Soroptimist International d'Italia

C&C
Progetto di rete

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE



SII Club 2016-2018
SCHEDE PRODOTTI

Presentazione II Volume

PROGETTO DI RETE 2016-2018

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.

Dal 2017 la rete ha aggiunto un ulteriore obiettivo : la lotta allo spreco alimentare, attraverso progetti mirati e attività educative nelle scuole (vedi Volume Schede Azioni Antispreco).

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 AVERSA
Cece di Teano | *pag. 7 Zuppa di ceci di Teano* | Ribes nero | *pag.10 Tortina integrale al ribes nero* | Mozzarella di bufala | *pag. 12 Cheesecake con mozzarella di bufala*

13 CLUB BIELLA
Liquore Culmino | *pag.15 Tagliatelle La Culma* | Tessuti artigianali con filati naturali

18 CLUB CASERTA
Lupino gigante di Vairano | *pag.21 Insalata di lupini* | Fagiolo di Gallo Matese | *pag.24 Minestra di fagioli e frattaccio* | Cipolla di Alife | *pag.28 Cipollata alifana*

29 CLUB CATANZARO
Confettura di arance | *pag.31 Turtiddi (gnocchi dolci di patate)*

32 CLUB COSENZA
Pane di Cuti | *pag.34 Zuppa di fave* | Fico dottato lavorato | *pag. 37 Biscotti settembrini con fichi*

38 CLUB MARTINA FRANCA
Cece nero | *pag.40 Cavatelli e cedi neri con capocollo di Martina Franca*

41 CLUB MODENA
Mirtillo nero selvatico dell'Appennino modenese | *pag. 44 Tagliatelle porcini e mirtilli*

45 CLUB PAVIA
Fragola in fuori suolo | *pag.47 Risotto alla fragola e spumante* | Pappa reale

52 CLUB SALERNO
Vino rosso biologico Ragis IGP Campania | Rosato biologico Vitamenia DOC si Amalfi
Pasta fresca fatta a mano (Strascinati aperti) | *pag.58 Strascinati aperti ammolicati e con peperoni "Cruschi"* | Olio extravergine di oliva DOP penisola sorrentina | *pag.61 Risotto al limone*

62 CLUB SALÒ ALTO GARDA BRESCIANO
Zafferano in pistilli | *pag.64 Risotto allo zafferano e Bagòss* | Piccoli frutti rossi | *pag.67 Insalata di mele e fragole* | Erbe selvatiche sott'olio | Erbe selvatiche salse "tipo pesto" | *pag.70 Pizza con silene sott'olio*

pag. 71 CLUB VALLE UMBRA
Cioccolato finissimo al farro soffiato (al latte o Extra Fondente o Krok) | *pag.74 Torta al profumo di arancia servita con crema di cioccolato al farro* | La pasta di Norcia (i ciciarelli) | *pag.78 I ciciarelli in zuppa di lenticchie* | Lenticchie | *pag.81 Zuppa di lenticchie di Castelluccio*

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

SII CLUB AVERSA

2016/2018

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME CECE DI TEANO

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE
Immacolata Migliaccio è come un agricoltore custode , "protegge" e coltiva varietà autoctone in via d'estinzione. Tra queste il "Cece di Teano" è un legume che ha recuperato attraverso un lavoro minuzioso negli anni ora riconosciuto Presidio Slow Food. Le caratteristiche del "Cece di Teano" sono: la pezzatura di piccole dimensioni, l'irregolarità della superfice esterna, colore nocciola intenso, il sapore con tendenza meno dolce, la cuticola più sottile rispetto ai ceci comuni.



