cottura non si asciughino. Verificare la cottura delle patate e ritirale quando saranno tenere. Dopo un'ora scoprire la pentola e, sempre a fuoco

basso, continuare la cottura per mezz'ora-45 minuti. In questo modo il fondo di cottura comincerà ad addensarsi. Spolpare i pezzi di gallina frullandoli in un mixer con un po' di cipolle della cottura, qualche pezzo di carota e qualche cucchiaio di sugo aggiungendoli ad uno ad uno verificando la consistenza che deve essere comunque ben soda. Prelevare poi 2 o 3 mestoli di sugo con qualche verdura e frullare bene (servirà a spadellare velocemente i ravioli). Sbucciare le patate e passarle nello schiacciapatate. Frullare un cucchiaio delle cipolle della cottura, aggiungere le patate passate e mescolare molto bene senza frullare, se necessario aggiungere un pò di latte e conserva al caldo questa cremina che sarà la base dove appoggerai i ravioli. Preparare la sfoglia per i ravioli con 400 grami di farina e 4 uova intere, stendere la sfoglia e mettere il ripieno a mucchietti, coprire con un'altra sfoglia e chiudere bene con le dita le due sfoglie. Tagliare i ravioli e cuocerli in abbondante acqua salata per 5-7 minuti, sino a che saranno cotti (dipende anche dello spessore della vostra sfoglia). Spadellare velocemente i ravioli nel sugo di cottura frullato e ritirare quando il sugo comincia a restringersi.



SII CLUB PRATO

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME FARINA DI CASTAGNE

CATEGORIA DI APPARTENENZA agricoltura , food forest

DESCRIZIONE prodotto dalla molitura della castagna *Castanea sativa*

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda Agricola Corboli , dott.ssa Maura Taiti ,Via Celle 62 ,59024 Vernio (PO) , 0574 938126
www.agriturismocorboli.it
44 03 09 46 N 11 09 48 09 E (lat 44.052615 lon 11.163379)



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
farina proveniente dalla molitura delle castagne secche di differenti antiche cultivar presenti in Val di Bisenzio, prodotto stagionale (da circa metà novembre in poi) , presentato in sacchetti.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
coltivazione biologica
Ente Certificatore: ICEA Toscana.

PLUS
Completamente privo di glutine, energetico, dal sapore dolce, versatile nelle ricette di cucina sia salate che dolci. Prodotto abbandonato perché rappresentativo di condizioni di vita dure e difficili, come alimento di ritorno è apprezzato per la sua naturale dolcezza, richiesto perché può essere impiegato oltre che per l'alimentazione , in cosmetica , per la produzione della birra, del pane e di liquori, ecc.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO :
Alimento proveniente da un'agricoltura rappresentativa dell'Appennino, dai pascoli e dai primi boschi dei contrafforti Appenninici dove le vita era legata a questo imponente albero per ottenere: legna da ardere , legname da costruzione, legno per cesti e mobili, carbone, miele, frutta (fresca e secca – farina), inchiostro, energetico alimento per gli animali, ecc..

La castagna è parte integrante della tradizione popolare , il frutto della castagna e la sua farina è legata a tantissime ricorrenze e feste popolari tipo la Festa della Polenta (accreditata alla Federazione Italiana Giochi Storici), la Sfrugiatata o Festa della Frugiate (Caldarroste) nelle varie frazioni della Valle.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
la farina di castagne viene venduta ai mercati locali di Prato e Firenze. Al mercato vengono portati anche dolci e biscotti di farina di castagne esempi sono il Dolce Morbido di San Martino e i Biscotti col Riccio (questi ultimi fanno parte dei prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Toscana).



Ricetta della tradizione
TORTA MORBIDA DI CASTAGNE O TORTA DI SAN MARTINO

Perché è la tua ricetta preferita
Rappresenta, fin dall'eta' giovanile, l'inizio della scuola dell'inverno e l'avvicinarsi delle festivita' che passavamo in famiglia. uesta torta è realizzata con la prima farina di castagne dell'anno, in occasione della Festa di San Martino che è il 13 di Novembre, così testiamo la farina, ne valutiamo la qualita' ed entriamo nell'inverno con una dolce morbida torta.

Ingredienti
- Farina di castagne 375 g ,
- Farina gran Prato 75 g, farina di grano tenero coltivato nel territorio di Prato
- uova 3 ,
- zucchero di canna 50 g o miele di castagno 4 cucchiai da cucina,
- yogurt intero 150 g ,
- latte 60 g,
- lievito 1 cucchiaino da caffè,
- un pizzico di sale.

Preparazione
sbattere le uova con lo zucchero (oppure il miele di castagno) e un pizzico di sale , aggiungere il latte tiepido, aggiungere la **farina gran prato**, continuare a girare, aggiungere lo yogurt, **la farina di castagne** e il lievito, amalgamare benissimo e versare in una teglia di 24 cm di diametro, decorare con noci spezzate e rosmarino, un filo di olio a formare una bella C mettere in forno caldo a 160° se ventilato, 180 se statico. L'impasto deve essere come una crema e fare nastro se sollevato con un cucchiaio, se troppo duro aggiungere poco latte se troppo liquido allungare i tempi di cottura.
Il dolce è cotto quando la superficie comincia a dorarsi diventando color cream caramel e ad aprirsi.



SII CLUB REGGIO CALABRIA

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO n.1

NOME PRODOTTO: **OLIO ESSENZIALE**

CATEGORIA DI APPARTENENZA **AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE

L'estrazione dell'essenza di bergamotto avviene con la spremitura a freddo, con processo meccanico. Il frutto viene pelato con grattugie d'acciaio per poi essere colpito da getti d'acqua per poi confluire nelle centrifughe d'acciaio a dischi per la separazione dell'essenza ottenendo così olio essenziale di bergamotto. Ha poteri antinfiammatori e disinfettanti. Poche gocce in un batuffolo di cotone disinfettano l'aria. Consigliato anche per contrastare la depressione in quanto calma gli stati di ansia e favorisce il buon umore. Proposte in bottigliette da 10 e 25 ml.

L'Olio essenziale è un ingrediente fondamentale per la preparazione dei profumi di alta classe nei quali svolge la funzione di fissatore naturale del bouquet aromatico armonizzando e nel contempo esaltando le note di freschezza e fragranza delle altre essenze contenute. La durata della fragranza di un profumo preparato con l'essenza di bergamotto è di 24 ore a differenza di quello sintetico, la cui durata è di tre o quattro ore. L'industria farmaceutica lo utilizza per le proprietà antisettiche ed antibatteriche, conosciute nella pratica medica fin dall'Ottocento. Le ricerche della Stazione Sperimentale delle essenze e agrumi di Reggio Calabria, hanno rilevato, nell'olio essenziale prodotto dalla spremitura a freddo, la presenza di 350 elementi chimici.

AZIENDA PRODUTTRICE

Azienda agricola "Il giardino del bergamotto" di Fulvia Attinà
info@ilgiardinodelbergamotto.it, cell 3473732964

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Nel lembo estremo della Calabria meridionale, lungo la costa ionica (loc. Condofuri), nasce l'azienda "il giardino del bergamotto", una realtà agricola operosa, che dal 1943 fa del bergamotto, il suo punto di forza. L'azienda nasce infatti con l'idea di valorizzare lo straordinario potenziale di questo frutto dal sapore amore ed odore intenso realizzando un laboratorio per la sua trasformazione. Tutto ciò che viene prodotto è raccolto poche ore ci sono confetture, conserve, succhi, scorzette candite, miele, liquore, gocce di olio essenziale, tutti prima dai campi, utilizzando con fantasia e sapienza ogni parte del frutto coltivato biologicamente. Fra i prodotti esenti da additivi, conservanti e coloranti. Questo ha permesso di far conoscere al mondo un frutto misterioso dagli usi versatili e dalle proprietà benefiche.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Certificazione biologica da Bioagricert IT bio 007 operatore controllato G82Q Documento giustificativo del 14.12.2021

PLUS

In azienda è inoltre possibile visitare un'antica "sena" in pietra risalente al 18.mo secolo alta 6 metri e del diametro di 12 metri che serviva anticamente per l'irrigazione.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Il bergamotto è un raro agrume coltivato da secoli, addirittura dal Trecento, lungo la costa calabra che si estende da Villa San Giovanni a Monasterace. Questa è l'unica zona al mondo dove dal bergamotto si estrae un olio essenziale con delle caratteristiche specifiche che lo rendono inimitabile.

Al contrario della maggior parte degli agrumi, la sua origine botanica è incerta. Il fenomeno della sua diffusione, crescita e produzione lungo le coste della provincia di Reggio Calabria, è spiegato dal particolare microclima della zona geografica interessata che nasce dalla concomitante presenza di alcuni elementi: esposizione a Sud dell'intera area di coltura, lieve escursione termica fra giorno e notte, conformazione morfologica delle vallate solcate da corsi d'acqua a carattere torrentizio, venti di Scirocco con piogge abbondanti in inverno e caldo umidi d'estate.

Esistono tre varietà di questo agrume, "Fantastico", "Castagnaro" e "Femminello", ma è il primo a prevalere per il 90%.

La storia del bergamotto e dei suoi preziosi frutti è antica. Testimonianze certe (Caterina de' Medici in Francia) del suo uso in dolceria risalgono fino al Cinquecento (Banchetto per Carlo V di Bartolomeo Scappi, cuoco di Pio V -bergamottini confit). Ma esso è legato soprattutto a prodotti ampiamente diffusi ancora oggi: l'Acqua di Colonia 4711 che un profumiere veronese, nel '700, estrasse, nel suo laboratorio di Colonia, dalle bucce del frutto e che inizialmente fu chiamata "aqua admirabiis" per le sue proprietà antisettiche e antibatteriche; il famosissimo Earl Gray, creato da Sir Arthur Gray che ebbe l'intuizione, nell'800, di aromatizzare il tè indiano da lui prodotto con l'essenza del Bergamotto di Reggio Calabria.

Oggi, viene utilizzato anche per la preparazione di piatti gastronomici, ed il suo potere astringente ne consiglia l'uso in sostituzione del limone.

L'Università della Magna Grecia di Catanzaro ha condotto uno studio in cui si evidenzia la presenza nel bergamotto di un gruppo di enzimi noti con la sigla Hmgf (3-idrossi-3-metil-glutaril flavononi glutaril metile) che svolgono una funzione simile alle statine nel controllare il colesterolo senza averne gli effetti collaterali negativi. La presenza inoltre di polifenoli conferisce al bergamotto un'elevata proprietà antiossidante.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

Previo appuntamento telefonico è possibile visitare sia l'azienda che il laboratorio, che degustare ed acquistare i prodotti.



Azienda “Il giardino del bergamotto”, Contrada Rodì, Condofuri, Reggio Calabria



Fulvia Attinà, la titolare dell’azienda, nel periodo di raccolta



SCHEDA TECNICA

Aspetto: liquido limpido
Colore: verde
Odore: caratteristico
Flash Point: 58 °C
Densità relativa: 0.870 - 0.890 g/ml (20°C)
Rotazione ottica: 5° /30° (20°C)
Indice di rifrazione: 1.454 - 1.474 g/ml (20°C)
Solubilità in olio: liposolubile (etanolo, oli e grassi)
Valore energetico: 37 kJ/g (9 kcal/g)
pH: N.A.
Metalli pesanti: assenti
Punto di fusione congelamento: N. A.

SCHEDA PRODOTTO n.2 e ricetta

NOME PRODOTTO: **SUCCO BIO**

CATEGORIA DI APPARTENENZA **AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE
Il bergamotto è piacevole da sorseggiare. L’ingrediente base è il frutto di bergamotto bio che viene raccolto, lavato e mondato a mano.
Dopo una prima sbollentatura per 5 minuti, i frutti sono ridotti in pezzi e immessi in una passatrice, che separa la polpa dai noccioli e da altri residui.
Infine, il succo viene versato a freddo in bottigliette da 200cc e pastorizzato. Completano la fase di produzione, l’etichettatura e lo stoccaggio.

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda agricola “Il giardino del bergamotto” di Fulvia Attinà
info@ilgiardinodelbergamotto.it, cell 3473732964

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Nel lembo estremo della Calabria meridionale, lungo la costa ionica (loc. Condofuri), nasce l’azienda “il giardino del bergamotto”, una realtà agricola operosa, che dal 1943 fa del bergamotto, il suo punto di forza. L’azienda nasce infatti con l’idea di valorizzare lo straordinario potenziale di questo frutto dal sapore amore ed odore intenso realizzando un laboratorio per la sua trasformazione. Tutto ciò che viene prodotto è raccolto poche ore ci sono confetture, conserve, succhi, scorzette candite, miele, liquore, gocce di olio essenziale, tutti prima dai campi, utilizzando con fantasia e sapienza ogni parte del frutto coltivato biologicamente. Fra i prodotti esenti da additivi, conservanti e coloranti. Questo ha permesso di far conoscere al mondo un frutto misterioso dagli usi versatili e dalle proprietà benefiche.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Certificazione biologica da Bioagricert IT bio 007 operatore controllato G82Q Documento giustificativo del 14.12.2021

PLUS
In azienda è inoltre possibile visitare un’antica “sena” in pietra risalente al 18.mo secolo alta 6 metri e del diametro di 12 metri che serviva anticamente per l’irrigazione.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Il bergamotto è un raro agrume coltivato da secoli, addirittura Trecento, lungo la costa calabra che si estende da Villa San Giovanni a Monasterace. Questa è l'unica zona al mondo dove dal bergamotto si estrae un olio essenziale con delle caratteristiche specifiche che lo rendono inimitabile.

Al contrario della maggior parte degli agrumi, la sua origine botanica è incerta. Il fenomeno della sua diffusione, crescita e produzione lungo le coste della provincia di Reggio Calabria, è spiegato dal particolare microclima della zona geografica interessata che nasce dalla concomitante presenza di alcuni elementi: esposizione a Sud dell'intera area di coltura, lieve escursione termica fra giorno e notte, conformazione morfologica delle vallate solcate da corsi d'acqua a carattere torrentizio, venti di Scirocco con piogge abbondanti in inverno e caldo umidi d'estate.

Esistono tre varietà di questo agrume, "Fantastico", "Castagnaro" e "Femminello", ma è il primo a prevalere per il 90%.

La storia del bergamotto e dei suoi preziosi frutti è antica. Testimonianze certe (Caterina de' Medici in Francia) del suo uso in dolceria risalgono fino al Cinquecento (Banchetto per Carlo V di Bartolomeo Scappi, cuoco di Pio V -bergamottini confit). Ma esso è legato soprattutto a prodotti ampiamente diffusi ancora oggi: l'Acqua di Colonia 4711 che un profumiere veronese, nel '700, estrasse, nel suo laboratorio di Colonia, dalle bucce del frutto e che inizialmente fu chiamata "aqua admirabilis" per le sue proprietà antisettiche e antibatteriche; il famosissimo Earl Gray, creato da Sir Arthur Gray che ebbe l'intuizione, nell'800, di aromatizzare il tè indiano da lui prodotto con l'essenza del Bergamotto di Reggio Calabria.

Oggi, viene utilizzato anche per la preparazione di piatti gastronomici, ed il suo potere astringente ne consiglia l'uso in sostituzione del limone.

L'Università della Magna Grecia di Catanzaro ha condotto uno studio in cui si evidenzia la presenza nel bergamotto di un gruppo di enzimi noti con la sigla Hmgf (3-idrossi-3-metil-glutaril flavononi glutaril metile) che svolgono una funzione simile alle statine nel controllare il colesterolo senza averne gli effetti collaterali negativi. La presenza inoltre di polifenoli conferisce al bergamotto un'elevata proprietà antiossidante.



SCHEDA TECNICA

Nome prodotto: Succo bio di bergamotto.
Ingredienti: 100% succo di bergamotto bio.
Tempo raccolta – lavorazione: soltanto poche ore.
Pastorizzazione: 85 °C per 30 minuti.
Valori nutrizionali medi per 100 gr. di prodotto
Valore energetico 12 Kcal 50 Kj.
Grassi g.: 0,3 g.
Acidi grassi saturi: g.: 0 g.
Carboidrati: 11,5 g.,, di cui zuccheri: 11,5 g.
Proteine: 0,3 g.
Fibra totale: 0,4 g.
Vitamina C: 31,7/ mg.
Tempo minimo di conservazione: 12 mesi.
Contiene HMG Flavonoidi 25 mg di Brutieridina e 8,9 mg di Melitidina.

RICETTA DELLA TRADIZIONE

TORTA CON SUCCO DI BERGAMOTTO – CIAMBELLONE AL BERGAMOTTO SENZA BURRO

Ingredienti della ciambella

70g olio extravergine d'oliva, 2 uova medie, 140 g di zucchero, 1 bustina lievito in polvere per dolci, 170g farina 00, 20g succo di bergamotto, 80g latte, 150g zucchero a velo, q.b. acqua



Per lo sciroppo di bergamotto

30g succo di bergamotto, 50g zucchero a velo

Per la glassa bianca

100g zucchero a velo, 10g acqua

Per preparare la ciambella

Lavate accuratamente il bergamotto e in un contenitore raccoglietene la scorza, quindi tagliatelo a metà e spremetelo in un altro recipiente. A parte, sbattete le uova con lo zucchero semolato finché non diventeranno gonfie, poi aggiungete la farina e, un po' alla volta, l'olio extravergine di oliva e il succo di bergamotto. Poi unite il latte. Infine, aggiungete il lievito e la scorza e incorporandoli all'impasto con un cucchiaio di legno. Ungete d'olio uno stampo da ciambella e infarinatelo, quindi versate tutto il composto e fate a cuocere in forno statico a 180° per 40 minuti circa mettendolo nella parte bassa del forno. Quando la ciambella sarà cotta, sfornatela e, ancora calda aiutandovi con uno stuzzicadenti lungo, fate dei buchini. Intiepidite leggermente il succo del bergamotto e scioglietevi 50g di zucchero a velo, poi versate questo sciroppo sulla torta e lasciatela raffreddare prima di toglierla dallo stampo. Trascorso i tempo necessario, disponetela su di un piatto da portata e decoratela con della glassa bianca che avrete preparato con il restante zucchero a velo.

Perché è la tua ricetta

La torta con succo di bergamotto, non è altro che la versione al bergamotto della famosa torta al limone inglese, quella che prevede che il dolce venga irrorato con uno sciroppo a base di limone. Il bergamotto ha un profumo inebriante e caldo, ed è indicato soprattutto come idea per Natale. L'aggiunta di olio extravergine di oliva (da preferire quello con gusto delicato e fruttato) al posto del burro, conferirà a questa ciambella al bergamotto un aroma irresistibile e una consistenza sofficissima!

SCHEDA PRODOTTO n.3 e ricetta

NOME PRODOTTO: **SPEZIOTTO BIO**

CATEGORIA DI APPARTENENZA **AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE
Le bucce di bergamotto pelate a vivo vengono essiccate a bassa temperatura (non oltre i 40 gradi) per circa 24 ore e poi macinate e ridotte in polvere. Possono essere utilizzate come spezia sia per la preparazione di piatti salati (miscelate con il pan grattato per aromatizzare qualsiasi tipo di impanatura, ottime sul pesce al forno, sui risotti, ecc.) che dolci miscelate con la farina per la preparazione di biscotti o di pane.