AZIENDA PRODUTTRICE
SOCIETÀ AGRICOLA A.B.I.M SRL di Immacolata Migliaccio
Sede Legale: Corso Aldo Moro 156- S.Maria C.V – 81055 (CE) P.I. 03612480610
Sede produttiva: Nocelleto di Carinola -Via Limata - 81030 CE
Contatti: 333 27 39 743 - bio.abim@gmail.com
www.abim.it - Facebook: Azienda Biologica Immacolata Migliaccio

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

L'azienda nasce dalla passione per una agricoltura che rispetti l'ambiente e il territorio dove è sita. Convinti sostenitori della tutela della salute, dell'ambiente e della qualità della vita, nell' azienda non si fa uso di pesticidi chimici di sintesi. Si proteggono le colture con l'ausilio di insetti utili e si scelgono piante resistenti alle malattie. Si applica il criterio dell'alternanza delle coltivazioni, per non impoverire il terreno. Il risultato sono alimenti non solo privi di residui tossici, ma anche e soprattutto molto ricchi dal punto di vista nutritivo. I vantaggi per l'ambiente sono notevoli.
Come coltivatore custode custodisco varietà antiche autoctone in via di estinzione coltivate secondo il metodo biologico.
La missione aziendale è convertire le persone ad una alimentazione consapevole e alla comprensione delle dinamiche naturali, nonché far conoscere alle nuove generazioni, attraverso le varietà autoctone, l'incommensurabile storia della nostra terra cercando di trasmettere la percezione della straordinaria ricchezza della biodiversità.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Certificazione biologica con ICEA (Istituto di certificazione etica e ambientale) . Il Numero come operatore nel settore controllato assegnato all'azienda è T1257.



PLUS

Recupero di varietà autoctone in via di estinzione, rispetto e salvaguardia della biodiversità e dell'ambiente con utilizzo di prodotti naturali e la realizzazione di un impianto fotovoltaico, Lotto di coltivazione sperimentale delle piantine con la musica classica, Tirocini formativi di agricoltura sociale per ragazzi svantaggiati.
-Assegnazione del Premio "De@ terra 2017"XVI Edizione- rivolto ad aziende condotte da imprenditrici donne che si sono distinte per la propria iniziativa imprenditoriale. Il riconoscimento viene assegnato dal Ministero delle politiche agricole, alimentare e forestali.
-Caso studio C1 nel progetto Progetto "Rural Camp 2017 -Coltiva la tua passione per la terra"nella sezione – Nutrire il territorio e salvaguardare l'ambiente e la biodiversità campana, l'azienda è rientrata come Azienda Parlante negli 8 casi di successo Rural camp 2017. Il progetto promosso dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha lo scopo di trasferire esperienze, conoscenze e buone pratiche in tema di sviluppo rurale agli studenti degli Istituti agrari e delle Università d'Italia.

- Prima classificata al concorso internazionale "Speciale Infanzia 2017" con il racconto "Il perché di una scelta". Il racconto è stato inserito in un testo di Antologia, per l'orientamento dei ragazzi della scuola media.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Grazie al lavoro di ricerca, svolto dalla condotta Slow Food Massico e Roccamonfina qualche anno fa, nell'ambito del progetto sulla Biodiversità nell'Alto Casertano, si è individuato il "Cece di Teano" come oggetto di Presidio Slow Food**.** Nel'La statistica del Circondario di Teano nella relazione di Gennaro De Quattro' (del 1816) si è fatto menzione del 'Cece piccolo riccio'.

Ricetta della tradizione
Zuppa di Ceci di Teano

Perché è la tua ricetta preferita

Se ne faceva largo uso nella cucina contadina fino agli anni sessanta. Zuppa di i ceci e sugo non troppo ristretto di pomodoro e salsiccia di maiale nero teanese è un piatto noto ai contadini dell'epoca. Questo era il piatto che veniva servito agli operai che lavoravano al servizio dei proprietari delle masserie del territorio.

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ceci
- 200 g di scarole
- 400 gr di salsiccia di maiale
- 400 ml Passata di pomodoro
- aglio, cipolla, prezzemolo, sedano
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe

Preparazione

Tenete a bagno i ceci in una terrina con acqua fredda per 24 ore. Al momento della preparazione, sbucciate la cipolla e l'aglio, mondate il prezzemolo e lavatelo, poi tritate tutto. Ponete il trito a soffriggere con l'olio in una pentola, possibilmente di coccio, poi unitevi i ceci ben scolati e lasciateli insaporire sul fuoco medio per circa 5 minuti, mescolando con un cucchiaio di legno: Aggiungere 3 litri di acqua e portate all'ebollizione.
Tagliate a pezzi la salsiccia di maiale; mondate la scarola e il sedano, lavateli. Quando l'acqua sarà bollente, versate nella pentola la passata di pomodoro, la salsiccia, il sedano e la scarola, salate e fate cuocere, a fuoco bassissimo e a recipiente coperto, per circa 3 ore.
Passato questo tempo, trasferite la preparazione nella zuppiera, pepatela e servitela in tavola calda, accompagnata da fette di pane tostato e se si preferisce con pecorino grattugiato.

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME : RIBES NERO

CATEGORIA DI APPARTENENZA : Agricoltura

DESCRIZIONE: L'azienda, completamente immersa nel verde, è localizzata in contrada Masseria Pasqualone del comune di Colle Sannita (BN). Presenta morfologia variabile e quota media di 600-700m s.l.m. - dista da Benevento circa 40Km e da Campobasso circa 35Km. Ha un orientamento produttivo di tipo cerealicolo, zootecnico,ortivo.



Le produzioni aziendali vengono in parte reimpiegate nell'agriturismo di proprietà, ed in parte per l'alimentazione delle produzioni zootecniche. L'azienda coltiva anche frutti di bosco, con i quali vengono prodotte confetture vendute direttamente in azienda, o presso fiere e manifestazioni. Tra queste produzioni abbiamo selezionato il ribes nero *Ribes nigrum* un arbusto di frutti minori che cresce in determinate zone montane. Il ribes ha proprietà antinfiammatorie ed e' ottimo per rinvigorire il microcircolo; usato in farmacologia per le vene varicose

AZIENDA PRODUTTRICE :
referente Maria Antonietta Moffa
località Colle Sannita 82024 - indirizzo Contrada Masseria Pasqualone S. Statale 212
telefono 3481016059 - e-mail
info@masseriapasqualone.it - web
www.masseriapasqualone.it



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Farro, orzo ed avena, foraggi, frumento duro e tenero, Legumi, Frutti di bosco, Confetture di frutta, Biscotti con farine di mais o integrali, Elisir di frutti di bosco (Fragoline , Ribes , uva spina ecc.)
L'agriturismo a anche una sala ove viene proposta una cucina prettamente casalinga per degustare i prodotti della medesima azienda.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Certificazione BIO per le produzioni aziendali (ente di controllo: sidel)

PLUS
Azienda agricola, agriturismo, in azienda si allevano pecore di razza laticuada, con metodo biologico. Iscritta all'albo delle fattorie didattiche (n.423) delle Regione Campania svolge attività didattiche sui seguenti argomenti: I frutti di bosco; L'orto e l'agricoltura biologica; gli animali della fattoria; impasti e biscotti; le piante spontanee.
Cura e rispetto dell'accoglienza sono un elemento che contraddistingue questa struttura

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La coltivazione dei piccoli frutti diversifica l'azienda agricola del nonno, Maria Antonietta si dedica per passione alla coltivazione dei frutti minori con proprietà salutari.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Partecipa a Campagna amica, Terranostra, Appuntamento slow food di Torino, collbora con il CNR per raduno ecoturismo (trentino)



Maria Antonietta Moffa

Ricetta della tradizione
TORTINA INTEGRALE AL RIBES NERO

Perché è la tua ricetta preferita
E' semplice gustosa con ingredienti di qualità che fanno bene alla salute

Ingredienti

- Farina Integrale di grano tenero
- Burro
- Uova
- Zucchero di canna
- Elisir di marasca

Per guarnire

- Confettura di Ribes nero
-



Preparazione

Una volta impastati gli ingredienti e cotta la tortina, il dolce si bagna e si completa con la confettura di ribes - così da conservare le proprietà del frutto.