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda agricola “Il giardino del bergamotto” di Fulvia Attinà
info@ilgiardinodelbergamotto.it, cell 3473732964

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Nel lembo estremo della Calabria meridionale, lungo la costa ionica (loc. Condofuri), nasce l’azienda “il giardino del bergamotto”, una realtà agricola operosa, che dal 1943 fa del bergamotto, il suo punto di forza. L’azienda nasce infatti con l’idea di valorizzare lo straordinario potenziale di questo frutto dal sapore amore ed odore intenso realizzando un laboratorio per la sua trasformazione. Tutto ciò che viene prodotto è raccolto poche ore ci sono confetture, conserve, succhi, scorzette candite, miele, liquore, gocce di olio essenziale, tutti prima dai campi, utilizzando con fantasia e sapienza ogni parte del frutto coltivato biologicamente. Fra i prodotti esenti da additivi, conservanti e coloranti. Questo ha permesso di far conoscere al mondo un frutto misterioso dagli usi versatili e dalle proprietà benefiche.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Certificazione biologica da Bioagricert IT bio 007 operatore controllato G82Q Documento giustificativo del 14.12.2021

PLUS
In azienda è inoltre possibile visitare un’antica “sena” in pietra risalente al 18.mo secolo alta 6 metri e del diametro di 12 metri che serviva anticamente per l’irrigazione.

SII CLUB REGGIO CALABRIA
2013/2015

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Il bergamotto è un raro agrume coltivato da secoli, addirittura Trecento, lungo la costa calabra che si estende da Villa San Giovanni a Monasterace. Questa è l’unica zona al mondo dove dal bergamotto si estrae un olio essenziale con delle caratteristiche specifiche che lo rendono inimitabile.
Al contrario della maggior parte degli agrumi, la sua origine botanica è incerta. Il fenomeno della sua diffusione, crescita e produzione lungo le coste della provincia di Reggio Calabria, è spiegato dal particolare microclima della zona geografica interessata che nasce dalla concomitante presenza di alcuni elementi: esposizione a Sud dell’intera area di coltura, lieve escursione termica fra giorno e notte, conformazione morfologica delle vallate solcate da corsi d'acqua a carattere torrentizio, venti di Scirocco con piogge abbondanti in inverno e caldo umidi d’estate.
Esistono tre varietà di questo agrume, “Fantastico”, “Castagnaro” e “Femminello”, ma è il primo a prevalere per il 90%.
La storia del bergamotto e dei suoi preziosi frutti è antica. Testimonianze certe (Caterina de’ Medici in Francia) del suo uso in dolceria risalgono fino al Cinquecento (Banchetto per Carlo V di Bartolomeo Scappi, cuoco di Pio V -bergamottini confit). Ma esso è legato soprattutto a prodotti ampiamente diffusi ancora oggi: l’Acqua di Colonia 4711 che un profumiere veronese, nel ‘700, estrasse, nel suo laboratorio di Colonia, dalle bucce del frutto e che inizialmente fu chiamata “aqua admirabilis” per le sue proprietà antisettiche e antibatteriche; il famosissimo Earl Gray, creato da Sir Arthur Gray che ebbe l’intuizione, nell’800, di aromatizzare il tè indiano da lui prodotto con l’essenza del Bergamotto di Reggio Calabria.
Oggi, viene utilizzato anche per la preparazione di piatti gastronomici, ed il suo potere astringente ne consiglia l’uso in sostituzione del limone.
L'Università della Magna Grecia di Catanzaro ha condotto uno studio in cui si evidenzia la presenza nel bergamotto di un gruppo di enzimi noti con la sigla Hmgf (3-idrossi-3-metil-glutaril flavononi glutaril metile) che svolgono una funzione simile alle statine nel controllare il colesterolo senza averne gli effetti collaterali negativi. La presenza inoltre di polifenoli conferisce al bergamotto un’elevata proprietà antiossidante.



Confezione di speziotto bio

RICETTA DELLA TRADIZIONE

RISOTTO AL BERGAMOTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 100ml succo di un bergamotto,
- 5g speziotto (bucce essiccate e macinate di bergamotto)
- 320g riso vialone nano grammi 320
- 1 cipolla rossa,
- Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Tritare una cipolla rossa e farla imbiondire nell'olio, aggiungere il riso e farlo tostare per 2/3 minuti, versare il succo di bergamotto e farlo assorbire completamente, completare la cottura con il brodo vegetale ed a cottura ultimata spolverare con lo speziotto.



Perché è la tua ricetta preferita

Perché coniuga le virtù del succo e della buccia, conferendo una nota fresca irresistibile

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME BISCOTTI



DESCRIZIONE

Il Biscottificio Artigiano Innocenti, è un'antica fabbrica cresciuta grazie a ben 4 generazioni della famiglia Innocenti. Attualmente, lavorano al biscottificio Stefania Innocenti e sua figlia Michela. Tutto inizia circa 100 anni fa, in tempo di guerra, quando il bisnonno di Stefania, avvia l'attività producendo anche gallette per l'esercito. Ad oggi le gallette non vengono più prodotte (mai dire mai!), ma ogni giorno si sfornano oltre 100 tipi di biscotti, ognuno di questi prodotti e modellato a mano.

Entrando nel negozio si può notare subito il forno, il cuore della fabbrica. È stato realizzato appositamente per la famiglia Innocenti nel 1960 ed è lungo 16 metri (52 piedi). All'interno del forno c'è un nastro trasportatore dove vengono poste le tielle con i prodotti da cuocere (dolci e/o salati). A questo punto bisogna regolare la velocità e il tempo di cottura, la temperatura invece rimane costante. Quando raggiungono l'altro lato sono cotti alla perfezione.

AZIENDA PRODUTTRICE

Biscottificio Artigiano Innocenti di Stefania Innocenti & Figli
Via della Luce 21 Roma-Trastevere - Tel. 06 5803926 - biscottificioinnocenti@gmail.com

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

I prodotti sono veramente tanti: lingue di gatto, brutti ma buoni, biscotti con cioccolato, marmellata, mandorla, nocciole, biscotti vegani, e ancora ventagli, crostate, rustici, pizzette, panini, tramezzini e molto altro.





CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Nel 2014 Stefania è stata invitata ad una cerimonia speciale dove il Sindaco di Roma le ha conferito il premio “Maestri dell’artigianato”. Un premio rappresentato da un piccolo nasone d’oro, simbolo di Roma, dedicato agli artigiani che continuano negli anni a distinguersi per il loro impegno.

PLUS

La nocciola rotonda romana e la farina sono dei prodotti base nel fare i biscotti .
Come prodotto più pregiato la nocciola proviene dall'Azienda Agricola Crescenzi. L'Azienda ha sede a Corchiano, Comune "a 5 stelle" particolarmente attento ai temi ambientali, da anni impegnato nella tutela dell'ambiente e del territorio. Le farine,secondo un sistema artigianale, oltre ad essere macinate in purezza, sono prive di additivi aggiunti (latte e derivati, vitamine, conservanti, malto, ecc.); esse vengono macinate seguendo le caratteristiche dei singoli cereali, e lasciate integrali o setacciate senza alterarne i principi nutritivi. Le farine usate nel Biscottificio Artigiano Innocenti provengono da due mulini Italiani:Mulino biologico Marino e il Molino biologico Silvestri.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Ovviamente ogni festività ha il suo dolce tipico: Fave dei morti per i primi di Novembre, Panettone a Natale, Colomba a Pasqua etc. Molti tra hotel, bed & breakfast, ristoranti, bar della Capitale etc. si riforniscono qui.



Ricetta della tradizione
PASTA FROLLA

Perché è la tua ricetta preferita

E’ la base di ogni biscotto.
“Per qualsiasi tipo di produzione artigianale è importante la materia prima, però, secondo me, la cosa molto importante è che se tu fai una cosa con la passione e col cuore… Ti viene bene!”

Ingredienti

- mezzo kg di farina tipo 0
- 200 g di burro o margarina
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- scorza di limone grattugiata
- un pizzico di sale
- a piacere mezzo cucchiaino di lievito in polvere



Preparazione

Unire prima le polveri (farina, zucchero, lievito e sale)
Creare quindi una "fontana" e aggiungere al centro le uova, il burro (o la margarina) ammorbidito in pezzi e la scorza di limone.
Impastare (stando attenti a non esagerare e scaldare troppo la frolla con le mani).
Creare la forma desiderata e infornare pochi minuti (circa 10 a 180°C)
Decorare a piacere

Nota - Se si ha tempo è preferibile far riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti, avvolto dalla pellicola.

SCHEDA PRODOTTO lenticchie

NOME : LENTICCHIE

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA, ALLEVAMENTO…

DESCRIZIONE

Horo di Norcia è il progetto nato da una vicenda che ha inevitabilmente segnato l'esistenza di un'intera popolazione, inclusa quella della fondatrice, che il giorno 30 ottobre 2016 compiva ventiquattro anni.
Simbolo di rinascita per un territorio completamente distrutto dal sisma, esso rappresenta il perfetto connubio tra il recupero delle antiche tradizioni e la qualità dell'alta gastronomia.
Nel ricordo di questo tragico evento, l'eleganza dell'Horo di ogni prodotto porterà per sempre impresso “301016”.

BENEDETTA COCCIA

Benedetta Coccia è una giovane imprenditrice, che dopo il sisma del 30 ottobre ha deciso di non abbandonare la sua città, in cui crede ancora e dove intende investire per il proprio futuro.
Con questa motivazione ha deciso di ripartire da quella data ormai indelebile per intraprendere un nuovo percorso all’insegna della rinascita, del rilancio del suo territorio, rivisitando le tradizioni del mestiere di famiglia in una visione del tutto moderna.
Con questo obiettivo ha deciso quindi di realizzare una nuova linea di *fine food*, utilizzando le proprie materie prime nelle più disparate varianti, dalla pasta al farro e al grano BIO, alle mousse di legumi, ai biscotti artigianali realizzati con farine di legumi e cereali.
Una linea dove l’eleganza dei pack e l’eccellenza degli ingredienti legano armoniosamente.



Questa è Benedetta, nata il 30 Ottobre, giorno del sisma, una ragazza che crede nella sua terra e nel suo lavoro e che dopo un periodo di grande indecisione e difficoltà ha scelto di rimanere a Norcia, l’unico posto in cui riesce ad essere veramente felice.

AZIENDA PRODUTTRICE
L’Oasi di Norcia
Via Ungheria, 5 06046 Norcia (PG) Cell. 346 7930329 **info@horodinorcia.com**



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Non solo lenticchie ma altri naturali e deliziosi prodotti:

- legumi e cereali secchi
- Mousse di Legumi
- Pasta BIO
- Biscotti artigianali

CERTIFICAZIONI
L'Oasi di Norcia è un'azienda agricola in regime di agricoltura biologica certificata.
Prodotti certificati: Prodotti BIO + Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP
Enti Certificatori: ICEA e Parco 3A

PLUS
I prodotti a marchio Horo di Norcia sono realizzati mediante un'accurata selezione di materie prime, in cui non è previsto l'utilizzo di conservanti né coloranti, ma esclusivamente ingredienti naturali.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Benedetta rappresenta la terza generazione di coltivatori di lenticchie, portando avanti l'attività in precedenza praticata da suo nonno e oggi da suo padre.
Oltre a questo prodotto d'eccellenza ha esteso il piano lavorativo inserendo altri tipi colture e prodotti derivati, valorizzando le tipicità locali secondo un metodo agricolo che rispetta l'uomo e l'ambiente.

SEDE AZIENDALE
Attualmente Benedetta non possiede una propria struttura, ma è in procinto di acquistare uno stabile da ristrutturare dove poter svolgere le lavorazioni. Nel mentre si avvale di collaboratori esterni, tra cui
la Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio di Norcia, nella quale immagazzina i suoi prodotti.





ZUPPA di LENTICCHIE di CASTELLUCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- Lenticchie 400g
- Sedano
- Carote
- Cipolle
- Salvia
- Timo
- Rosmarino
- Olio sale

Preparazione

Frullate con il mini pimer il sedano, carota , cipolla, salvia ,timo, rosmarino e olio.

Versare il composto in una casseruola capiente e far soffriggere leggermente, unire le lenticchie precedentemente lavate e coprire con acqua fredda.

Portare a cottura (circa 30 min) prelevarne 1/3 e frullarlo, setacciare e riunire alla zuppa Servire con crostini di pane.



LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME Aglio: Oro bianco del Polesine (*Allium sativum)*

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

Descrizione
Ortaggio a bulbo della specie *allium sativum*. L'ecotipo locale bianco polesano, varietà avorio, si contraddistingue per il colore bianco lucente, la forma del bulbo, l'elevata resa in sostanza secca che lo rende ben conservabile. Caratteristico è il profilo aromatico, che risulta meno pungente e più persistente, con note gradevoli di erba tagliata di fresco e dolce fruttato.

AZIENDA PRODUTTRICE
Chiara Borgato, Via Madonna del Carmine,1350 - 45030 Pontecchio Polesine (Rovigo).
L'azienda si occupa della produzione, lavorazione, confezionamento e commercializzazione dell'aglio e mira ad aumentare il valore aggiunto introducendo un nuovo modello di confezionamento che incrementi la domanda da parte dei nuclei famigliari sia sul mercato nazionale che estero.

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Il nostro progetto vuole dare all'azienda una maggiore visibilità e opportunità di relazioni d'affari a livello locale con la diffusione del prodotto nei negozi della città, nelle conviviali e partecipando alla **FIERA DELL'AGLIO** che si tiene nel mese di luglio ad Arquà Polesine (Rovigo). Per promuoverlo a livello nazionale vogliamo inserirlo nei mercati solidali, segnalarlo sul sito nazionale del Soroptimist, creando per l'azienda sito web e pagina facebook ad hoc.
Si provvederà alla pubblicazione di ricette, in lingua italiana ed inglese, da diffondere in occasione di eventi fieristici locali e provinciali, promuovendo e diffondendo sul territorio una formazione sulla cultura del gusto basata su un prodotto che è ingrediente ottimale per esaltare il sapore di molti piatti tipici locali. L'aglio è inoltre emblema di una sana alimentazione grazie ai principi attivi in esso contenuti come fitoterapico.
Il progetto prevede azioni di co-marketing con altri prodotti che si abbinino in quanto a gusto ed uso con il nostro aglio polesano aprendo così nuove opportunità commerciali.

PLUS (punti di forza)
Trattasi di un prodotto con importanti proprietà benefiche sulla salute. Ha la capacità di ridurre la presenza del colesterolo nel sangue, svolge azione antiaggregante sulle piastrine del sangue e quindi è un buon rimedio per prevenire l'aterosclerosi. Ha la capacità di diminuire la pressione arteriosa grazie alle proprietà di vasodilatazione ed ha una potente azione antifungina ed antivirale.



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La presenza dell'aglio nel Polesine si fa risalire al tempo dei Romani, che con opere di bonifica e riassetto dei territori agricoli, hanno fortemente modificato la conformazione idrogeologica dell'area. La coltura dell'aglio è descritta come una delle più diffuse all'epoca e ricordata da Virgilio nelle "Georgiche". Nel periodo medioevale, agli abitanti di Rovigo era imposto di coltivare *"l'alio loco bono"* nei propri appezzamenti.
Nel corso dei secoli, attorno all'aglio locale si è andata formando una notevole attività commerciale, che di fatto ha permesso a questo prodotto di entrare con ruolo da protagonista nel comparto economico, ed arrivare ad essere definito "l'oro bianco del Polesine".
L'area geografica del Polesine, per tipologia dei terreni e per le condizioni climatiche tipicamente temperato-asciutte, risulta particolarmente favorevole alla produzione dell'Aglio, ed è sicuramente uno dei fattori responsabili delle peculiarità e della qualità del prodotto "bianco polesano". Grazie alla presenza dei fiumi Po e Adige – che delimitano rispettivamente a sud e a nord la zona del Polesine e che nel corso dei secoli hanno più volte alluvionato il Polesine – i suoli si presentano di medio impasto, argilloso/limosi, ben drenati, porosi e particolarmente fertili. Determinante è anche la composizione mineralogica di questi terreni: l'elevato contenuto di fosforo e potassio è responsabile del tipico colore bianco e della buona conservabilità del prodotto, mentre il calcio e il magnesio contribuiscono a migliorare la qualità dei bulbi.

L'Aglio Bianco Polesano è prodotto nel periodo che va da maggio a settembre, si conserva al meglio in luogo fresco, asciutto e ben areato. Consumato fresco mantiene intatte tutte le caratteristiche organolettiche e le innumerevoli proprietà benefiche. Se cucinato, è ingrediente ideale per esaltare il gusto di molti piatti, dai più semplici, come i famosi spaghetti aglio, olio e peperoncino, ai più elaborati, come zuppe, sughi o stufati.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Mercato ortofrutticolo di Lusia (Rovigo) via Provvidenza 25\3;
Mercato ortofrutticolo di Rosolina (Rovigo) via Po Brondolo 43.

RICETTE COSMETICHE
- La presenza di derivati dallo zolfo fa si che l'aglio funzioni bene per fortificare unghie, capelli, riducendone la caduta e combatte le impurità della pelle. Assunto con un cucchiaino di miele può essere utile per prevenire la comparsa delle rughe per la presenza di antiossidanti in grado di contrastare l'invecchiamento cutaneo.
- Uno spicchio d'aglio caldo ,senza buccia ed aperto a metà, può essere strisciato su duroni, calli per i quali è un vero toccasana.
- In fitoterapia l'uso di olio canforato con aglio ,macerato per una oretta circa, può essere utile contro i reumatismi.

CURIOSITÀ
- Sembra essere efficacie come repellente per gli insetti e può essere di sollievo come dopo-puntura.
- Secondo varie tradizione l'aglio ha anche proprietà magiche. Nell'antichità veniva impiegato come antidoto per il veleno di alcuni serpenti e contro la peste.
- Sembra inoltre avere un'azione di prevenzione dall'azione delle zecche nei cani, per cui l'assunzione di compresse a base d'aglio può tener distanti le zecche e forse ha una azione benefica anche nei confronti della leishmaniosi.

SITI D'INTERESSE:
htpp://www.dailymotion.com/video/x2evjkm_garlic-richair_webcam
http://agliomania.com
http://www.lafucina.it/2014/12/18/tumore-ai-polmoni/



Aglio di Chiara Borgato esposto al Palazzo delle Arti, Napoli 2008.

Ricetta della tradizione

SPAGHETTI OLIO PEPERONCINO E CREMA D'AGLIO



Preparare una crema a base di panna (200ml) e aglio (uno spicchio d'aglio per persona) cucinare finché l'aglio non si è ammorbidito, aggiungere abbondante formaggio grana e frullare fino ad ottenere una cremina. Mettere su ciascun piatto un paio di cucchiai di crema, e sopra porzionare gli spaghetti già conditi con aglio e olio e peperoncino.

SPAGHETTI ACCIUGHE E AGLIO



Nell'olio caldo mettere uno spicchio d'aglio per persona e stemperarvi una acciuga a persona finché sia sciolta. Condire con quest'olio gli spaghetti e completare con pane grattugiato abbrustolito in tegame con poco olio. Completare a piacere con formaggio grana.

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME Morla

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Allevamento Artigianato, produzione formaggi.

DESCRIZIONE: Formaggio a pasta molle, crosta fiorita, a latte crudo di capra. Aroma intenso, sfumature di tartufo. Forte proteolisi sottocrosta, cuore compatto.
Peso della forma intera: 400/500g. Stagionatura: min 21 gg.