SCHEDA PRODOTTO 3

NOME **ANTONELLA SCHIAVONE**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **ALLEVAMENTO**

DESCRIZIONE:
Mozzarella di Bufala "Antonella Schiavone" nasce dalla storica tradizione di famiglia dell'azienda a conduzione familiare che già nel 1999 ha avuto l'obiettivo di allevare Bufale come fossero figlie e produrre latte di bufala di alta qualità. Il Caseificio, con il passare degli anni, è diventato punto di riferimento per la vendita di latticini e formaggi di latte di bufala di alta qualità. Alla produzione di mozzarella è stata aggiunta la nuova linea di **gelati a base di latte di bufala** sempre prodotto dalla fattoria di famiglia chiamata **"Vesuvietna"**

AZIENDA PRODUTTRICE:
NATA STELLA S.r.l. – Via Bari n.99 – Casal di Principe (CE) – P.IVA:04484180619 – natastella.srl.@pec.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Mozzarella e Gelato 100% latte di bufale nutrite con prodotti naturali



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
PLUS: (opzionale – biologico, riconoscimenti in appuntamento del settore)
insignita del riconoscimento speciale per meriti professionali dalla regione Lazio e dal Comitato dell'Ordine del leone d'Oro di Venezia

RICETTA DELLA TRADIZIONE
CHEESECAKE CON MOZZARELLA DI BUFALA

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA
Perché semplice, genuina, legata alla nostra tradizione

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

- 200g di biscotti secchi
- 50g di zucchero
- 100g burro
- 200 ml latte
- 1 mozzarella di bufala
- 100g di cioccolato bianco

PREPARAZIONE
Frullare i biscotti con il burro sciolto e lo zucchero e disporre il composto su una teglia abbastanza alta per metterla in frigo.
Per creare la speciale crema occorre dividere la mozzarella in pezzetti piccoli e metterla in un pentolino sul fuoco con del latte. Dopo qualche minuto mixare direttamente nel pentolino fino ad ottenere una crema compatta. A parte far sciogliere del cioccolato bianco per poi unirlo alla crema di mozzarella e latte.
Versare questa crema sulla base dei biscotti e spargerla uniformemente sulla superficie. Riporre in frigorifero per tutta la notte.
Il giorno dopo preparare una gustosa crema al limoncello per guarnire la torta.

Si inserisce fotografia del dolce



SII CLUB BIELLA

2016/2018

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME : **Culmino** liquore alle erbe aromatiche delle Prealpi Biellesi
Ma anche **Violetta** liquore di liquirizia alla viola, **Safran** liquore allo zafferano di Coggiola

CATEGORIA DI APPARTENENZA : alimenti dall' agricoltura



DESCRIZIONE
Michela Trombini, titolare dell'azienda, realizza i suoi prodotti per infusione, alcune molto lunghe, in modo da poter estrarre dagli ingredienti utilizzati, tutti i sapori, i colori e i profumi naturali, prima di racchiuderli in eleganti bottiglie.

AZIENDA PRODUTTRICE LA CULMA
MicroLiquorificio Artigianale Creativo LA CULMA snc di Zulato R. & C. Via Rondo n°38 - 13866 CASAPINTA (BI) Cell. 3402350596 e-mail: info@laculma.it web: WWW.LACULMA.IT







BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Il MicroLiquirificio artigianale “La Culma”con sede a Casapinta Biellese, nasce all’inizio del 2014 dal desiderio di trasformare una passione, in una piccola attività artigianale per la riscoperta e la rivisitazione in chiave moderna degli antichi sapori e colori del territorio Biellese .
Tutto viene fatto a mano , dalla raccolta delle erbe di campo , fino al confezionamento finale, senza l’utilizzo di coloranti aggiunti o ingredienti chimici.
Peculiarità dell’opificio è la continua sperimentazione alla ricerca di sapori inediti o dimenticati, molte volte partendo da vecchie ricette “della nonna”.
L’inconsueta piccola dimensione ci permette di essere veramente versatili, stiamo infatti cercando di realizzare alcuni prodotti con ingredienti locali su richiesta di realtà del territorio, fedeli al nostro *mantra*: “Hai mai sognato un liquore? Noi te lo realizziamo.”
Ma non ci cimentiamo solo su prodotti tipicamente locali, la nostra sfida è quella di fare nostri anche liquori che non sono tipicamente biellesi .

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Stiamo procedendo per l'ottenimento del marchio SENZA GLUTINE.
Siamo presenti nella Guida alla cose buone d'Italia " Il GOLOSARIO 2016".

PLUS

Tra i prodotti attualmente di punta spiccano, il digestivo alle erbe delle Prealpi Biellesi, il liquore alla liquirizia e viola, il liquore del tessitore (a base di grappa con arancia e caffè), la grappa al miele e riso, l’amaro con rabarbaro e genziana, il liquore al cioccolato, un Bitter tutto naturale , senza dimenticare la linea spray per aromatizzare i piatti in cucina.

LA CULMA

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

Vendita in azienda, nel settore ristorazione, alcuni negozi, fiere/ manifestazioni regionali e non .
Parteciparzione a Candelo in fiore





SII CLUB BIELLA
2016/2018

Ricetta della tradizione
TAGLIATELLE LA CULMA

Ingredienti

- 250 g di tagliatelle all'uovo
- 30 ml di Liquore Safran (liquore allo zafferano) del MicroLiquorificio La Culma (Biella)
- 180 g di Paletta di Coggiola (Biella)
- 150 g di Formaggio Maccagno Dop delle Valli Biellesi
- una noce di burro
- 0,1 g. di zafferano di Coggiola (Biella)
- 70 cl di latte
- pepe nero q.b.



Preparazione

Sciogliere un po' di burro con lo zafferano (diluito in pochissima acqua tiepida).
Tagliare a listarelle la Paletta di Coggiola e farla saltare in padella rendendola croccante, sfumando con il liquore Safran (Liquore allo zafferano)
Far sciogliere a bagnomaria il formaggio Maccagno tagliato a cubetti (spolverati di farina bianca) con il latte, ottenendo una fonduta.
Cuocere le tagliatelle in acqua salata, a cottura scolare .
Saltare in pentola le tagliatelle e unirle al burro precedentemente aromatizzato ed aggiungere la Paletta.
Impiattare creando una base con la fonduta ed in fine aggiungere le tagliatelle.
Decorare il piatto con stimmi di zafferano e una spolverata di pepe nero.

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME **TESSUTI ARTIGINALI CON FILATI NATURALI**

CATEGORIA di APPARTENENZA **TESSITURA**

AZIENDA PRODUTTRICE:
La Cantina Creativa di Oddone Rosalia Piera
IIa Rua – Ricetto di Candelo (BI)
info@lacantinacreativa.com – TEL 335 6469930







BREVE DESCRIZIONE:
Ricetto di Candelo, è uno di quei borghi con vicoli acciottolati e botteghe artigiane nelle antiche cantine; qui lungo la 2° rua, vi potrete scoprire una colorata insegna addobbata da sciarpe in tessuto e fiori di filato frutto delle creazioni fantasiose di ***Piera Oddone*** artista artigiana.
In un piccolo laboratorio di tessitura nato dall'amore per i filati e per i colori Piera lavora con un telaio pettine/liccio, crea i manufatti sempre unici, usando materiali di prima scelta delle principali filature biellesi (pura lana, cotone, lino, lana/seta ecc.), a cui abbina filati speciali difficili da reperire poiché non sono più in commercio.