AZIENDA PRODUTTRICE
Titolare: Valentina Canò,
Lavialattea srl - Via Provinciale per Verdello, 33
24053 Brignano Gera d'Adda(BG) - Tel. 0363 817001
sito internet : www.la-vialattea.it
Indirizzo con Google Maps: SP 121,33,Brignano Gera d'Adda

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Produciamo formaggi a latte crudo di capra con una gamma di oltre un centinaio di prodotti tra cui caprini freschi al naturale e aromatizzati, caprini semi stagionati, paste molli e pressate, erborinati, yogurt .
La nostra produzione include inoltre una notevole quantità di prodotti affinati con vini o liquori, petali di fiori o frutta e una speciale linea con cioccolato.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

I nostri formaggi hanno ricevuto diversi riconoscimenti partendo dal 1998 : 1° premio Concorso Regionale S. Giovanni Bianco (Caprino fresco con Rosmarino e pinoli).

1999 1° premio Super Concorso Internazionale di Luino (Sorjat)
2002 1° Premio Concorso Nazionale Expo dei Sapori (formaggi a crosta fiorita).
2006 1° premio Concorso ONAF "All'ombra della Madonnina"
1° premio Concorso "Franciacorta in Bianco" (Morla)
2007 1° premio Concorso ONAF "All'ombra della Madonnina "(Robiola a la louche)
2008 1° Premio Concorso ONAF Saint Vincent "La Grolla d'oro" (Formaggi elaborati).
2009 1° premio Concorso "Formaggi in Rosa- Mantova" (Formaggio a pasta molle)
1° premio Concorso "Formaggi in Rosa - Mantova " (Formaggi freschi e freschissimi).
Gold Medal - World Cheese Awards - Gran Canarie (Capricandido)
2010: 1° Premio Concorso "Pordenone Formaggi" (Verdun de la Gera alla birra rossa)
2011 Gold Medal Super - World Cheese Awards - Birmingham (Morla)
2013 Gold Medal - World Cheese Awards - Tours (Morla).

PLUS

Le lavorazioni sono tutte eseguite a mano, senza l'utilizzo di macchinari.
I formaggi sono fatti senza l'uso di additivi chimici per la conservazione o per la produzione.
Molto ricercata è la presentazione del prodotto finito per dei formaggi che risultino, oltre che buoni al palato, appaganti alla vista .
La produzione a latte crudo ha una serie di motivazioni per cui è stata scelta:

- organoletticamente parlando i formaggi risultano più delicati
- permette di mantenere la microflora batterica autoctona rispettandone la biodiversità
- lavorare a basse temperature il latte consente di utilizzare meno energia .

Inoltre l'azienda è dotata di un impianto di produzione di energia elettrica a mezzo di pannelli fotovoltaici.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

La storia del formaggio di capra ha una storia, in Lombardia , tutto sommato recente.
Se ne trovano, però, tracce nel periodo napoleonico durante il quale, l'allevamento di questo bestiame era abbastanza diffuso e le produzioni di questi formaggi arrivavano sulle tavole dei reali d'Europa. Pare che, al suo rientro in Francia dall'esilio, Napoleone fece eliminare questi allevamenti per ripicca nei confronti di coloro lo avevano privato della libertà, punendoli con la privazione di una cosa a loro altrettanto gradita.
Di fatto l'allevamento della capra fu soppiantato dal più remunerativo allevamento della vacca da latte anche se in molti, ancora oggi, ricordano di essere stati "salvati" da bambini grazie al latte di questo meraviglioso animale.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

la partecipazione viene segnalata di volta in volta sul sito dell'azienda .

SII CLUB TREVIGLIO-PIANURA-BERGAMASCA
2013/2015

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME ZUCCA Delica

CATEGORIA DI APPARTENENZA: agricoltura



DESCRIZIONE

Frutto dal peso medio di 1,5 kg, di forma tonda e appiattita con scorza verde scuro e polpa soda di colore giallo carico. Zucca dal sapore dolce e maturazione precoce

AZIENDA PRODUTTRICE
Società agricola il Platano
Via Casirate vecchia,1224047 Treviglio (BG)
Mail info(at)ilplatanoss(dot)it
www.ilplatanoss.it
La Società agricola il Platano ha la sua sede operativa in una vecchia cascina circondata da numerose piante di Platano. La titolare dell'azienda è la signora Maria Rosa Verderio.
Chi gestisce l'ettaro di terreno con tre serre fredde è la figlia Simona Bergamini, laureata in scienze della comunicazione, un passato nel marketing operativo dell'information technology. Grazie alla frequentazione di corsi professionali alla scuola di agraria del parco di Monza nell'estate 2011 Simona incomincia la realizzazione di un orto biologico professionale.

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
In questa azienda si coltiva seguendo i parametri dell'agricoltura biologica, sono prodotto verdure di stagione nel rispetto dell'ambiente e della filiera corta.
Rispettando la stagionalità e la disponibilità dell'orto viene proposta settimanalmente una cassetta di verdura per consumo familiare (patate, piselli, carciofi, ravanelli, lattuga, zucchine, fragole..)

PLUS
Nel 2012 parte il LABORATORIO VERDE, una collaborazione con un gruppo di pazienti del centro di riabilitazione psichica di Treviglio. Una volta a settimana si recano in cascina e partecipano attivamente alla costruzione della cassetta di verdura. Lo scopo del progetto è rendere la persona capace di reinserirsi in futuro nel mondo del lavoro.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La zucca appartiene alla famiglia delle Cucurbitacee, da cibo povero dei contadini pian piano questo ortaggio, complice la sua versatilità, ha fatto il suo ingresso nelle tavole borghesi fino ad arrivare oggi ad avere una posizione di primo piano nella cucina italiana e non solo. Modi diversi di cucinare lo stesso ortaggio in Paesi differenti genera ogni giorno scambi di interculturalità.
La sua coltivazione trova terreno facile nella zona di Treviglio appartenente alla **Gera d'Adda**, zona della pianura lombarda compresa tra il fiume Adda a ovest, il fiume Serio a est e il fosso bergamasco a nord. Il termine deriva dalla natura morfologica e geologica del territorio che presenta strati di suolo fertile e livelli ghiaiose quaternarie in profondità, questi livelli alluvionali quaternari sono stati depositati dalle divagazioni dei due fiumi che delimitano il territorio.
La stagione della zucca va da agosto a gennaio, può essere conservata intera diversi mesi in ambiente buio fresco e asciutto.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
L'azienda un paio di giorni la settimana allestisce un mercatino per la vendita diretta degli ortaggi.
Inoltre organizza settimanalmente la consegna di cassette di verdura a gruppi di acquisto solidali a Milano, a Bergamo e in provincia.

SII CLUB TREVIGLIO-PIANURA-BERGAMASCA
2013/2015

Ricetta della tradizione
GNOCCHI DI ZUCCA

Ingredienti per 6 persone
- 700g di zucca
- 350g patate
- 160g farina bianca "00"
- 1 uovo
- 2 cucchiai di parmigiano
- noce moscatad
- burro
- salvia
- sale e pepe q.b.

Pulite la zucca e tagliate la polpa a pezzi grandi. Poneteli su una placca rivestita con carta da forno e cuocete a 180°C per circa 30 minuti. Passate sia la zucca che le patate lessate allo schiacciapatate. Unite le due puree e aggiungetevi la farina, il parmigiano, l'uovo, la noce moscata, il sale e il pepe. Impastate finchè il composto risulterà liscio e omogeneo.
Su una spianatoia infarinata formate con l'impasto dei lunghi cilindri. Tagliateli a piccoli pezzi con un coltello a lama liscia. Cuocete gli gnocchi in acqua bollente, salata e non appena verranno a galla, scolateli con la schiumarola.
Conditeli con burro fuso aromatizzato con foglie di salvia. Servite, a piacere, con parmigiano grattugiato.



SII CLUB VAL DI NOTO

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1

NOME **Salsa di Pomodoro di Pachino igp – Sarsa i Pummararoru/ri Pachinu.**

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE

AZIENDA PRODUTTRICE
Campisi Salvatore srl, Via Marzamemi 12, 96018 Pachino Fraz. Marzamemi (SR) – www.campisiconserve.it; info@campisiconserve.it – tel. +39 0931841166
Nell'azienda Cristina Campisi, sociologa ed esperta della comunicazione dal 2008 ad oggi si è occupata della gestione commerciale, creazione del Brand, promozione e diffusione.
Negli ultimi anni, grazie ad una attenta e selezionata campagna marketing siamo riusciti ad entrare in mercati di eccellenza garantendo sempre un prodotto di nicchia ed elevatissima qualità.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Coltivazione, produzione e trasformazione controllata da Filiera e regolamentata da "Disciplinare igp"

PLUS

- Azienda famigliare Storica, nasce nel 1854 e giunta alla quinta generazione .
- Produttrice di oltre 115 conserve diverse, più volte premiata come migliore produttrice da riviste culinarie (Gambero Rosso, …….)
- Rispetto, Etica ed ambiente per la reperibilità di materie prime da lavorare (dolphin Safe, Km 0, manodopera femminile)
- Tradizioni

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
L'azienda familiare Campisi nasce nel 1854 a Marzamemi, in un piccolo borgo intriso di tradizioni legate alla lavorazione del pesce.
L'azienda Campisi Salvatore è stata abile nell'utilizzare ciò che la natura ha spontaneamente fornito alla zona, avviando un processo di crescita endogena del territorio, volta alla sua valorizzazione e nel pieno rispetto degli equilibri naturali. Basare l'azienda sul trinomio vincente di valori, risorse naturali e sviluppo ha reso merito a Campisi che è riuscita a coniugare il fare economia al saper vivere nel rispetto del territorio e dell'uomo.
Legata al mare da oltre un secolo, Campisi produce e trasforma una vastissima gamma di prodotti ittici, dal Tonno Rosso, Pescespada, Ricciole, alla pregiatissima bottarga, mosciame (prosciutto di tonno) fino alla raffinazione del pescato in pesti e paté.
Ma non è da dimenticare che Marzamemi è situata nel comune di Pachino: l'azienda Campisi si è negli ultimi anni dedicata anche alla lavorazione e trasformazione di prodotti vegetali, primo fra tutti ***L'oro Rosso di Pachino***, il "Pomodoro di Pachino IGP", conosciuto nel mondo per la sua infinita dolcezza. "La lavorazione é rimasta la stessa che tradizionalmente gli abitanti del luogo si tramandano da generazioni. Genuinità, freschezza della materia prima e rigidi controlli garantiscono il massimo della qualità".
Tale aspetto richiama uno dei valori fondamentali dell'azienda Campisi, ovvero il suo codice etico. Consapevole del fatto di vivere dei frutti della terra e del mare, l'azienda rispetta il territorio prevedendo la lavorazione di prodotti dall'origine garantita e controllata, come il Pomodoro Pachino IGP o l'utilizzo di pesce pescato esclusivamente all'amo e mai a mattanza, all'insegna di un sano rapporto uomo-natura.

Le attenzioni per l'identità del territorio unite al controllo di tutti i processi di lavorazione e alla genuinità degli ingredienti fanno di Campisi una realtà che sposa gli antichi sapori della terra e del mare di Sicilia.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

- Rhex Rimini
- Calici di Stelle (Marzamemi)
- The Brian&Burry Building Sanbabila (gennaio)
- TuttoFood di Milano
- Festival del Cinema di Frontiera Marzamemi (Isola del Gusto)
- Summer Fancy Food San Francisco





SALSA PRONTA DI POMODORO DI PACHINO IGP

Ingredienti	Pomodoro costoluto di Pachino I.G.P. 98%, basilico, cipolla, olio di oliva, sale marino, zucchero, sedano
Allergeni presenti in azienda	Prodotti a base di pesce, sedano, frutta a guscio, crostacei e molluschi..
Caratteristiche fisiche	pH < 4,4
Caratteristiche microbiche	Carica batterica totale < 5 x 10^5 ufc / g Lieviti e muffe < 10^3 ufc / g Clostridi anaerobi solfito riduttori: assenti Escherichia coli < 10^3 ufc / g Listeria monocitogenes: assente Salmonella: assente su 25 g di prodotto
Caratteristiche chimiche	Fitofarmaci: in conformità al Reg CE 396/05
Shelf life	36 mesi
Caratteristiche	Prodotto artigianalmente a partire da pomodori costoluto di Pachino IGP fresco, infatti eventuali variazioni di colore, consistenza, toni aromatici, ecc. sono dovute alla cultivar e dalle tecniche di coltivazione



SCHEDA PRODOTTO 2

NOME Ruvèrsa - DOC Eloro (Nero d'Avola)

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura - Vino

DESCRIZIONE
Ruvérsa (al contrario) è un vino che va in senso inverso rispetto alle mode, niente serbatoi di acciaio, ma vasche di cemento (gli antichi fossi), niente filtrazione, niente refrigerazione, nel totale rispetto delle fasi naturali dell'evoluzione del vino. E' un vino contro le mode, un vino al contrario, un vino"……a Ruvérsa"!

Tipologia	D.O.C. Eloro
Uve	Nero d'Avola
Zona di produzione	Eloro
Vigneto	Contrada "San Lorenzo"
Epoca di raccolta	25/30 settembre
Sistema di allevamento	Spalliera
Intensità per ettaro	4.000 ceppi
Uva per ceppo	Kg. 2,500
Terreni	Bianchi- calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 10 Kg. Max
Vinificazione	In vasche di cemento
Affinamento	In vasche per 1 anno
	In bottiglia per tre mesi

AZIENDA PRODUTTRICE
Paternò Vigneti e Cantine – www.paternovini.it - +39 3921150944 Google Maps: https://www.google.com/maps/dir//Patern%C3%B2+vigneti+e+cantine,+San+Lorenzo+Strada+V,+San+Lorenzo+Siracusa,+Italia/@36.746094,15.067302,12z/data=!4m13!1m4!3m3!1s0x131220c534e56c7d:0x9d98814049d1550f!2sPatern%C3%B2+vigneti+e+cantine!3b1!4m7!1m0!1m5!1m1!1s0x131220c534e56c7d:0x9d98814049d1550f!2m2!1d15.067302!2d36.746094?hl=it-IT

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
1. Coltivazione biologica controllata da "Bioagricert srl" : IT BAC 198370.
2."Ambasciatori del territorio" per Legambiente

PLUS

- Azienda agricola giovane e al femminile.
- Biologico - Sicurezza e qualità dei prodotti offerti nel rispetto della salvaguardia ambientale e perciò

Rispetto e valorizzazione del Territorio sia dal punto di vista storico-culturale che dal punto di vista enogastronomico nel rispetto delle Tradizioni di vinificazione locali.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

"Paternò Vigneti e Cantine" è un'azienda vitivinicola biologica siciliana. L'azienda si estende per una superficie di 60 Ha di cui: 35Ha a vigneto, 10Ha a carote, 10Ha a grano e 5Ha ad uliveto. L'azienda comprende una cantina per la trasformazione e la lavorazione delle uve, una struttura del tutto particolare perché costruita con vasche in cemento, in cui avviene la lavorazione delle uve e l'affinamento di gran parte dei vini prodotti. Non esiste acciaio, proprio per riprendere e rispettare le preziose tradizioni di vinificazione della zona.

L'intera produzione è in biologico certificato (con ente certificatore Bioagricert), attenta quindi al sano sviluppo delle aree rurali, alla protezione delle risorse naturali, alla biodiversità e al benessere degli animali.

L'intero progetto nasce nel 2001 con indirizzo principale la produzione di vino e olio, di cui l'azienda cura direttamente oltre che la produzione anche la trasformazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione. E' un'azienda a conduzione familiare: Angelo Paternò, fondatore ed enologo, padre delle sue due figlie Marilina e Federica Paternò, che ben divisi i settori in azienda, ne costituiscono la continuità e il futuro, ed il presente volto femminile dell'azienda.

Obiettivo principale dell'azienda è quello di produrre in modo sano, genuino e naturale nel pieno rispetto del territorio che li ospita. L'azienda è ubicata nel territorio di Noto (SR), patrimonio UNESCO, a pochi chilometri dall'oasi naturale di Vendicari, Marzamemi, Pachino e Portopalo di Capopassero.

La produzione comprende tre diverse linee:

- LINEA PATERNO': nasce con l'intento di trasmettere al consumatore l'amore che la tutta la famiglia ha per la propria terra e i propri prodotti. Sono vini non filtrati e non refrigerati, affinati in botte, imbottigliati e confezionati a mano in edizione limitata e numerata, solo 1.000 bottiglie per tipologia. La linea comprende un DOC Eloro Pachino Riserva, un bianco (Grecanico) IGP Terre Siciliane, un DOC Moscato di Noto Passito, un IGP Terre Siciliane Nero d'Avola Passito, l'Olio Extravergine di Oliva e Aceto di Nero d'Avola.
- LINEA TENUTA DEI FOSSI : vinificata e affinata interamente nelle vasche in cemento, i vecchi "fossi" e comprende 4 vini autoctoni e 4 vini alloctoni. Gli autoctoni si suddividono in: Ruversa - Doc Eloro Nero d'Avola, Sketta – IGP Terre Siciliane Grecanico, Amunì – IGP Terre Siciliane Insolia , Cuè – IGP Terre Siciliane . I nomi di ogni vino riprendono "detti" siciliani, legati all'identità di ogni vino. Gli internazionali si suddividono in: IGP Terre Siciliane Viognier, IGP Terre Siciliane Chardonnay, IGP Terre Siciliane Merlot e IGP Terre Siciliane Tannat. Per quest'ultimi l'azienda ha preferito lasciare il nome proprio del vitigno.

La linea Tenuta dei Fossi, comprende una produzione media annua di n. 5.000 bottiglie per tipologia.

- LINEA SIKELE': da uno scritto di omero "siciliana", anche questa linea si compone di vini che vengono vinificati ed affinati nelle vasche in cemento, si compone di un IGP Terre Siciliane Rosso e un IGP Terre Siciliane Bianco.

Le linea Sikelè comprende una produzione media annua di n. 7.000 bottiglie per tipologia.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI (in cui l'azienda presenzia con la sua offerta)

- Vinitaly
- Calici di Stelle
- Festival del Cinema di Taormina - TaoFest
- Festival del Cinema di Frontiera Marzamemi
- Eventi in cantina : Natale in Cantina (Dicembre) – Arte ed Imprenditorialità femminile (Marzo) – Vinarelli in Cantina (Maggio) – Pioggia di Stelle (Agosto)









Ricetta della tradizione
PASTA COI BROCCOLI AFFOGATI

Perché è la tua ricetta preferita
E' una ricetta della tradizione siciliana che spesso accompagna le nostre riunioni

Ingredienti

500 g pasta tipo Cavati
- 700 g di broccoli
- 250 g pancetta fresca
- 250 g di salsiccia
- 1 cucchiaio raso di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiai di pomodori secchi
- 1 cucchiaio di uva passa
- 1 cipolla piccola/ 3 cipolle nuove
- 100 g di mandorle /pinoli
- 2 cucchiai circa di Olio EVO (extravergine di oliva)
- 3 bicchieri di vino rosso corposo
- Peperoncino qb

Preparazione
Pulire i broccoli e ridurli in piccoli pezzi e cimette; mettere separatamente l'uvetta ed i pomodori secchi in acqua bollente a reidratarsi; tagliare la salsiccia a rondelle e la pancetta a pezzettini.
Tagliare la cipolla a fettine sottili, tostare leggermente le mandorle/i pinoli e tritarli grossolanamente. In una pentola mettere l'olio e la cipolla a soffriggere; poi inserire la carne e mescolare, appena diventa bianca mettere il concentrato di pomodoro, poco dopo i broccoli ed i pomodori secchi sgocciolati, infine il vino e sfumare. Abbassare la fiamma, mettere un coperchio e far cuocere controllando di quando in quando che ci sia liquido abbastanza altrimenti integrare con poca acqua fino a che i broccoli sono cotti. A questo punto aggiustare di sale, mettere il peperoncino e l'uvetta ben sgocciolata. Appena la pasta sarà cotta, sgocciolarla e mescolarla insieme alla salsa.Solo al momento di portarla in tavola distribuire le mandorle/pinoli che altrimenti perderebbero la croccantezza. Buon appetito.