PUNTI DI FORZA:
I capi realizzati da Piera Oddone (sciarpe, strisce da tavolo, copertine per neonati) sono unici in quanto vengono prodotti singolarmente e con trame e orditi che non si ripetono mai due volte.

APPUNTAMENTI:
L'artigiana si trova solo all'interno del borgo medievale del Ricetto di Candelo, mentre in estate il laboratorio si trasferisce temporaneamente nella Valle del Cervo





Alcune creazioni di Piera Oddone in preziosi filati naturali

SII CLUB CASERTA
2016/2018

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME : Lupino Gigante di Vairano

CATEGORIA DI APPARTENENZA : Agricoltura



DESCRIZIONE: Il lupino è una leguminosa da granella nota e diffusa fin dalla più remota antichità nel Bacino del Mediterraneo e nel Medio Oriente per la sua notevole adattabilità agli ambienti più ingrati, acidi e magri dove ogni altra leguminosa fallisce, per il suo potere di migliorare la fertilità del terreno e per la sua capacità di produrre una granella ricchissima di proteine (fin oltre il 35%).

Il Presidio del lupino gigante di Vairano nasce nell'ambito del progetto Presidio della Biodiversità dell'Alto Casertano, realizzato da Slow Food Campania e dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità per valorizzare i prodotti più interessanti dei territori del GAL Alto Casertano che comprendono le macroaree del Monte Matese, del Monte Maggiore e del Monte Santa Croce.

L'obiettivo è rilanciare la coltivazione del lupino, distribuendo i semi a nuovi agricoltori e recuperando alcuni terreni agricoli fertili, ma abbandonati e incolti.



Lupinone di Vairano, gigante di Vairano o lupinaccio: sono gli altri nomi con cui è noto il lupino gigante di Vairano, particolare per le grandi dimensioni. Antica produzione tradizionale – oggi abbandonata e sostituita da colture più redditizie – predilige i terreni acidi; per questa ragione l'area di Vairano, al confine tra Campania e Lazio e di origine vulcanica, è da sempre adatta a questa coltivazione.

La pianta raggiunge il metro e mezzo di altezza, il fiore è bianco, le foglie verde intenso. Il frutto è un legume lungo e schiacciato, che contiene fino a sei semi, di colore beige, dalla forma tondeggiante e del diametro di un centimetro e mezzo.

Seminato in ottobre e novembre, il lupino fiorisce da metà maggio a fine giugno e preferisce temperature elevate: infatti, più fa caldo, più è abbondante la fioritura e quindi il numero di baccelli. La raccolta avviene a luglio, poco prima della piena maturazione, tagliando o estirpando le piante e lasciandole in campo a completare l'essicazione. Dopodiché si procede con la trebbiatura, che avviene storicamente nelle prime ore del mattino per evitare che i baccelli si aprano, a causa del calore.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: I Lupini rappresentano soprattutto un alimento in grado di fornire un grande apporto energetico all'organismo e, data la loro elevata quantità di proteine, diventano un' ottima alternativa alle proteine di origine animale Oltre ad avere buone proprietà nutrizionali i lupini risultano avere un'ottima digeribilità ed un apporto praticamente pari a zero per quanto riguarda il colesterolo; recenti studi hanno confermato le proprietà benefiche dei lupini nei confronti del cuore. Il consumo abituale di lupini previene l'ipertensione e riduce i livelli di colesterolo nell'organismo e può essere usato anche come aiuto naturale contro il diabete. Tra i benefici apportati dai lupini dobbiamo ricordare anche il buon apporto di fibra e la presenza degli acidi grassi essenziali Omega 3 e Omega 6, indispensabili per la nostra salute e non sintetizzabili dal nostro organismo.



AZIENDA

La Masseria Del Sesto è il cuore dell'Azienda Agricola Francesco Del Sesto, costruita nel 1741 circondata dai terreni fertili e pianeggianti della località Castagneto nel comune di Pietravairano.