SCHEDA PRODOTTO 3

NOME NUCATOLI

CATEGORIA DI APPARTENENZA Artigianato dell'alimentazione

DESCRIZIONE
Biscotto ripieno di frutta secca, marmellata di melecotogne e vinocotto.
Realizzato con ingredienti pregiati, non solo per la qualità, ma anche per il valore nutritivo, tutti ingredienti reperibili sul nostro territorio: mandorle, noci, uvetta, per poi passare alle scorzette candite dei nostri agrumi. Un mix di odori, colori e sapori che rende unica questa ricetta.

AZIENDA PRODUTTRICE



Maria Luisa è una giovane donna, sposata e madre di due figlie. La grinta e l'intraprendenza che la caratterizzano si sono concretizzate in un'attività nuovissima e ambiziosa: un laboratorio artigianale di prodotti senza glutine. M.Luisa ha saputo fare virtù della sua intolleranza al glutine e, coniugandola alla passione per la cucina, ha sfidato la celiachia al motto di "nessuna privazione per i celiaci".
Produce artigianalmente ogni tipo di prelibatezza, utilizzando materie prime di altissima qualità, a Km 0 e, quando possibile, biologiche.
La produzione spazia dalle tagliatelle agli arancini, dalle piadine alle pizze, fino ad una vastissima varietà di dolcetti tanto appetitosi da incuriosire anche chi non ha intolleranze o allergie; il paradiso per coloro che vogliono coniugare gusto, qualità e salute...

DA LU ZERO GLU di Zisa Maria Luisa
via Alighieri 147 Rosolini (SR) tel. 328 9693254. www.daluzeroglu.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Laboratorio di prodotti artigianali senza glutine per celiaci, intolleranti e vegani.
Prodotti salati : pani, base salate per pizze e piadine (al sorgo , riso, grano saraceno) rotolini e focacce (con wurstel, salsiccie, melanzane..) e numerosi biscotti, crostatine e broches.



CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Affiliata all' AIC (Associazione Italiana Celiachia)

PLUS
Prodotti di qualità grazie all' utilizzo di materie prime selezionate, bio, no ogm, no additivi, no conservanti, no processi industriali, tutto artigianale.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Dolce tipicamente natalizio che veniva preparato dalle donne della famiglia, riunite, generalmente presso l'abitazione della nonna.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Sagra del Mosto (Rosolini, SR) Estate di San Martino (Marzamemi, Pachino SR)

Ricetta della tradizione
NUCATOLI

Ingredienti

- Farina di riso Bio per il biscotto
- Mandorle, Noci, Uvetta Bio
- Marmellata di Melecotogne, Scorzette di Limoni e Arance Bio
- Cannella, Sesamo e Vino Cotto Bio

Preparazione

Impastare la pasta dalla quale si ricaveranno delle listarelle per la base del biscotto. Queste verranno tagliate a piacere sia di lunghezza che di larghezza in base alla grandezza del biscotto che si vuole ottenere.
Il ripieno verrà preparato con tutti gli ingredienti sminuzzati e amalgamati in un tegame con il vino cotto. Il tutto sarà lasciato riposare tutta una notte, successivamente verrà adagiato sulla listarella di pasta che avevamo precedentemente preparato, dopo di ché si procederà con la cottura.





Il ripieno



NUCATOLI cotti

SCHEDA PRODOTTO 4

NOME **Luigia, Vino Rosato da Nero d'Avola**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **Agricoltura, viticoltura**

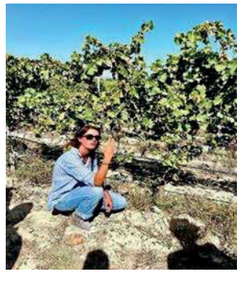
DESCRIZIONE:
Azienda collocata in Val di Noto e dedita alla coltivazione dei vitigni autoctoni del territorio quali il Moscato, il Nero d'Avola e la Lucignola (Vitigno reliquia). Luigia è un vino Rosato D.O.C. Sicilia da uva Nero d'Avola che viene raccolta i primi di settembre e vinifica esclusivamente in acciaio, proprio per far emergere le caratteristiche organolettiche tipiche del Nero d'Avola.

AZIENDA PRODUTTRICE:
Luigia Sergio- Az. Agr.Barone Sergio, Strada Provinciale 26 -96018 Pachino SR
Cell. 3493800941
info@baronesergio.it - www.baronesergio.it



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Vini: Alègre DOC Sicilia Grillo; Le Mandrie DOC Sicilia Rosso da uve autoctone; Sergio DOC Sicilia Eloro Nero d'Avola; Alluccà IGP Moscato Frizzante metodo ancestrale; Moscà DOC Sicilia Moscato fermo.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Il Nero d'Avola è un vitigno antico e autoctono dell'area del Val di Noto. Originariamente si chiamava Calabrese. La nostra denominazione fa parte della DOC Eloro, una delle più antiche che corrisponde al nome antico della città di Noto.



Luigia Sergio

REFERENTE di CLUB: Maria Alecci cell. 3471654667

SCHEDA PRODOTTO 5

PRODOTTO: **AGRUMI BIOLIGICI**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE:
Bioagricola F.lli Solarino è un'azienda agricola a conduzione familiare le cui origini risalgono a un secolo fa. Produce solo agrumi, da più di vent'anni rispettando i Regolamenti comunitari sull'agricoltura biologica (il più recente Reg. (UE) n. 218/848).
I suoi terreni si trovano in Sicilia, Val di Noto, nelle province di Siracusa e Ragusa, tra Noto e Ispica. Negli ultimi anni, per rispondere alla sfida di mercati sempre più competitivi ed esigenti, hanno razionalizzato e migliorato la gestione aziendale introducendo le più moderne tecniche agronomiche e di commercializzazione, coltivando anche le varietà di agrumi più adatte al territorio, come le varietà di arance Naveline, New Hall, Lane Late, Cara Cara e altre.
Queste varietà si stanno apprezzando sia per il raccolto precoce ma anche per quello ritardato, che inizia ai primi di novembre e termina a fine aprile: donando un ampio periodo di produzione.
L'obiettivo dell'azienda è quello di produrre con una cura specifica, più attenta alla qualità che alla quantità, mantenendo sempre i più alti standard organolettici, rispondendo così alla richiesta dei consumatori di produzioni ambientalmente sostenibili ed a ciclo chiuso. La titolare e rappresentante legale è Monica Solarino.

AZIENDA PRODUTTRICE:

Monica Solarino
Bioagricola F.lli Solarino a.a.s.s.a.
Via S. Alessandra, 7
I 96019 ROSOLINI (SR) Italy
tel.: +39 0931 858 800
e-mail: info@bioagricolasolarino.com
www.bioagricolasolarino.com
e-commerce: www.aranceacasatua.com
Video aziendale:
https://www.youtube.com/watch?v=KHtVw6pizPs



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA:
Arance, Pompelmi, Limoni, Olio EVO, Marmellata.
- Varietà di arance: Naveline, New Hall, Lane Late, Cara Cara, Valencia, Kumquat;
- Varietà di pompelmi: pompelmo rosa Star Ruby “Giacy”, pompelmo giallo “White Marsh”;
- Varietà di limoni: limone “Femminello Siracusano”, cedro “Citrus medica”;
- Olio EVO: Extra Vergine di Oliva in vari formati,
- Marmellate di agrumi ai gusti: Arancia, Limone, Pompelmo Rosa, Agrumi Misti.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
I terreni si trovano in Sicilia, nel Val di Noto, sono territori altamente vocati nella produzione di agrumi della varietà bionda di Sicilia.

PLUS:
I prodotti sono certificati Biologici da CCPB srl, F.D.A. (Food and Drug Administration), BIO Nach EG-Öko-Verordnung, AB "Agricolture Biologique", Bio Suisse e il marchio di qualità ambientale "Blue Wave", GLOBAL GAP, e l’azienda è socia fondatrice di un Organizzazione di Produttori.

La Bioagricola è presente con proprio stand nelle più qualificate fiere internazionali ed europee di prodotti biologici come l'Organex di Londra, il Fruit Logistica di Berlino, il Biofach di Norimberga, il Sana di Bologna, il Macfruit di Rimini ed il Food Festival Dubai, i suoi prodotti vengono esportati sia in Italia che nei Paesi Europei e non Europei.





RICETTA DELLA TRADIZIONE

INSALATA DI ARANCE DEL SOLE DI SICILIA

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA

La **ricetta dell'insalata di arance siciliana DEL SOLE DI SICILIA** era l'insalata che preparava nonna Sarina ed è una ricetta legata alla tradizione siciliana ed alla Mia Famiglia. Il punto forte di questo piatto sta nell'incontro tra la frutta e la verdura, i finocchi in questo caso, ortaggi noti per il loro sapore delicato, abbracciano gli agrumi del Val di Noto e vanno a creare un mix di sapori bilanciato e perfetto per portare in tavola un tocco di Sicilia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 arance
- 2 finocchi
- 1 cipolla
- 1 manciata di olive nere
- succo di un'arancia
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe nero
- origano

PREPARAZIONE

Pelate la cipolla e tagliatela a fette sottili. Lavate e sbucciate le arance eliminando poco albedo ovvero la pellicina bianca (perché farà da effetto spugna, per trattenere l'olio EVO ed i vari aromi),. Tagliatele a fettine spesse circa ½ cm e trasferite su un piatto da portata. Lavate e tagliate i finocchi a fette sottili e distribuite sopra le arance. Spargete sopra le cipolle e mescolate il succo dell'arancia con olio EVO, sale e pepe rosso, un po' di olive nere e origano sul momento. Irrorate l'insalata con questa emulsione di succo ed aromi vari. Fate riposare una decina di minuti, quindi gustate.



SII CLUB VAL DI NOTO
2013/2015

SCHEDA PRODOTTO 6

NOME **Miele di arancio e derivati dell'alveare**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **Allevamento, Apicoltura**

DESCRIZIONE:

L'azienda Almo Miele nasce nel 2000 nel cuore degli Iblei a Monterosso Almo a conduzione familiare; Paola Noto e il marito, tra gioie e dolori, portano avanti la loro passione per questo mondo meraviglioso sempre più in pericolo dovuto all'evidente cambiamento climatico, all'uso di pesticidi e alle onde elettromagnetiche che interrompono l'equilibrio della natura, alle stagioni "impazzite" sostenendo l'importanza della biodiversità sempre più a rischio.
L'azienda abbraccia tutti i rami dell'apicoltura e dei suoi meravigliosi prodotti: miele di Arancio, Timo, Millefiori, polline, la pappa reale e propoli, idromele e aceto di miele.



AZIENDA PRODUTTRICE:
Almo Miele di Paola Noto
Contrada Pizzo San Mauro, 97010 Monterosso Almo (RG).
Tel 3393716170 Mail: paolanoto8@yahoo.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA:
Miele in vasetti da 30, 130, 250, 500 g in tre tipologie millefiori, timo, arancio.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Il miele e le api in Sicilia hanno avuto da sempre un'importanza non indifferente.
C'è una leggenda che narra del re Iblone e del suo popolo, questi avevano costruito le loro abitazioni scavate nella roccia come tante nicchie, da lontano sembravano alveari.
Aveva fatto scalfire l'ape sulla moneta di scambio, l'ape era considerata una divinità.
Il nome Ibla deriva da dolce… dolce come il miele. Ci sono testimonianze in vari testi classici, ad esempio Virgilio citava il meraviglioso miele di Timo nelle Bucoliche





RICETTA DELLA TRADIZIONE
TORRONE DI MANDORLE

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA:
Perché è semplice, genuina, legata alla tradizione.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 1 Kg di mandorle
- 70 g di zucchero
- 50 g di miele
- Succo e buccia di un limone

PREPARAZIONE
Fare il caramello con il miele, lo zucchero e il succo di limone, appena il caramello è di un colore ambrato scuro, aggiungere nel tegame le mandorle precedentemente tostate e fare cuocere insieme mescolando fino a quando non cominceranno a scoppiettare.
Versare il composto in una spianatoia e appena si raffredda un po' tagliarlo della dimensione che si vuole, a stecchette o a barretta.
Servire freddo e poi conservare in luogo fresco e asciutto.



SII CLUB VALLE D'AOSTA

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME: FONTINA

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Allevamento, formaggio.

DESCRIZIONE: La lavorazione della Fontina, secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione della DOP, non altera le caratteristiche del latte appena munto che passano inalterate nel formaggio. Infatti il latte viene caseificato entro poche ore dalla mungitura, 2 volte al giorno, alla T° di 36 °C, utilizzando per la coagulazione caglio di vitello. Si procede allora alla rottura della cagliata che viene spezzettata fino alle dimensioni di un chicco di mais. Tenendo in movimento la cagliata si procede a riscaldamento graduale fino a circa 48 C° per favorire lo spurgo dei coaguli. A temperatura raggiunta, si interrompe il riscaldamento e, sempre tenendo in movimento la massa caseosa, si porta a termine lo spurgo. Terminata questa fase, detta di spinatura, si lascia a riposo la cagliata per una decina di minuti, trascorsi i quali si prosegue alla messa in forma della massa caseosa. La cagliata viene così posta nelle fascere tipiche, caratterizzate dalla convessità dello scalzo sul quale viene applicata la placchetta di caseina con il numero progressivo del prodotto. Le forme vengono così adagiate sotto pressa per ultimare lo spurgo del siero residuo. La spremitura dura circa 12 ore durante le quali le forme vengono rivoltate più volte. Prima dell'ultimo rivoltamento viene applicata la placchetta numerica che imprimerà sulla forma il numero identificativo del produttore (CTF) che, insieme alla placchetta di caseina, garantirà un'inequivocabile tracciabilità del prodotto.
Segue quindi la prima salatura e il successivo trasferimento delle forme nei magazzini di stagionatura. Il periodo di maturazione medio è di minimo 3 mesi durante i quali la forma viene periodicamente strofinata e salata in superficie. Nel primo mese le forme vengono rivoltate ogni giorno, alternando un giorno di salatura e uno di spazzolatura, le operazioni che agevolano lo sviluppo della tipica crosta. Successivamente queste operazioni vengono effettuate ad intervalli più diradati, e le forme, accudite con cura, stagionano lentamente, allineate in perfetto ordine, su tavole di abete rosso. La maggior parte delle grotte di stagionatura della Fontina, sono scavate nella roccia. Qui la temperatura è compresa tra 10°C e 12°C e l'umidità è superiore all'85%, condizioni ottimali per una lenta e graduata maturazione. Terminata la stagionatura, le fontine vengono esaminate, una ad una, dal Consorzio di tutela della DOP e solo le forme che rispondono agli standard qualitativi fissati dal disciplinare di produzione vengono contrassegnate con il marchio DOP caratteristico.

AZIENDA PRODUTTRICE:
Azienda Cerise Tiziana – Frazione Meylan, 17 – 11010 Doues (AO)
Cell +39 347 4782033 e-mail: cerisetiziana@pec.agritel.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA PRODOTTO
Tiziana ha scelto di produrre, il proprio formaggio, la Fontina, soltanto in alpeggio.
Durante i mesi estivi, cento giorni o poco più, l'Alpeggio di Barasson a 1900 m.s.l. si popola di una ottantina di mucche che si alimentano sfruttando i pascoli ricchissimi di essenze foraggere profumate che conferiscono al latte una vasta gamma di aromi caratteristici.
Annualmente, Tiziana riesce a produrre circa mille forme di Fontina del peso di 8/12 Kg ciascuna.
Il processo di lavorazione coinvolge i vari spazi che costituiscono l'alpeggio: *la stalla,* in cui riposano le mucche e in cui avviene la mungitura; la *leitii*, il locale nel quale il latte viene portato subito dopo la mungitura e dove viene lavorato e trasformato; infine la *crotta*, la bellissima cantina in volta a pietra e con il perfetto grado di umidità ideale per la conservazione e stagionatura delle preziose Fontine d'alpeggio.
La fontina prodotta in alpeggio presenta delle caratteristiche organolettiche di grande pregio che derivano dalle componenti aromatiche presenti nei pascoli e veicolate nel latte.

CERTIFICAZIONI- RICONOSCIMENTI: Riconoscimento della Medaille d'Or al concorso "**Fontina d'Alpage 2014**", organizzato da Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, Chambre Valdôtaine des Entreprises et des Activités Libérales e Consorzio Produttori e Tutela DOP Fontina, con il supporto tecnico della Cooperativa Produttori Latte e Fontina. Tra le dieci Fontine finaliste è stata assegnata una Médaille d'Or all'Azienda Tiziana Cerise, alpeggio Barasson, Etroubles (26 novembre 2014).
Tiziana Cerise ha presentato la sua Fontina, il 17 dicembre 2014, all'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** durante l'incontro – conferenza "Il formaggio Fontina DOP – Ricerca e Sperimentazione". Questa iniziativa si inserisce nell'ambito della collaborazione tra Università e Assessorato regionale all'Agricoltura e prelude a ulteriori iniziative congiunte per la valorizzazione dell'agroalimentare valdostano.

PLUS
Alla Fontina della Valle d'Aosta viene riconosciuta dalla **Commissione dell'Unione Europea** la **DOP** nel **dicembre** 1995: il regolamento annovera assieme ad altri 6 formaggi italiani la Denominazione di Origine Protetta "Fontina".

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
"Vacherinus", "Seracio", "Faontines" sono i termini usati a partire dal 1270 fino al XVI secolo per indicare il formaggio ottenuto dal latte di vacca intero prodotto in Valle d'Aosta, mentre la prima testimonianza iconografica risale al XV secolo e la si trova in un affresco del Castello di Issogne. Dal XVIII secolo il termine Fontina si imporrà definitivamente sugli altri. Sull'etimologia del nome le versioni sono contrastanti. In vari documenti il nome Fontina si fa risalire alla famiglia "De Funtina", poi cent'anni dopo "de Fontines". C'è chi lo collega invece al nome dell'alpeggio Fontin, nel comune di Quart, chi ne fa derivare l'origine dal nome del piccolo comune di Fontinaz (Saint Marcel), altri ancora semplicemente dal cognome di una famiglia di produttori di formaggio. Il primo documento ufficiale riportante detto termine è datato 1717 ed è conservato negli archivi dell'Ospizio del Gran San Bernardo.
Per molti secoli la Fontina venne prodotta là dove era possibile avere abbastanza latte, cioè abbastanza vacche, cioè in alpeggio, dove tradizionalmente sono "gli arpian", i pastori, a prepararla. Durante l'inverno la quasi totalità delle famiglie valdostane non aveva che una o due o tre mucche, per la famiglia appunto. Solo nel corso del 1.800 si costituirono le latterie turnarie e il latte da lavorare viene messo in comune con spirito cooperativistico.
I veri "artefici" della Fontina sono i pascoli montani della Regione e le bovine di razza autoctona: la pezzata rossa, la pezzata nera e la castana che assumono un ruolo insostituibile, grazie alla loro capacità di valorizzare l'erba dei pascoli alpini e i fieni dei prati naturali.
Il rapporto tra animali e pascoli è attentamente gestito e sorvegliato dall'uomo che, secondo una sequenza e un calendario prestabiliti, organizza gli spostamenti del bestiame negli alpeggi.
Le bovine valdostane hanno una produzione di latte variabile durante l'anno, inferiore complessivamente per quantità rispetto a quella di altre razze, ma di qualità superiore. La dieta delle mucche, composta prevalentemente di essenze alpine, determina anche i contenuti nutritivi del latte, che variano leggermente tra l'estate e l'inverno.

IL CLUB VALLE D'AOSTA A SOSTEGNO DEI PRODOTTI SELEZIONATI

Il Club ha realizzato tovagliette americane su carta riciclata per la presentazione dei tre prodotti scelti tra le eccellenze regionali: la Fontina, il Miele, le Tisane.
La realizzazione "a mosaico" con utilizzo di fotografie permette di descrivere il processo produttivo della FONTINA e la sponsorizzazione dell'Azienda agricola femminile locale.
Inoltre, la presenza del logo del Club sulle tovagliette, le rende veicolo di conoscenza della nostra Associazione. A complemento delle tre tovagliette, è stato prodotto un brevissimo filmato:
"We eat environment" che illustra come, partendo da un prato fiorito valdostano, si possano ricavare la Fontina, il Miele, le Tisane.
Le tovagliette ideate dal Club Valle d'Aosta del Soroptimist International sono state presentate al pubblico il **27 novembre 2014** alla Torre dei Balivi, nuova sede dell 'Istituto Musicale Pareggiato della Valle d'Aosta - Conservatoire de la Vallée d'Aoste. A seguito di un concerto e di una cerimonia di consegna di Borse di Studio di cui il Club è fiduciario, le Socie hanno preparato un ricco aperitivo per il numeroso pubblico presente. Le tovagliette sono state ammirate proprio come strumento innovativo per la valorizzazione delle eccellenze regionali.
Le riproporremo alle iniziative soroptimistiche estive: giornata di incontro delle Socie in vacanza in VDA **(primo giovedì dopo Ferragosto)** e al Picnic della solidarietà **(metà Settembre).**
Verranno inoltre presentate a ***Lo Tazven - Campagna amica,*** agrimercato dei prodotti biologici e tradizionali che si svolge la seconda domenica del mese ad Aosta, in Piazza Chanoux.

FOTO DELL'AZIENDA









SII CLUB VALLE D'AOSTA
2013/2015

Ricetta della tradizione della Valle d'Aosta

SEUPA A' LA VALPELLINENTZE

ZUPPA VALPELLINE (AO)

Perché è la ricetta preferita:
Questa zuppa ha i sapori della mia infanzia, della nonna che la preparava e delle riunioni familiari.
E' una tipica ricetta valdostana nata a Valpelline, villaggio a pochi chilometri a Nord di Aosta.
Io la preparo regolarmente in autunno per i miei figli, i nipoti, gli amici.

Ingredienti:

1/2 litro di brodo di carne
1/2 cavolo verza
Fette di pane possibilmente di segale
400 g di Fontina Valdostana DOP
50g di Parmigiano Reggiano grattugiato
Burro a piacere

Preparazione:

Sfogliare il cavolo verza, eliminando da ciascuna foglia, la nervatura più grande. Portare a bollore una pentola di acqua leggermente salata e farvi cuocere le foglie di cavolo per 5/7 minuti.
Imburrare una teglia da forno, poi adagiarvi a strati sovrapposti: le fette di pane, il cavolo lessato e la Fontina a fette. Terminare con lo strato di Fontina. Aggiungere ora il brodo e spolverare il tutto con il parmigiano.
Cuocere in forno a 180° per 45 minuti circa.
La seupa è ottima anche riscaldata.



SII CLUB VALLE D'AOSTA
2013/2015

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME: MIELE

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Agricoltura, Miele

DESCRIZIONE:
Il miele è il prodotto dell'alveare certamente più conosciuto. Ma, attenzione, di miele non ce n'è solo uno. Le differenze tra un miele e l'altro dipendono soprattutto dalla qualità e quantità delle piante che fioriscono e producono nettare nello stesso periodo. In determinati casi, vi è una fonte principale che predomina nettamente sulle altre e conferisce al miele le sue peculiari caratteristiche. Si parla allora di miele monoflora.
Il miele millefiori, invece, si ricava da una miscela di piante diverse e presenta sapore e aroma variabili da zona a zona e di anno in anno, secondo la flora caratteristica. Non si deve però pensare che il miele millefiori sia di qualità inferiore, poco caratterizzato e omologato nel gusto, perché ciascuno "millefiori" ha un suo carattere preciso legato alla zona di produzione e alla sua specifica combinazione di fiori bottinati. La scelta fra i due tipi di miele, è più che altro una questione di gusto, dato che le caratteristiche nutritive fondamentali non cambiano molto da un tipo all'altro.
Il miele, dopo la sua estrazione, si mantiene liquido per poco tempo, dopo di che il glucosio tende ad aggregarsi in nuclei cristallini più o meno grossi e regolari, una percentuale maggiore o minore di glucosio condiziona la rapidità e lo stesso verificarsi del processo. Alcuni mieli ad esempio quello di acacia, proprio per il suo basso contenuto di glucosio, si mantiene liquido per anni.

AZIENDA PRODUTTRICE:

Azienda Maison Petit Paradis di Eva Priod - Fr. Neyran, 91 - 11020 BRISSOGNE
cell +39 3282521886 e-mail: info@maisonpetitparadis.it
www.maisonpetitparadis.it
https://www.google.it/maps/place/Maison+Agricole+Petit+Paradis/@45.730817,7.416843,15z/data=!m2!3m1!1s0x0:0xbb6c3a1c751a9dbf

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA PRODOTTO.

La Maison Agricole Petit Paradis a conduzione familiare nasce dalla volontà di valorizzare ciò che da sempre ha caratterizzato le tradizioni e la cultura della Valle d'Aosta: il rispetto e la cura del proprio territorio accompagnati all'attenzione per la qualità e la genuinità dei prodotti.
L' obiettivo è quello di ricercare ed offrire prodotti naturali di qualità destinati ad una clientela attenta, nel totale rispetto dei ritmi della natura e del territorio. Tra le sue proposte, emergono il miele di Acacia e il miele Millefiori. Con venti arnie, Eva riesce a produrre, a seconda delle annate, circa 100 Kg di Miele per ciascuna qualità.
Il miele di Robinia Pseudoacacia - meglio conosciuto come miele di Acacia - rappresenta uno dei più importanti raccolti della stagione. Il suo colore va dal bianco acqua al giallo paglierino. Ha sapore ed odore molto delicato ed è un ottimo dolcificante per tisane poiché non ne altera gusto ed aspetto. Presenta infine una cristallizzazione lentissima ed è difficilmente riscontrabile in quanto solitamente si consuma prima che inizi il processo.
Il miele Millefiori viene prodotto nel periodo estivo e in considerazione delle zone di produzione è fortemente condizionato dall'andamento climatico. La postazione estiva è posta in località Sylvenoire, all'interno del Parco Nazionale del Gran Paradiso, a monte dell'abitato Cogne. Circondata da un fitto bosco di larici e altre aghifoglie. In questa postazione, a circa 1700 metri s.l.m, si produce un miele millefiori di montagna dove, a seconda delle annate, si mescolano in una variabile ma efficace armonia le essenze tipiche dei pascoli e delle praterie alpine che conferiscono a questo miele profumi e sapori inconfondibili.

CERTIFICAZIONI- RICONOSCIMENTI:

La Maison Agricole Petit Paradis ha ottenuto il Marchio Qualità da parte dell'Ente Parco Nazionale del Gran Paradiso.
Il Marchio Qualità Gran Paradiso è uno strumento di identificazione che l'ente Parco assegna a operatori del settore turistico alberghiero, artigianato e agroalimentare impegnati in un percorso di qualità e sostenibilità, per garantire ai consumatori la provenienza dal territorio del Parco, la qualità delle lavorazioni, un'accoglienza all'insegna del rispetto per l'ambiente oltre che della cortesia e delle tradizioni locali.

PLUS

Diversi riconoscimenti ottenuti sia a livello regionale che nazionale, in affermati concorsi del settore, uno su tutti il concorso nazionale "Grandi Mieli d'Italia".

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Come per la quasi totalità degli apicoltori in Valle d'Aosta, l'Azienda pratica il nomadismo spostando gli alveari in diversi ambienti, dal fondovalle a quelli più tipicamente montani in modo tale da consentire alle api di disporre sempre di areali, periodi di bottinatura ottimali e ottenere quindi mieli monofloreali o millefiori di qualità.
Si tratta di una produzione limitata, basata su metodi artigianali, in cui prevale la ricerca della qualità e genuinità, senza il ricorso a trattamenti termici e prediligendo il contatto e la vendita diretta al consumatore finale.

Nel corso degli anni l'Azienda ha individuato zone ideali per le proprie produzioni, riuscendo ad ottenere ottimi mieli dal punto di vista chimico-fisico e organolettico, come dimostrato dai diversi riconoscimenti ottenuti sia a livello regionale, sia nazionale in affermati concorsi del settore, uno su tutti il concorso nazionale "Grandi Mieli d'Italia".
Le mansioni dell'apicoltore sono molteplici e per nulla standardizzate o standardizzabili in quanto fortemente influenzate da molteplici variabili, in primis ambientali.
Si tratta di un'attività a volte difficile, con molte incognite, ma sicuramente affascinante per la complessa gerarchia e le regole ancora non del tutto note che regolano la vita di questi straordinari insetti, senza mai dimenticare che le api non sono animali domestici e che saranno sempre loro a decidere il da farsi in qualsiasi condizione le si ponga
Nel panorama valdostano, in cui la maggioranza delle imprese agricole si dedicano all'attività zootecnica, questa Azienda desidera coniugare tradizione e modernità, recuperando produzioni considerate fino a poco tempo fa marginali ma che, grazie al nostro territorio, unico per la qualità delle sue acque e il basso inquinamento atmosferico, riuniscono in sé tutta la bellezza e la forza delle montagne.
La Valle d'Aosta non ha un territorio facile da coltivare. Il clima tipico di una regione alpina, pendii scoscesi, frammentarietà dei terreni e scarsa possibilità di utilizzo di macchinari, influenzano negativamente l'attività agricola, impedendone la pratica estensiva. Ma queste stesse condizioni rappresentano anche la forza dei prodotti che garantiscono il consumatore sulla loro genuinità e forte territorialità.
Da sempre legati a questi luoghi, si porta profondo rispetto a chi prima di oggi, con grande fatica, ha saputo strappare alla montagna piccoli appezzamenti di terreno, consentendo lo sviluppo di produzioni sempre più apprezzate e riconosciute per la loro specificità, che si vuole continuare a valorizzare nel segno della continuità.

IL CLUB VALLE D'AOSTA A SOSTEGNO DEI PRODOTTI SELEZIONATI.

Il Club ha realizzato tovagliette americane su carta riciclata per la presentazione dei tre prodotti scelti tra le eccellenze regionali: la Fontina, il Miele, le Tisane.
La realizzazione "a mosaico" con utilizzo di fotografie permette di descrivere il processo produttivo del Miele e la sponsorizzazione dell'Azienda agricola femminile locale.
Inoltre, la presenza del logo del Club sulle tovagliette, le rende anche veicolo di conoscenza della nostra Associazione.
A complemento delle tre tovagliette, è stato un prodotto un brevissimo filmato "We eat environment" che illustra come, partendo da un prato fiorito valdostano, si possano ricavare la Fontina, il Miele, le Tisane.
Le tovagliette ideate dal Club Valle d'Aosta del Soroptimist International sono state presentate al pubblico il **27 novembre 2014** alla Torre dei Balivi, nuova sede del 'Istituto Musicale Pareggiato della Valle d'Aosta - Conservatoire de la Vallée d'Aoste. A seguito di un concerto e di una cerimonia di consegna di Borse di Studio di cui il Club è fiduciario, le Socie hanno preparato un ricco aperitivo per il numeroso pubblico presente. Le tovagliette sono state ammirate proprio come strumento innovativo per la valorizzazione delle eccellenze regionali.
Le riproporremo alle iniziative soroptimistiche estive: giornata di incontro delle Socie in vacanza in VDA **(primo giovedì dopo Ferragosto**) e al Picnic della solidarietà (**metà Settembre**).
Verranno inoltre presentate a **Lo Tazven - Campagna amica**, agrimercato dei prodotti biologici e tradizionali che si svolge la seconda domenica del mese ad Aosta, in Piazza Chanoux.





LE INIZIATIVE DEL CLUB









SCHEDA PRODOTTO 3

NOME: TISANE

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Agricoltura, tisane

DESCRIZIONE:

Le tisane sono delle preparazioni acquose estemporanee, molto diluite, spesso aromatizzate ed edulcorate; sono ottenute da una o più droghe vegetali, intendendo per "droga" la pianta o parte di pianta impiegata dopo essere stata opportunamente trattata.

Le tisane sono destinate ad essere somministrate, per via orale, a fini terapeutici o come veicolo di altri medicamenti. Più semplicemente, le tisane sono dei preparati che sfruttano l'effetto solvente dell'acqua calda o fredda per estrarre sostanze medicamentose da fonti vegetali d'interesse salutistico. Infusione, decozione e macerazione sono le tre tecniche base per la preparazione casalinga delle tisane; la scelta del metodo estrattivo più idoneo dipende dalle caratteristiche delle fonti vegetali e dei principi attivi che si vogliono estrarre di volta in volta:

Macerato: si esegue lasciando riposare la droga in acqua a temperatura ambiente, per periodi che possono variare da un giorno a diverse settimane; i residui (feccia) andranno eliminati per filtrazione, previa eventuale spremitura. Poco utilizzato per la preparazione di tisane, il macerato è utile quando la droga contiene alte percentuali di sostanze termolabili - che andrebbero disperse con le alte temperature - o indesiderate, che verrebbero estratte in eccesso col calore.

Decotto: si esegue ponendo la droga in acqua all'interno di un contenitore con coperchio e portando il tutto ad ebollizione per un tempo che varia dai 5 (tessuti più teneri come fiori, foglie e sommità fiorite) ai 30 minuti (parti più coriacee, come radici, rami, bacche e cortecce). Segue una macerazione a fuoco spento per qualche minuto ed una filtrazione finale.

Infuso: si prepara versando acqua bollente sulla droga e lasciandola poi in ammollo dai 5 (tisane principalmente aromatiche) ai 20 minuti (tisane principalmente terapeutiche) in un contenitore chiuso con coperchio. Rispetto al decotto, l'infuso è più adatto per estrarre componenti volatili (irrimediabilmente perduti con l'ebollizione) da tessuti teneri e delicati (fiori, foglie ed erbe aromatiche).

AZIENDA PRODUTTRICE:

GenuiNus di Elisa Dorrier
Azienda Agricola, Agriturismo, Fattoria didattica
Fraz. Petit-Fénis, 24 - 11020 Nus Aosta
cell +39 347 9792647 e-mail: info@maisonpetitparadis.it
www.genuinus.it
https://www.google.it/maps/place/Genuinus+Azienda+Agricola+Agriturismo/@45.750632,7.465099,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x0000000000000000:0x9aab63d103982886

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA PRODOTTO

Un tempo intrise di significati magici, simbolici e rituali, oggi le piante officinali e aromatiche sono, tra gli altri diversi utilizzi, riconosciute dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per l'importanza della fitoterapia.
L'azienda agricola è ad indirizzo orto-frutticolo. Si estende su di una superficie di 3 ettari dove vengono coltivati principalmente piccoli frutti (lamponi, more ribes rosso/bianco/nero, uva spina rossa e bianca) per la produzione di confetture, succhi di frutta, salse per carni e formaggi e per dolci, aceti alla frutta e sciroppi. La frutta viene venduta fresca a famiglie, gruppi di acquisto solidale, pasticcerie, negozi e ristoranti.
Sono presenti inoltre piante di noci, con le quali viene prodotto l'olio, le erbe aromatiche per la preparazione di Tisane e per il confezionamento di sacchetti profuma biancheria o da utilizzare in cucina per insaporire i piatti. I prodotti degli orti sono destinati alla produzione di antipasti di verdure e alla vendita diretta. L'azienda è dotata di un proprio laboratorio di trasformazione. Gli animali sono rappresentati dalle api, che rivestono un ruolo essenziale per l'azienda stessa.
Genuinus coltiva, secondo natura, le seguenti varietà:
- per le Tisane: BIANCOSPINO, ISSOPO, MELISSA, SALVIA, TIMO, e raccolta spontanea di TIGLIO.
- per gli aromi da cucina: Alloro, Timo, Rosmarino, Salvia;
Tisane e aromi vengono confezionati sia essicati che freschi.
Vale la pena sottolineare che i prodotti delle aree montane sono unici, non riproducibili e presentano caratteristiche esclusivamente riconducibili alle loro zone di provenienza, fortemente influenzate dalle specifiche condizioni pedoclimatiche.

CERTIFICAZIONI- RICONOSCIMENTI:

L'azienda Agricola Genuinus é abilitata e certificata ad offrire il servizio di Fattoria didattica.

PLUS

La titolare, Elisa, da 14 anni ha deciso di dedicarsi completamente all'agricoltura, ha frequentato il liceo socio-psico-pedagogico e ha conseguito la laurea in sociologia con indirizzo territorio e ambiente; ha una grande passione per il territorio nel quale è nata e cresciuta e crede fermamente che la sua scelta di vita possa influenzare in qualche modo la gestione del contesto rurale in cui vive.
L'obiettivo dell'Azienda è quello di ricercare ed offrire prodotti naturali di qualità destinati ad una clientela attenta, nel totale rispetto dei ritmi della natura e del territorio in cui opera.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

In Valle d'Aosta la cultura popolare ha mantenuto in modo quasi inalterato l'antico sapere della tradizione orale quale espressione di una realtà contadina legata ai ritmi naturali della vita e all'utilizzo dei medicamenti semplici per la cura del corpo e dell'anima. Questo ha permesso di mantenere alta l'attenzione verso le erbe officinali, il rilancio e la valorizzazione delle zone marginali montane con un'agricoltura compatibile al territorio e nello stesso tempo redditizia.
La memoria delle pratiche e dei saperi legati ai differenti usi delle piante officinali costituisce una preziosa eredità che spesso si tramanda da madre in figlia. E' la natura che incontra la cultura popolare: quella degli antichi rimedi, delle leggende, delle ricette e delle preparazioni domestiche, e attualmente anche delle piccole filiere agroalimentari, liquoristiche e del benessere della persona che possono costituire un reddito per la popolazione.
La preparazione tradizionale della tisana risponde a requisiti molto precisi e deve comprendere:
il rimedio di base (remedium cardinale): droga o insieme di droghe da cui si desidera estrarre i principi attivi di interesse salutistico / terapeutico;
l'adiuvante (adjuvants): droga o insieme di droghe che esercitano un'azione sinergica con il rimedio di base o che ne favoriscono l'assorbimento (effetto esplicato dalle droghe ricche in saponine);

il complemento (costituens): droga o insieme di droghe capaci di migliorare l'aspetto e la tessitura della tisana;
il correttore (corrigens): droga o insieme di droghe aggiunte per migliorare le caratteristiche organolettiche del preparato.
Una delle fonti principali di approvvigionamento delle droghe è data dalle piante spontanee (in realtà quasi scomparsa se non per droghe di interesse locale, circoscritto), la cui qualità è estremamente variabile in relazione alla raccolta, all'esposizione al sole, alla quantità di acqua a disposizione, a fattori ecologici, a fattori interni ontogenetici, al tempo balsamico e allo stadio ontogenetico che varia a seconda della specie. Altra fonte di approvvigionamento è costituita dalla piante coltivate, numerosissime, che sono praticamente la quasi totalità delle specie presenti in commercio.
L'Azienda Genuinus nasce dalla volontà di valorizzare ciò che da sempre ha caratterizzato le tradizioni e la cultura della Valle d'Aosta: il rispetto e la cura del proprio territorio accompagnati all'attenzione per la qualità e la genuinità dei prodotti.

IL CLUB VALLE D'AOSTA A SOSTEGNO DEI PRODOTTI SELEZIONATI

Il Club ha realizzato tovagliette americane su carta riciclata per la presentazione dei tre prodotti scelti tra le eccellenze regionali: la Fontina, il Miele, le Tisane.
La realizzazione "a mosaico" con utilizzo di fotografie permette di descrivere sia il processo produttivo delle TISANE che la sponsorizzazione dell'Azienda agricola femminile locale.
Inoltre, la presenza del logo del Club sulle tovagliette, le rende veicolo di conoscenza della nostra Associazione.
A complemento delle tre tovagliette, è stato un prodotto un brevissimo filmato:
"We eat environment" che illustra come, partendo da un prato fiorito valdostano, si possano ricavare la Fontina, il Miele, le Tisane.
Le tovagliette ideate dal Club Valle d'Aosta del Soroptimist International sono state presentate al pubblico il **27 novembre 2014** alla Torre dei Balivi, nuova sede del 'Istituto Musicale Pareggiato della Valle d'Aosta - Conservatoire de la Vallée d'Aoste. A seguito di un concerto e di una cerimonia di consegna di Borse di Studio di cui il Club è fiduciario, le Socie hanno preparato un ricco aperitivo per il numeroso pubblico presente. Le tovagliette sono state ammirate proprio come strumento innovativo per la valorizzazione delle eccellenze regionali.
Le riproporremo alle iniziative soroptimistiche estive: giornata di incontro delle Socie in vacanza in VDA (**primo giovedì dopo Ferragosto**) e al Picnic della solidarietà (**metà Settembre**).
Verranno inoltre presentate a ***Lo Tazven - Campagna amica,*** agrimercato dei prodotti biologici e tradizionali che si svolge la seconda domenica del mese ad Aosta, in Piazza Chanoux.

FOTO AZIENDA







LE INIZIATIVE DEL CLUB







LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1

NOME ASPARAGO DI CANTELLO

CATEGORIA DI APPARTENENZA agricoltura

DESCRIZIONE
Asparago bianco da agricoltura biologica. La raccolta avviene nei mesi di aprile e maggio. Per ottenere l'asparago bianco, la coltivazione è effettuata con il metodo dei cumuli". Una volta impiantata "la zampa" o rizoma, il campo continua a produrre per circa 8 anni. A marzo, lungo le file dell'impianto vengono creati dei cumuli di terra con un apposito macchinario (baulatrice). Con questa tecnica, nei due mesi successivi, l'asparago cresce sotto terra. In questo modo, non prendendo la luce diretta del sole (non essendoci quindi fotosintesi clorofilliana) l'asparago rimane completamente bianco. Appena spunta da terra viene raccolto. La raccolta è quotidiana. Come vuole il disciplinare dell'asparago di Cantello, il turione, dopo la raccolta, viene tagliato in modo tale che non superi i 21/22 cm di altezza e confezionato in mazzi. Carnoso e tenero, il suo sapore è delicato con una leggera nota amarognola.

AZIENDA PRODUTTRICE
BIOBAJ Azienda Agricola di Federica Baj
Federica Baj
nata a Varese il 27.05.1975
via Pianezzo, 34 – 21050 Cantello (VA)
tel. 0332-417153
www.biobaj.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
La Biobaj nasce nel 2000 come piccola azienda agricola biologica a conduzione familiare. Gli ortaggi sono coltivati su tre ettari di terreno nel territorio di Cantello. La produzione principale, oltre alle verdure di stagione, è quella dell'asparago, coltura tipica della zona.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
L'azienda è iscritta all'Aiab (Associazione Italiana Agricola Biologica). Tutti gli ortaggi sono certificati ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale).

PUNTI DI FORZA
Il metodo della coltivazione biologica: le verdure sono coltivate senza l'uso di concimi chimici di sintesi; per la difesa dai parassiti non vengono impiegati antiparassitari e il diserbo dalle erbe infestanti avviene manualmente o meccanicamente. Per il controllo delle infestanti è usata, ove possibile, la pacciamatura.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La varietà di asparago tipico del territorio cantellese è di origine francese, il Violetto d'Argenteuil, gambo bianco e punta lilla, i colori che il padre dell'Impressionismo Edouard Manet aveva trasferito sulle sue tele raffiguranti proprio il turione violetto. A Cantello l'asparago si coltiva fin dal 1800 quando numerosi lavoratori si trasferivano per cercare occupazione in Francia. Dall'allora sobborgo parigino di Aregnteuil, alcuni di loro, di ritorno a Cantello, portarono alcune "zampe" di asparago e scoprirono che il terreno del paese situato sul confine italo-svizzero, un terreno sabbioso, ben si prestava alla coltivazione dell'ortaggio. Da allora quella dell'asparago è diventata una coltura tradizionale del territorio della provincia di Varese. La Sagra dell'Asparago, istituita nella prima metà del 1900, è un appuntamento che ogni anno nel mese di maggio richiama a Cantello migliaia di visitatori.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
L'azienda partecipa al Mercato della Terra di Slow Food che si svolge mensilmente alla Fabbrica del Vapore a Milano.
Partecipa a differenti attività e mercati che si svolgono sul territorio, in provincia di Varese e nella vicina Svizzera.





Ricetta della tradizione
ASPARAGI ALLA GRIGLIA

Perché è la ricetta preferita
Si tratta di una ricetta che permette di preparare in modo semplice e veloce un piatto che esalta il gusto e la delicatezza dell'asparago. Un piatto leggero che può essere usato come contorno ad altre preparazioni.

Ingredienti

- 500 g. di asparagi piuttosto grossi
- Olio extra vergine di oliva
- Sale
- Maggiorana fresca

Preparazione
Pelare gli asparagi eliminando la parte esterna più fibrosa (utilizzare il pela/asparagi o pelapatate).
Ridurre gli asparagi a lamelle sottili (usando sempre il pelapatate) in modo da ottenere una sorta di "carpaccio".
Condire gli asparagi con l'olio.
Scottarli da entrambi i lati sulla griglia ben calda.
Sistemarli sul piatto da portata e condirli con un filo d'olio, sale ed abbondante maggiorana fresca.

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME RICOTTA DI CAPRA

CATEGORIA DI APPARTENENZA Allevamento, formaggi



DESCRIZIONE
La ricotta di capra è il risultato del riscaldamento e raccolta per affioramento delle proteine che restano presenti nel siero di latte crudo ottenuto da lavorazione presamica. La ricotta di capra, per la sua leggerezza ed il suo sapore delicato, si sposa sia ai gusti salati che dolci, è buonissima fresca ma anche stagionata

AZIENDA PRODUTTRICE
Az.Agr. Al Mulino di Valeria Ciglia , loc. Brusnago, Azzio Varese, cell.3385949977

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Spaccio aziendale
l'Azienda agricola basa l'allevamento delle proprie capre, circa 300, sul benessere animale, possibilità di brucare all'aria aperta e nutrirsi dei fieni locali.
La costruzione nel 2010 del Caseificio di Paglia con la tecnica Nebrawska non fa che affermare le scelte aziendali nella direzione della sostenibilità e del rispetto per l'ambiente.

--



Ricetta della tradizione
FLUTE DI RICOTTA

Perché è la ricetta preferita
Per i bimbi piccoli, per tante amiche perennemente a dieta e avendo poco tempo questa ricetta permette di fare sempre un figurone da chef con la minima fatica

Ingredienti
- 300g di ricotta di capra del Caseificio di Paglia
- 2 cucchiai da cucina di miele di acacia o millefiori
- Frutta a scelta (fragole, banane, lamponi, ananas..)
- Granella di nocciole o pistacchio (dipende dall'abbinamento preferito alla frutta)

Preparazione
Munirsi di un mixer e mettere nel frullatore la ricotta e la frutta scelta, lavata e tagliata a pezzi, unire il miele.Frullare finché il composto non è divenuto liscio e cremoso. Preparare delle flute da spumante e versarvi la crema ottenuta fino a tre quarti dal bordo, spolverare poi con la granella. Facile, gustosa, sana, ipocalorica e veloce! Buon Appetito!!!!

SCHEDA PRODOTTO 3

NOME MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE

CATEGORIA DI APPARTENENZA allevamento

AZIENDA PRODUTTRICE Apicoltura Costantini di Monica Costantini, via Milano, 18 Angera (Varese)

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA L'attività di apicoltore è stata iniziata nel 1978 dal signor Giulio, che ha poi coinvolto tutta la famiglia. Il testimone è passata alla figlia Monica nel 2012. L'apicoltura Costantini produce miele di acacia, castagno e millefiori fatto ad Angera; in più effettua nomadismo in Piemonte riuscendo così a produrre miele di tiglio e millefiori della Valle Antigorio, melata e Reynoutria. Inoltre viene raccolto anche polline.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI kilometro zero

PLUS Le dimensioni ristrette dell'azienda consentono una grande cura delle api e quindi del prodotto stesso. Nonostante sia stata fatta la scelta di non farsi certificare bio, l'attenzione al benessere degli animali nella scelta dei materiali e dei trattamenti è di assoluta importanza, così come la scelta dei luoghi in cui produrre miele.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO La zona di Angera è sempre stata luogo ideale per produrre miele, grazie al clima ottimale (umido e caldo) e al territorio circostante, ricco di acacie e castagni. Numerosi apicoltori scelgono questa zona per portare le loro api e produrre miele di alta qualità.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI : mercato settimanale di Angera





SII CLUB VARESE
2013/2015

Ricetta della tradizione
CROSTATA AL MIELE

Perché è la ricetta preferita
La crostata è un dolce tradizionale e contadino in cui si può unire la dolcezza del miele sia nella pasta frolla che nella marmellata



Ingredienti

- 300 g farina 00
- 150 g burro
- 75 g miele di acacia
- 3 uova
- un pizzico di sale
- marmellata di fragole con miele di acacia

Preparazione
Per la pasta frolla: mettete in una terrina o sul tavolo la farina formando un vulcano: nel cratere mettete i tuorli e il pizzico di sale sui tuorli. Intorno sistemate il burro a pezzetti e poi fate colare il miele sul burro. Impastare velocemente con un cucchiaio di legno o con le mani fredde, partendo dai tuorli e man mano includendo gli altri ingredienti. Fare una palla con la pasta, metterla in una ciotola e coprirla con carta trasparente o con un panno e metterla in frigo per 30 minuti.
Fate scaldare il forno a 180°C.
Dividete la palla di pasta in due parti: una parte stendetela sul fondo della tortiera già imburrata e infarinata e sopra spalmate la marmellata (tanta o poca, decidete voi). Adesso avete due possibilità con la parte rimasta: potete fare il bordo e poi dei rotolini per formare una grata o delle forme da sistemare sulla marmellata OPPURE stenderla finissima e ricoprire totalmente la marmellata e poi con uno stuzzicadenti fare tanti buchetti (la marmellata deve "respirare"). Il vantaggio di coprire interamente la marmellata sta nel fatto che così facendo rimane più morbida.
A questo punto mettete la crostata in forno e fatela cuocere per almeno 35 minuti.

SII CLUB VENEZIA
2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1

NOME Gel Doccia erbe officinali

CATEGORIA DI APPARTENENZA Prodotto cosmetico rinse off

DESCRIZIONE
E' un prodotto realizzato con estratti e distillati di erbe officinali biologiche - rosmarino, salvia, timo e olio essenziale di lavanda biodinamica - coltivate nell'Orto delle Meraviglie, situato nell'isola della Giudecca, all'interno della Casa Reclusione Donne di Venezia

AZIENDA PRODUTTRICE
Soc. coop sociale Rio Terà dei Pensieri, responsabile laboratorio cosmetica Vania Carlot, tel/fax 0412960658, cel. 3382055108, Direttore Tecnico dott. Amendola Giuseppe
http://www.rioteradeipensieri.org/it/
https://goo.gl/maps/YRV8f





BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Il laboratorio di Cosmetica si trova all'interno dell'ex convento delle Convertite, oggi carcere femminile della Giudecca, a Venezia. Il progetto del laboratorio è stato avviato nel 2001 ed in questi anni ha consolidato le proprie strutture ed incrementato la propria clientela, garantendo un servizio affidabile e di qualità in un progetto che unisce il valore del lavoro artigianale con quello sociale dell'inserimento lavorativo di donne svantaggiate. Un'operatrice della cooperativa coordina le attività e garantisce il controllo qualità, coadiuvata del Direttore Tecnico di Laboratorio. Sollecitata da numerose richieste e per propria "vocazione", la cooperativa nel 2012 ha concluso l'iter di certificazione di una linea di prodotti biologici, attualmente composta da due shampoo, due gel doccia e una crema idratante. Se questi primi prodotti troveranno gradimento nel pubblico, certamente la linea biologica potrà essere ulteriormente sviluppata.
Il laboratorio fornisce con continuità e servizio personalizzato piccole strutture ricettive e grandi alberghi che abbiano cura dell'ospitalità verso i propri clienti. È possibile richiedere informazioni specifiche per poter offrire ai propri clienti confezioni di cortesia di qualità.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Il prodotto è certificato da ICEA


CERTIFICATO DI CONFORMITA'
Prodotto BIOLOGICO
PEOPLE NATURE
CONFORMITY CERTIFICATE
ORGANIC Product
Nome dell'operatore - Name of the operator
RIO TERA' DEI PENSIERI
VIA SANTA CROCE 495/B
30100 VENEZIA (VE) IT
Partita IVA 02782010272
Codice Odc / CB Code
IT BIO 006 E1563
Numero identificativo documento giustificativo
N° reference of Documentary evidence
2013/00122
Numero identificativo
N° Reference
00704 del 17/09/2013
E' CONFORME AI REQUISITI DEL PRODOTTO BIOLOGICO
Reg. CE 834/07 E CE 889/08
MEETS THE REQUIREMENTS OF ORGANIC PRODUCT
Reg. EC 834/07 AND EC 889/08
LISTA DELLE SEDI OPERATIVE
LIST OF PRODUCTION UNIT

PLUS
I nostri prodotti biologici sono ottenuti da materie prime selezionate, biologiche, a basso impatto ambientale e confezionati con packaging riciclabile essenziale. Operiamo per l'inserimento lavorativo e l'inclusione sociale di donne detenute.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Nel laboratorio di cosmesi si realizzano artigianalmente prodotti di bellezza di alta qualità, ispirati all'antica tradizione degli speziali veneziani. A Venezia, l'uso degli estratti dalle piante officinali ha una storia antica.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI (in cui l'azienda presenzia con la sua offerta)
Banco di vendita dei prodotti ogni mercoledì mattina davanti al Carcere Femminile, Open day "Festa annuale Orto delle Meraviglie" (settembre), Mostre-mercato in occasione delle ricorrenze locali (Festa del Redentore, ecc.), Fiera "Fa la Cosa Giusta" - Milano, "Ort*in*Festival"- Venaria Reale Torino, Mercato Altraeconomia Aeres Venezia, ecc.



SII VENEZIA MESTRE

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME Carciofo violetto di Sant'Erasmo: Articiocchi e castraure veneziani

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE
Il carciofo violetto di Sant'Erasmo è un prodotto tipico della laguna di Venezia che da secoli viene coltivato nelle sue isole: Sant'Erasmo, Vignole, Lio Piccolo, Malamocco, Mazzorbo.
Le particolarissime condizioni ambientali e climatiche, la terra salata e ferrosa, fanno di questo carciofo un unicum, dal punto di vista del gusto e della consistenza: la morbidezza del cuore, appena sotto le prime foglie, si presta a preparazioni crude. Tre i tagli: la castraura, il primo frutto tagliato ancora piccolo, il botolo che si presta ad ogni tipo di piatto cotto, fino alle conserve sott'olio; la mazzetta, ultimo fiore che nasce esterno alla pianta, simile alla castraura per morbidezza ma dotato di un lungo gambo, con i quali si fanno mazzetti per la vendita, ottimo per risotti e frittate.



AZIENDA PRODUTTRICE
Orto delle vignole S.S. - Soc. Agricola
Isola delle Vignole, Venezia
Guia Camerino
Castello 6347, Venezia 30122
0039 3486938991
info@ortodellevignole.it
www.ortodellevignole.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Orto delle Vignole è una piccola società agricola nata nel 2012 con l'intento di proseguire la tradizionale coltura del carciofo violetto di Sant'Erasmo, che da più di 40 anni viene coltivato in questa terra.
Situate sulla punta estrema dell'isola delle Vignole, nella laguna di Venezia, in un ex avamposto austriaco, le carciofaie danno vita ad un suggestivo contesto paesaggistico, fianco a fianco con l'antica polveriera e al suo incantevole giardino. Negli anni settanta questo luogo particolarissimo stretto tra il mare e la laguna è stato scelto dalla stilista Roberta di Camerino,recentemente scomparsa, come sfondo per i suoi eventi di moda e come rifugio segreto, fonte di ispirazione per

le sue creazioni. Ed è grazie a lei e al suo intuito che esso è rimasto intatto nel suo equilibrio ambientale, rurale e spontaneo fino ad oggi.
Gli eredi hanno scelto di puntare sulla tradizione agricola, con il recupero delle carciofaie e contemporaneamente sulla valorizzazione delle proprie risorse paesaggistiche e ambientali, con un progetto in fieri di progressiva apertura al pubblico sulla base ad un programma di attività culturali e turistiche da affiancare all'attività agricola vera e propria.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Orto delle Vignole è membro del Consorzio del Carciofo Violetto di Sant'Erasmo, l'associazione di coltivatori che tutela l'originalità di questo prodotto tipico lagunare che dal 2002 è stato riconosciuto come Presidio Slow Food.
Pratica un sistema di vendita diretta, a filiera corta, con un rapporto diretto tra produttore e consumatore e a kilometro zero. Con una Newsletter settimanale informa i clienti su orari prezzi e luoghi di consegna a Venezia.

PLUS (punti di forza)
Le carciofaie, settemila metri quadrati immersi nel tipico paesaggio rurale lagunare, tra gelsi tamerici e canneti, insieme all'antica Polveriera austriaca e al suo giardino segreto, rendono questo luogo particolarissimo, una meta speciale a pochi minuti in barca da Venezia, per visite ed escursioni naturalistiche, dove è possibile fermarsi per una breve tappa all'interno di un itinerario lagunare, per assaggiare le famose castraure, o per godere di una giornata all'aria aperta, o per partecipare agli eventi che l'azienda organizza nella stagione primaverile.



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Nella cultura ebraica, che grande parte ha avuto nella diffusione di questo alimento sulle nostre tavole in Italia ma sopratutto a Venezia, il carciofo, o articiocco veniva trattato alla stregua di un frutto che addirittura in certe ricette veniva candito. La castraura è il primo frutto che nasce all'interno di ogni pianta all'inizio della stagione del carciofo, alla fine di aprile. Ogni pianta ne produce una sola, per questo esse sono oggetto di una vera e propria caccia da parte degli intenditori. Mangiata cruda è ottima accompagnata con il pesce.



Ricetta della tradizione
CRESPELLE AI CARCIOFI

Perché è la tua ricetta preferita:

Queste crespelle le preparava sempre mia nonna. Lei non era di origini veneziane, ma amava venire a Venezia con mio nonno. In una delle loro gite incontrarono Lucia, una signora di Burano che aveva una trattoria. Da lei ebbero la ricetta.
Dopo mia nonna, mia mamma ha continuato a cucinare questo piatto che ormai fa parte delle tradizioni e dei ricordi di famiglia. Per questo è il piatto con i carciofi che preferisco.



Ingredienti:
per 12 crespelle

- 5 carciofi
- 2 etti di ricotta
- 1 tuorlo d'uovo
- sale, pepe, salvia, aglio, olio.
- parmigiano e burro per rosolare

Preparazione:

Mondare i carciofi, eliminando le prime foglie esterne più dure. In seguito tagliarli a listarelle sottili e metterli a cuocere in una padella con aglio, salvia, olio, pepe e sale. Aggiungere un po' d'acqua e coprirli con un coperchio. Una volta cotti,frullarli fino ad ottenete una crema.
Separatamente unire il tuorlo d'uovo alla ricotta e lavorarli insieme. Poi aggiungere il composto ottenuto alla crema di carciofi. Mescolare il tutto e farcire le crespelle.
Mettere le crespelle in una teglia, cospargerle con parmigiano grattugiato e qualche noce di burro. Coprire la teglia con un foglio di stagnola e mettere in forno a 180 gradi per 15 minuti. Poi togliere la stagnola e lasciarle nel forno a rosolare per altri 10 minuti.

SII CLUB VENEZIA MESTRE
2013/2015

Ricetta della tradizione
ANTIPASTO DI CASTRAURE CRUDE

Preparazione:

Mondare le castraure delle prime foglie, affettarle per il lungo a spicchi sottili, condirle con olio sale limone, aggiungere all'insalata ciò che si preferisce: grana a scaglie, oppure per una degustazione di pesce, bottarga grattugiata o scampi freschi crudi



Ricetta della tradizione
PASTA CON CASTRAURE E SCAMPI

Preparazione:

Affettare le castraure crude a rondelle sottili, dopo averle mondate delle prime foglie lasciarle a bagno con acqua e limone. Cuocere le linguine in abbondante acqua salata, preparare un soffritto leggero di aglio e quando le linguine saranno a metà cottura, scolarle conservando una parte dell'acqua. Saltare per circa un minuto le castraure insieme agli scampi curati, aggiungere le linguine e parte dell'acqua di cottura in padella, fino a quando non si sarà assorbita. Cospargere con un battuto di prezzemolo e servire.

SII CLUB VERCELLI

2013/2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME RISO SUPERFINO CARNAROLI**.**

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE
Varietà dal chicco affusolato, il Carnaroli viene considerato uno dei migliori risi italiani. Eccellente per la tenuta di cottura in qualsiasi preparazione, è quindi l'ideale per risotti pregiati. E' infatti in grado di amalgamare ed esaltare i sapori ed i cibi più diversi. Tempo di cottura 14-16 minuti.

AZIENDA PRODUTTRICE
Alice Cerutti, Cascina Oschiena 14 Crova (VC) – cell.392-2262845 – www.cascinaoschiena.it

Alice Cerutti ha assunto l'impegno di condurre l'azienda agricola Cascina Oschiena nel 2008, ha trentadue anni, è un'imprenditrice agricola laureata in Economia Aziendale a Torino e attualmente rappresentante dei Giovani di Confagricoltura-ANGA al Consiglio Europeo dei Giovani Agricoltori (www.ceja.eu) e presidente dell'ANGA Vercelli-Biella.
La filosofia ispiratrice delle scelte agronomiche aziendali è stata sin dall'inizio quella di perseguire un'agricoltura sostenibile creando un sistema di coltivazione che possa unire alla garanzia delle produzioni la tutela del patrimonio che appartiene a Tutti Noi cioè l'Ambiente.
Per tale ragione l'azienda coltiva il nostro riso secondo la misure 214.1 del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Piemonte che prevede il rispetto di norme e tecniche di produzione integrata definite dalla Regione Piemonte in conformità alle specifiche linee guida nazionali e comunitarie in tema di controllo, limitazione e riduzione nell'utilizzo di fertilizzanti e fitofarmaci. La semina viene effettuata a fine aprile-inizio maggio a seconda delle varietà. La semina è fatta a spaglio in risaia allagata utilizzando, così come per la distribuzione dei prodotti fitosanitari e fertilizzanti, un sistema integrato di pesa/dosaggio e guida GPS fondamentale per la distribuzione della sola quantità di prodotto necessaria evitando quindi sprechi ma soprattutto incremento dei fattori di pressione ambientale correlati alla produzione agricola.
Il raccolto è eseguito mediante l'utilizzo di una mietitrebbiatrice ed avviene tra settembre e ottobre. Il risone raccolto viene pulito ed essiccato fino a raggiungere una percentuale di umidità compresa tra 12% e 13% e successivamente stoccato in silos in lamiera collocati all'interno di un fabbricato risalente ai primi del '900.

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
RISO SUPERFINO CARNAROLI INTEGRALE: La differenza tra riso bianco e riso integrale è che quest'ultimo viene solo sbramato e non sbiancato. La sbramatura consiste nell'asportazione delle glumelle, ossia le leggere lamelle vegetali che avvolgono ogni singolo chicco e lo trattengono sulla spiga; mentre con la sbiancatura vengono asportati dal chicco di riso, per sfregamento, anche la pellicola interna che ancora lo riveste, i suoi strati periferici e il germe. Queste parti del chicco che non vengono eliminate nella lavorazione del riso integrale, in particolare il germe, contengono un elevato contenuto di proteine, vitamine, sali minerali e fibre. Il riso integrale risulta così essere altamente digeribile, ideale per un'alimentazione sana e corretta e consigliato in tutti quei disturbi la cui causa è legata ad un'alimentazione povera di fibre. Da non dimenticare è l'ottimo valore di potassio rispetto al sodio. La caratteristica del chicco di riso integrale di mantenere gli strati periferici ed il germe fa sì che il tempo di cottura sia nettamente più elevato rispetto al riso bianco. Tempo di cottura: 35-40 minuti
RISO AROMATICO APOLLO: Varietà dal granello allungato che nasce dall'incrocio naturale tra un riso asiatico aromatico e un riso italiano. Rappresenta l'alternativa italiana agli esotici risi indica come Basmati e Jasmine. l'Apollo aggiunge alle proprietà visive e nutrizionali del riso bianco un aroma fragrante e unico. povero di grassi e privo di glutine, l'Apollo è alimento sano e decisamente digeribile. L'Apollo è una valida alternativa al riso bianco classico. Grazie al suo aroma naturale, è ottimo bollito o al vapore, ma anche saltato in padella o in accompagnamento a piatti a base di verdure, carne e pesce. Velocissimo un cottura e di semplice preparazione, Apollo unisce versatilità a risultati di grande qualità. Tempo di cottura: 12-14 minuti
RISO SELENIO TONDO ORIGINARIO: Varietà storica con granelli piccoli e tondi, perlati e cristallini. Considerate le qualità e caratteristiche organolettiche ed il suo ridotto contenuto di amilosio, il Cerere diventa rapidamente appiccicoso rimanendo morbido anche dopo la cottura. Per questa ragione ben si presta a essere usato per preparare sushi, minestre, zuppe e piatti della tradizione culinaria orientale. Il tempo di cottura è di 13-15 minuti.
RISO NERO AROMATICO VENERE: Varietà dal chicco arrotondato è un riso integrale dal caratteristico aroma che ricorda il pane appena sfornato. Nasce in Italia dall'incrocio naturale tra una varietà nera asiatica e una varietà italiana ed è coltivato esclusivamente in Piemonte. La naturale colorazione nera è conferita dalla presenza di antociani, potenti antiossidanti. Essendo integrale, il riso Venere contiene una quantità di fibre e di Sali minerali, come selenio, manganese, zinco e ferro, superiore rispetto al riso bianco. Il riso Venere inoltre non contiene glutine. Il chicco arrotondato lo rende versatile e adatto a diverse preparazioni culinarie, dai risotti alle insalate, e come accompagnamento a secondi a base di pesce e carni bianche. Dalla farina di Venere, lievemente aromatica, si ottengono preparazioni dolciarie, ma anche prodotti da forno, come grissini e pane. Tempo di cottura: 35-40 minuti
RISO ROSSO AROMATICO ERMES**:** Varietà dal chicco allungato è nata in Italia dall'incrocio naturale tra riso Venere e una varietà a granello allungato. Ermes è una varietà di riso dal pericarpo rosso naturale, volutamente creata mediante tecniche naturali. È coltivato esclusivamente in provincia di Vercelli e in Lomellina. Come per i risi neri, gli antociani rossi sono contenuti nella parte esterna del granello sbramato. Anche Ermes è privo di glutine ed è un riso integrale, perciò ricco di fibre, vitamine, sali minerali e proteine. Riso dall'aroma delicato, il rosso Ermes è un alimento sano e nutriente, ideale da gustare con filo d'olio extravergine di oliva, ma anche in insalata con verdure crude e cotte, pesce e carne. Tempo di cottura: 35-40 minuti

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

http://www.friendoftheearth.org/IT/agriculture.asp

Lo standard di certificazione Friend of the Earth premia quelle aziende che operano in conformità alle pratiche di agricoltura e allevamento sostenibile per: ridurre il deterioramento degli ecosistemi e delle specie presenti, migliorare l'efficienza energetica e la gestione dei rifiuti, utilizzare pratiche di lotta integrata per diminuire uso di fertilizzanti, essere conformi alla normativa e alle richieste di responsabilità sociale.

Nel 2014 ha vinto il concorso "Nuovi fattori di successo" del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali finalizzata alla valorizzazione ed alla diffusione delle Buone Pratiche nello Sviluppo Rurale realizzate da giovani agricoltor in termini di innovazione, impatto sull'attrattività del territorio, sensibilità nei confronti dell'ambiente, tutela e valorizzazione delle risorse umane impiegate e rendimento globale.

PLUS

Nel 2012 sono stati installati i pannelli fotovoltaici che consentono una riduzione del consumo energetico da fonti non rinnovabili e una diminuzione di emissioni di CO_2 in atmosfera incrementando così l'ecosostenibilità aziendale.

Il territorio dell'azienda agricola è inoltre inserito nella rete ecologica predisposta dal Parlamento Europeo denominata Zona di Protezione Speciale "Risaie Vercellesi".

I campi della Cascina Oschiena costituiscono attualmente l'ultimo dei siti italiani censiti di nidificazione della Pittima Reale (*Limosa limosa*), uccello migratore molto ricercato per la sua rarità dai *bird-watchers* specialmente nei mesi di aprile-maggio quando nidifica. Ogni anno per aiutare la Pittima Reale a portare a termine la sua nidiata si lascia incolto fino a giugno parte di camere di risaia posizionandone all'interno delle sagome di richiamo. Al fine di agevolare il richiamo e la sosta nel lungo viaggio migratorio sugli appezzamenti di proprietà, l'azienda si adopera affinché le Pittime Reali, così come tante altre specie migratorie, trovino gli habitat ideali per rifocillarsi e nidificare. Per raggiungere tale obbiettivo annualmente viene anticipato, rispetto alla normale stagione, il periodo di sommersione delle risaie al fine di creare con largo anticipo le condizioni di biodiversità per questa specie limicola (i limicoli sono così definiti perché abituali frequentatori del limo, cioè di quelle zone fangose di cui la risaia è assai ricca). Per favorire ulteriormente la nidificazione e in generale per incrementare la biodiversità si lasciano completamente inerbiti tutti gli argini perimetrali degli appezzamenti. Per questo motivo la Pittima Reale è diventata il logo della Cascina e dei suoi prodotti.

All'interno dell'Azienda è stato allestito un piccolo spaccio aziendale dove è possibile acquistare i risi coltivati nei campi della Cascina per cui garantiti dalla cura della produttrice, oltre ad altri prodotti agricoli provenienti da altre realtà familiari selezionate.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Nel corso di questi anni con la famiglia, Alice Cerutti ha eseguito numerosi interventi di ammodernamento nel totale rispetto delle strutture esistenti, ben consapevole della storia pluricentenaria della Cascina Oschiena. Con grande attenzione hanno mantenuto i caseggiati antichi: l'essiccatoio e i silos necessari per una risicoltura all'avanguardia sono stati armoniosamente inseriti all'interno dell'architettura storica come anche la stalla, che una volta ospitava i cavalli da tiro, è stata riconvertita per il rimessaggio di trattori e attrezzature agricole. Il mantenimento degli antichi fienili con archi a sesto acuto sono oggi abitati da Gufi e Barbagianni ottimi alleati naturali nella lotta ai roditori. Guardando gli antichi cabrei della Cascina riportanti i canali alberati e le siepi a contorno delle strade intrapoderali, hanno deciso nel 2012 di aderire al

progetto **ECORICE** (www.ecorice.it) nell'ambito del programma Europeo Life Natura 2000. Nel perseguire l'obiettivo del progetto di salvaguardare l'ambiente e la biodiversità, ricreando il paesaggio rurale antico, sono stati quindi rinaturalizzati due fontanili mediante l'ampliamento dell'occhio e il rimboschimento delle sponde e sono state piantumate oltre 2000 piante tra siepi ed alberi ad alto fusto sulle sponde di canali irrigui.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

28 febbraio- 1 marzo 2015 Cooking Show: *38esima Fiera in Campo* – Caresanablot, Vercelli
18 maggio 2015 *Aperitivo con Produttore* - Torino
20 giugno 2015 *Chiacchere in Bottega* - Torino

Immagini dell'azienda



Alice Cerutti e i suoi prodotti



Ricetta della tradizione
RISOTTO del DECENNALE

Perché è la ricetta preferita
E' stata creata in occasione del decimo anniversario del premio DONNE & RISO. Associazione costituita da sole donne imprenditrici e non, comunque legate al mondo della risicoltura
Link della video ricetta: https://www.youtube.com/watch?v=8WMkl3ufT-Q

Ingredienti

- 300g riso Carnaroli
- ½ cipolla
- ¼ di zucca
- 300g foglie di spinaci
- ½ bicchiere di vino bianco
- Toma della Valsesia
- olio d'oliva
- 40 g burro
- brodo vegetale o carne



Il cubetto di Riso ideato dal Club di Vercelli

Preparazione
Cuocere la zucca nel forno, togliere la buccia , tagliare la polpa in cubetti e passarla nello "schiaccia patate" o nel passa verdure, fino ad ottenere un purè di zucca. Sbollentare le foglie degli spinaci, colarle e passarle nel mixer fino ad ottenere una vellutata. Preparare la fonduta tagliando a cubetti la toma, farla sciogliere a fuoco basso con una noce di burro, sale q.b., una piccola presa di pepe e noce moscata a piacimento. Preparare il soffritto, facendo rosolare la cipolla tagliata finemente nell'olio, versare il riso, tostarlo, e sfumare con il vino bianco. Aggiungere poco alla volta il brodo bollente e procedere con la cottura. A metà cottura, aggiungere il purè di zucca.
A cottura ultimata, aggiungere una noce di burro e mantecare a fuoco spento.
Impiattare e versare qualche cucchiaio di fonduta e di vellutata di spinaci sopra al riso e decorare anche il bordo del piatto a piacimento. Buon appetito

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME SOAVE DOC "TERRELUNGHE" 2014

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE
Vino bianco con uvaggio composto da 80% Garganega, 20% Trebbiano di Soave, si accompagna a primi piatti delicati, carni bianche e di pesce, ottimo come aperitivo. Il vino è prodotto nel comune di Colognola ai Colli in Val di Illasi, nell'ambito della zona Doc Soave.
Il Soave Doc *Terrelunghe* si presenta con il caratteristico profumo di fiori bianchi, di frutta secca con sentori di acacia con sapore persistente e buona struttura

AZIENDA PRODUTTRICE
VICENTINI SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE di Vicentini Agostino, Emanuele e Francesca (Francesca Vicentini – Legale Rappresentante)
Via C.Battisti, 62/d – 37030 Colognola ai Colli (VR)
P.IVA 03292920232
Tel. +39 0457650539
vicentini@vinivicentini.com
www.vinivicentini.com
fb: Azienda Agricola Vicentini Agostino

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'azienda, con sede in Colognola ai Colli, nella bellissima Val d'Illasi (Verona), è produttrice di vini Soave e Valpolicella da ben quattro generazioni.
E' anche produttrice di Olio Extra Vergine di Oliva e di un particolare cultivar di ciliegie "Mora di Cazzano".

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Il Soave Doc *Terrelunghe* è apprezzato dalle maggiori guide del settore enologico, Vini d'Italia, Vini Buoni d'Italia.

All'azienda è stato assegnato il Premio *Eco Friendly* per l'impegno nell'ecosostenibilità da parte della guida *Vini Buoni D'italia*.

PLUS (punti di forza)
Facilmente raggiungibile con vari mezzi da Verona lungo la SR 11 con deviazione verso nord lungo la SP10

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Il territorio della Val d'Illasi è particolarmente vocato alla produzione viticola e ha una grande tradizione enologica

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI (in cui l'azienda presenzia con la sua offerta)
L'azienda partecipa a fiere ed eventi nazionali ed internazionali per la promozione dei propri vini (es. *Vinitaly* a Verona, *ProWein* a Dusseldorf – Germania)



Az. Agr. Vicentini Agostino



Francesca Vicentini con un grappolo di uva Garganega nel vigneto *Il Casale* a Colognola ai Colli



SCHEDA PRODOTTO

NOME SOAVE SUPERIORE DOCG *IL CASALE* 2013

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE
Vino bianco con uvaggio composto da 100% Garganega, si accompagna a piatti importanti e strutturati di carni bianche e di pesce. Il vino è prodotto nel comune di Colognola ai Colli in Val di Illasi (Verona), in un particolare vigneto "Il Casale" che è stato inserito nella mappa dei "Cru Soave". La Garganega viene coltivata su terreno vulcanico che dona al vino sentori minerali e una grande struttura.

AZIENDA PRODUTTRICE
VICENTINI SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE di Vicentini Agostino, Emanuele e Francesca (Francesca Vicentini – Legale Rappresentante)
Via C. Battisti, 62/d – 37030 Colognola ai Colli (VR)
P.IVA 03292920232
Tel. +39 0457650539
vicentini@vinivicentini.com
www.vinivicentini.com
fb: Azienda Agricola Vicentini Agostino

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'azienda, con sede in Colognola ai Colli, nella bellissima Val d'Illasi, è produttrice di vini Soave e Valpolicella da ben quattro generazioni.
E' anche produttrice di Olio Extra Vergine di Oliva e di un particolare *cultivar* di ciliegie "Mora di Cazzano"

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Il Soave Superiore DOCG *Il Casale* è apprezzato dalle maggiori guide del settore enologico; la guida Vini d'Italia ha assegnato a questo particolare vino i "3 Bicchieri – Gambero Rosso".

All'azienda è stato assegnato inoltre il Premio *Eco Friendly* per l'impegno nell'ecosostenibilità da parte della guida *Vini Buoni D'italia*.

PLUS (punti di forza)
Facilmente raggiungibile con vari mezzi da Verona lungo la SR 11 con deviazione verso nord lungo la SP10

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Il territorio della Val d'Illasi è particolarmente vocato alla produzione viticola e ha una grande tradizione enologica

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI (in cui l'azienda presenzia con la sua offerta)
L'azienda partecipa a fiere ed eventi nazionali ed internazionali per la promozione dei propri vini (es. *Vinitaly* a Verona, *ProWein* a Dusseldorf – Germania)





Az. Agr. Vicentini Agostino

SCHEDA PRODOTTO

NOME Pecora Brogna

CATEGORIA DI APPARTENENZA Allevamento

DESCRIZIONE
La pecora *Brogna* è una razza autoctona del Veronese allevata maggiormente in Lessinia (Val d'Illasi, Val d'Alpone, Valpolicella). Di taglia media con arti fini ma robusti e coda ricoperta di lana; si presenta piacevole grazie ai colori tendente al rosso. Da essa viene prodotta lana, latte e carne. Quest'ultima, dal gusto delicato, si ricava principalmente da agnelli macellati a un peso vivo al massimo di 25 kg. Nel Veronese si predilige una cottura arrosto o in padella. Il latte può essere consumato fresco oppure essere utilizzato per la produzione di formaggi locali quali *Pastorin*. Dalla lana, a vello aperto con fiocchi increspati, si ricava un filo sottile, elastico e al contempo robusto e morbido.

AZIENDA PRODUTTRICE
AZ. AGR. MARTA PAGAN GRISO
Contrada Grisi, 25 - 37030
Campofontana, Selva di Progno (Verona)
m5pagangriso@gmail.com

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'azienda alleva un piccolo gregge di pecora *brogna* e pochi capi di gallina *grisa* della Lessinia. Si dedica anche alla coltivazione di lamponi. Marta Pagan Griso crea anche sculture in legno.

PLUS (punti di forza)
L'az. Agr. Marta Pagan Griso è una realtà locale raggiungibile dalla SR11 imboccando la SP10 percorrendo tutta la Val d'Illasi per una trentina di kilometri fino al Parco Naturale Regionale dei Monti Lessini. L'allevamento della pecora *brogna* è effettuato in modo ecosostenibile nel rispetto dei ritmi della montagna veronese.


L'esterno della stalla nel periodo invernale


Agnello di pecora Brogna


Lo Chef Roberto Merzari con la madre Maria Teresa (Ristorante Villa De Winckels, Via Sorio 30 – 37039 Marcemigo di Tregnago (VR), tel. 045/6500133, www.villadewinckels.it

SII CLUB VERONA
2013/2015

Ricetta della tradizione di Verona

SELLA DI AGNELLO GRATINATA AL FORNO CON SALSA AI LAMPONI

Ricetta rielaborata dallo **Chef Roberto Merzari** del ristorante della villa veneta *Villa De Winckels* di Marcemigo di Tregnago, Verona

Perché è la tua ricetta preferita:
perché sintetizza in sé i profumi della Va d'Illasi in una rivisitazione attraverso prodotti delle nostre terre - il vino e i piccoli frutti – uniti alla carne di pecora della tradizione della Lessinia, la "pecora Brogna"

Ingredienti:
per 4 persone
- Carrè di agnello per 12 fette (Az. Agr. Marta Pagan Griso di Campofontana – Selva di Progno, VR)
- Lamponi: 2 vaschette da 200 g
- 1 cucchiaio di zucchero
- Succo di Limone q.b.
- 1 Scalogno
- 1 Cipolla
- 1 dl di *Soave Terrelunghe DOC* (Az. Agr. Vicentini Agostino)
- 100 g di lardo
- 100 g di burro
- Erbe aromatiche: salvia, rosmarino
- Sale fino da cucina q.b.
- Pepe bianco macinato q.b.
- 200 di misticanza (per guarnire)

Preparazione:

Mettere a rosolare in una teglia il burro con il lardo, lo scalogno e la cipolla tritati finemente.
Rosolare il carré d'agnello – precedentemente pulito, scalzato intero e unito agli aromi - nel fondo di cottura. Sfumare il tutto con il vino bianco, lasciandolo leggermente evaporare. Aggiungere sale e pepe. Infornare a 180° per 15 minuti in modo da ottenere una cottura rosea.
Nel frattempo prendere 2/3 dei lamponi, metterli in un pentolino con un cucchiaio di zucchero e una spruzzata di limone. Portarli a cottura finché i lamponi si sfaldano per ricavarne una purea. Frullare il composto così ottenuto.
Una volta estratto l'agnello dal forno, passare il sugo del fondo di cottura e aggiungerlo alla purea di lamponi.

Procedere ad impiattare: scaloppare l'agnello in modo da ottenere 12 fette. Disporre tre fette di agnello al centro del piatto sopra un letto di mistcanza, salsare la carne e mettere a lato delle bacche di lamponi freschi.

Si consiglia l'abbinamento del *carrè* con il vino Soave DOCG *Il Casale* 2013 dell'Az. Agr. Vicentini Agostino di Colognola ai Colli (VR).

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME Il broccolo fiolaro di Creazzo

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE

il broccolo fiolaro di Creazzo è una brassicacee tipicamente coltivata nella nostra zona. È un broccolo invernale, si trapianta in agosto e si raccoglie tra dicembre e febbraio, gustando i "fioi", che sono i giovani getti ascellari che la pianta madre produce d'inverno. È un ortaggio molto salutare e buono, con il quale si possono preparare tanti piatti invernali, antipasti, primi, secondi, contorni e anche dolci.



AZIENDA PRODUTTRICE

100orti - S.R. società agricola di Stimamiglio Rosanna s.s.
Strada della Carpaneda, 29 – 36100 Vicenza
La responsabile di 100orti è Chiara Valentina Centofanti, imprenditrice agricola.
Cell: +39 342 9712 559
Tel: +39 0444 323282
Email: info@100orti.com
Sito Web: www.100orti.com
Google Maps: http://www.100orti.com/php/ita/contatti/

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

100orti è il mio progetto di agricoltura sostenibile. Sono Chiara Centofanti, una mamma, una moglie, un'imprenditrice agricola. Ho intrapreso l'avventura di 100orti circa cinque anni fa, dopo la laurea in Agraria, trasformando la mia passione di coltivatrice di ortaggi in una professione. Ho ideato pian piano il mio percorso, arrivando a ciò che 100orti è oggi, nella convinzione di voler realizzare il sogno di un lavoro creato da me. La nostra azienda si trova in Strada delle Carpaneda a Vicenza, in un territorio vicino alla città, un tempo ricco di campi coltivati, oggi minacciato da continua cementificazione. Credo sia fondamentale preservare e amare la campagna veneta, troppe volte violata e riportarla alla bellezza di un tempo, attraverso un'iniziativa così concreta

come il produrre buon cibo. Coltivo circa un ettaro e mezzo di ortaggi, fiori, frutti antichi e erbe aromatiche. Ogni anno aggiungo nuovi orti, ripristinando pian piano con tecniche biologiche la fertilità che i nostri suoli hanno perso. La mia è un'azienda un po' speciale; la nostra energia è la biodiversità: coltiviamo infatti tantissime varietà insolite di ortaggi, molte antiche, locali o provenienti da altre culture alimentari, tutte da scoprire. Coltiviamo tutto con tecniche naturali, senza ausilio di chimica di sintesi. Vendiamo i nostri prodotti in due modi, una è la vendita diretta in azienda o presso mercati; l'altra, quella che ci sta più a cuore, è la vendita in abbonamento. L'abbonamento è stata una mia idea, perfezionata in questi anni, per coniugare le esigenze della campagna a quelle del consumatore. Ciò sposa al massimo il mio credo: per produrre buon cibo, il consumatore deve essere coinvolto in prima persona e sostenere il difficile lavoro dell'agricoltore. I nostri abbonati aderiscono con formule flessibili o annuali alle forniture dell'orto, condividendo settimanalmente con noi la gioia e talvolta la difficoltà dei raccolti settimanali. Facciamo anche consegne a domicilio sia per gli abbonati, che per le spese occasionali. A 100orti alleviamo anche quaranta galline livornesi bianche, tipica e meravigliosa razza ovaiola italiana, che, libere nei nostri prati e nutrite a cereali e verdura, producono uova eccellenti.



CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Siamo iscritti a Confagricoltura di Vicenza. Siamo un'azienda che produce ortaggi biologici e fa vendita diretta al consumatore finale (Km 0). Scegliamo di non farci certificare da enti esterni. Crediamo con fermezza che la serietà e la trasparenza del nostro lavoro siano la certificazione più importante; su questo mettiamo la nostra faccia. Coltiviamo biologicamente tutti i nostri prodotti, con tecniche assai più restrittive di quanto ammesso dal protocollo della lotta biologica. Raccogliamo tutti i giorni i nostri ortaggi che vendiamo sempre e solo di giornata.

PLUS (punti di forza)

I nostri punti di forza sono la biodiversità, la freschezza e naturalmente l'assenza di utilizzo di sostanze chimiche per la difesa e conservazione delle colture. Coltiviamo più di mille varietà di ortaggi ogni anno, che scegliamo per le loro caratteristiche di bontà e bellezza, salubrità e adattamento al nostro clima; di mattina li raccogliamo e entro sera sono già a casa dei nostri clienti.
Tra gli ortaggi spicca la nostra collezione di pomodori antichi, di cui coltiviamo circa 350 varietà; la misticanza, delizioso assortimento di



insalate da taglio, diverso in ogni stagione, apprezzata dai nostri clienti e dagli chef d'eccellenza con cui collaboriamo; il broccolo fiolaro, ortaggio tipico della nostra zona.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La storia della tradizione del broccolo fiolaro è di lunga data; sembra che il primo a innamorarsene sia stato Goethe, nel suo viaggio in Italia. Negli anni di boom economico, venne in parte abbandonata la coltivazione di broccoli, soppiantata dal maggior consumo di carni e prodotti raffinati. Da qualche anno invece, anche per la ricerca di un regime dietetico più salutare, il broccolo è prodotto sempre di più ed è molto apprezzato dai clienti. Oltre alla coltivazione del broccolo e di altri tipici ortaggi veneti (p.e. verza veronese, radicchio di Treviso), la nostra è un'azienda che fa innovazione e coltiva, oltre alle varietà locali, per lo più ortaggi ricercati e inconsueti. Chissà se saremo noi a scrivere l'inizio di una nuova storia!

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI (in cui l'azienda presenzia con la sua offerta)
Partecipiamo a diverse mostre mercato, tra cui abbiamo già confermato per il 2015: Porte Aperte al Vivaio Priola di Treviso, il 18 e 19 aprile; Festa "Custodi delle Terra" all'agriturismo Ca' dell'Agata di Zugliano Vicentino il 15 marzo; "Mercato in corte", nella magnifica cornice di Villa dei Vescovi a Luvigliano di Torreglia (PD), bene del FAI, il 12 aprile, 03 maggio, 01 giugno, 06 settembre, 04 ottobre, 01 novembre. Siamo in attesa di confermare diversi appuntamenti, alcuni locali, tra cui Viridalia e Tempo di Natale al Castello di Thiene, Primavera e Autunno al Castello di Roncade, altri a Milano legati ad Expo 2015.



Ricetta della tradizione

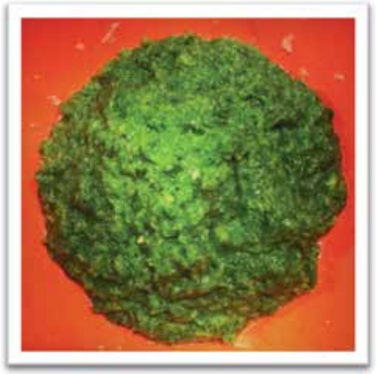
IL PESTO DI BROCCOLO FIOLARO DI CREAZZO

Ingredienti:
per 4 persone

- 200 g di broccolo pulito
- olio extravergine di oliva
- uno spicchio d'aglio
- nocciole
- noci, mandorle, pistacchi a piacere
- grana padano o parmigiano reggiano a piacere

Preparazione:

Pulite bene il broccolo, selezionando i giovani getti (fioi). Lavateli, sbollentateli pochi minuti in acqua leggermente salata. Raffreddateli con acqua corrente. Frullate nel robot con le lame il broccolo con olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, nocciole, sale; a piacere potete aggiungere del grana padano o parmigiano reggiano, altra frutta secca (noci, mandorle, pistacchi). È un ottimo condimento per la pasta, ma anche una salsa da crostini o da abbinare al bollito misto di carne. In barattolo si conserva un paio di giorni in frigo, mentre a lungo e perfettamente nel freezer.





SCHEDA PRODOTTO

NOME La misticanza “100orti”

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE
La nostra misticanza è uno squisito insieme di insalatine da taglio, diverso in ogni stagione; d’inverno è più saporita e piccante perché composto da brassicacee, valerianelle, spinaci e cicoriette, d’estate è più fresca e delicata per la presenza di lattughe e bietoline. Alla misticanza aggiungiamo nelle diverse stagioni anche i fiori (viole, calendula, pisello odoroso, finocchio, malva), buoni da gustare e belli da vedere. Seminiamo, coltiviamo e raccogliamo a mano tutta la nostra misticanza, riuscendo così a produrla senza nessun tipo di trattamento.



AZIENDA PRODUTTRICE
100orti - S.R. società agricola di Stimamiglio Rosanna s.s.
Strada della Carpaneda, 29 – 36100 Vicenza
La responsabile di 100orti è Chiara Valentina Centofanti, imprenditrice agricola.
Cell: +39 342 9712 559
Tel: +39 0444 323282
Email: info@100orti.com
Sito Web: www.100orti.com
Google Maps: http://www.100orti.com/php/ita/contatti/

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
100orti è il mio progetto di agricoltura sostenibile. Sono Chiara Centofanti, una mamma, una moglie, un’imprenditrice agricola. Ho intrapreso l’avventura di 100orti circa cinque anni fa, dopo la laurea in Agraria, trasformando la mia passione di coltivatrice di ortaggi in una professione. Ho ideato pian piano il mio percorso, arrivando a ciò che 100orti è oggi, nella convinzione di voler realizzare il sogno di un lavoro creato da me. La nostra azienda si trova in Strada delle Carpaneda a Vicenza, in un territorio vicino alla città, un tempo ricco di campi coltivati, oggi minacciato da

continua cementificazione. Credo sia fondamentale preservare e amare la campagna veneta, troppe volte violata e riportarla alla bellezza di un tempo, attraverso un’iniziativa così concreta come il produrre buon cibo. Coltivo circa un ettaro e mezzo di ortaggi, fiori, frutti antichi e erbe aromatiche. Ogni anno aggiungo nuovi orti, ripristinando pian piano con tecniche biologiche la fertilità che i nostri suoli hanno perso. La mia è un’azienda un po’ speciale; la nostra energia è la biodiversità: coltiviamo infatti tantissime varietà insolite di ortaggi, molte antiche, locali o provenienti da altre culture alimentari, tutte da scoprire. Coltiviamo tutto con tecniche naturali, senza ausilio di chimica di sintesi. Vendiamo i nostri prodotti in due modi, una è la vendita diretta in azienda o presso mercati; l’altra, quella che ci sta più a cuore, è la vendita in abbonamento. L’abbonamento è stata una mia idea, perfezionata in questi anni, per coniugare le esigenze della campagna a quelle del consumatore. Ciò sposa al massimo il mio credo: per produrre buon cibo, il consumatore deve essere coinvolto in prima persona e sostenere il difficile lavoro dell’agricoltore. I nostri abbonati aderiscono con formule flessibili o annuali alle forniture dell’orto, condividendo settimanalmente con noi la gioia e talvolta la difficoltà dei raccolti settimanali. Facciamo anche consegne a domicilio sia per gli abbonati, che per le spese occasionali. A 100orti alleviamo anche quaranta galline livornesi bianche, tipica e meravigliosa razza ovaiola italiana, che, libere nei nostri prati e nutrite a cereali e verdura, producono uova eccellenti.



CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Siamo iscritti a Confagricoltura di Vicenza. Siamo un’azienda che produce ortaggi biologici e fa vendita diretta al consumatore finale (Km 0). Scegliamo di non farci certificare da enti esterni. Crediamo con fermezza che la serietà e la trasparenza del nostro lavoro siano la certificazione più importante; su questo mettiamo la nostra faccia. Coltiviamo biologicamente tutti i nostri prodotti, con tecniche assai più restrittive di quanto ammesso dal protocollo della lotta biologica. Raccogliamo tutti i giorni i nostri ortaggi che vendiamo sempre e solo di giornata.

PLUS (punti di forza)
I nostri punti di forza sono la biodiversità, la freschezza e naturalmente l’assenza di utilizzo di sostanze chimiche per la difesa e conservazione delle colture. Coltiviamo più di mille varietà di ortaggi ogni anno, che scegliamo per le loro caratteristiche di bontà e bellezza, salubrità e adattamento al nostro clima; di mattina li raccogliamo e entro sera sono già a casa dei nostri clienti.
Tra gli ortaggi spicca la nostra collezione di



pomodori antichi, di cui coltiviamo circa 350 varietà; la misticanza, delizioso assortimento di insalate da taglio, diverso in ogni stagione, apprezzata dai nostri clienti e dagli chef d'eccellenza con cui collaboriamo; il broccolo fiolaro, ortaggio tipico della nostra zona.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Oltre alla coltivazione del broccolo e di altri tipici ortaggi veneti (p.e. verza veronese, radicchio di Treviso), la nostra è un'azienda che fa innovazione e coltiva, oltre alle varietà locali, per lo più ortaggi ricercati e inconsueti; la misticanza è uno di questi. Chissà se saremo noi a scrivere l'inizio di una nuova storia!

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI (in cui l'azienda presenzia con la sua offerta)
Partecipiamo a diverse mostre mercato, tra cui abbiamo già confermato per il 2015: Porte Aperte al Vivaio Priola di Treviso, il 18 e 19 aprile; Festa "Custodi delle Terra" all'agriturismo Ca' dell'Agata di Zugliano Vicentino il 15 marzo; "Mercato in corte", nella magnifica cornice di Villa dei Vescovi a Luvigliano di Torreglia (PD), bene del FAI, il 12 aprile, 03 maggio, 01 giugno, 06 settembre, 04 ottobre, 01 novembre. Siamo in attesa di confermare diversi appuntamenti, alcuni locali, tra cui Viridalia e Tempo di Natale al Castello di Thiene, Primavera e Autunno al Castello di Roncade, altri a Milano legati ad Expo 2015.



PRODOTTO SOSTENUTO DA
SOROPTIMIST INTERNATIONAL
RETE C&C

C&C ad EXPO Milano 2015

A cura di Anna Paganoni e Patrizia Salmoiraghi
Progetto grafico: Carla Sanjust