La famiglia Del Sesto da oltre 200 anni abita questo luogo, prima in qualità di coloni dell'azienda, poi dal 1973 acquista la proprietà. Qui Francesco cresce la sua famiglia e con essa anche la sua azienda, che oggi ha una estensione di circa 17 Ha. L'azienda Agricola Francesco Del Sesto, coltiva foraggi e con rotazione agraria dei terreni cereali, ortaggi e legumi da granella. E' qui che la nuora Anna Zappetella ha avviato in una parte dell'Azienda il recupero dell'antica leguminosa della quale aveva recuperato da contadini locali i primi semi antichi.

Contatti: 349/0540760 331/3738873 0823/982068
Mail: masseriadelsesto@gmail.com
https://it-it.facebook.com/masseriadelsesto/

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI: Presidio Slow Food

PLUS Azienda agricola, in azienda si producono inoltre il Cece di Teano, presidio Slow Food, grani antichi sia duri che teneri nelle rotazione dalle leguminose, ortaggi, zafferano e castagne tutto nel rispetto delle pratiche antiche e tradizionali della Masseria Del Sesto.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Partecipa a Campagna Amica, Leguminosa, Salone del Gusto, Appuntamento Slow Beans di Slow Food , contadino custode.



La collaboratrice dell'azienda ed ispiratrice del recupero dei semi antichi : Anna Zeppetella Del Sesto durante la registrazione "I grani della memoria", video intervista al Salone del Gusto 2016 di Slow Food

Ricetta della tradizione
Insalata di Lupini

Ingredienti:

- lupini freschi
- pomodori secchi,
- olive denocciolate,
- aglio,
- olio EVO

Sgusciare i lupini uno ad uno, tagliare i pomodori secchi fatti rinvenire per una notte in acqua, aggiungere le olive, denocciolate e tagliate a spicchi
Condire con olio EVO e aglio a piacere. Non aggiungere sale.



SCHEDA PRODOTTO 2

NOME : Fagiolo di Gallo Matese

CATEGORIA DI APPARTENENZA : Agricoltura

DESCRIZIONE:
I fagioli che coltiviamo sono un ecotipo locale del paese di Gallo Matese. Una parte di fagioli vengono piantati alla vecchia maniera, cioè, due fagioli e un seme di mais, in questo modo i fagioli non hanno bisogno di reti di sostegno. Solo se necessario effettuiamo l'irrigazione. La maturazione è scalare e la raccolta avviene manualmente, una volta raccolti vengono messi ad essiccare al sole , battuti e scelti a mano. Le pannocchie che raccogliamo le usiamo per la farina di mai**s.**



AZIENDA PRODUTTRICE :
Azienda Agricola Valle Chiarelle di Patrizia Coluccio
via Valle Chiarelle, 20
San Potito Sannitico (CE)
mail: vallechiarelle@virgilio.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'azienda Valle Chiarelle nasce nel 2012 nel Parco Regionale del Matese con terreni in pianura a San Potito Sannitico ereditati dalla famiglia di Patrizia Coluccio e dei terreni in montagna a Gallo Matese della famiglia del marito. L'idea dell' azienda nasce da me e mio marito Giacomo che avendo questi terreni e vedendoli sempre più abbandonati ci siamo chiesti "*che fine faranno tutti i sacrifici delle nostre nonne?*".
Venivano coltivati solo piccoli pezzi per l'orto familiare e cosi Patrizia e il marito appezzamento dopo appezzamento hanno iniziato nuovamente a coltivarli. Hanno iniziato con un piccolo impianto di frutti di bosco perché, come spesso accade, *"quello che hai sotto al naso lo dai per scontato*" solo successivamente hanno pensato di allargare l'orto e di far conoscere legumi, mais, e cereali tramandati di generazione in generazione dalle nostre nonne, grandi donne alle quali dobbiamo tutto.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
I legumi fanno parte dell'Arca del gusto di Slow Food e sono prodotti PAT (prodotto agricolo tradizionale); la Cipolla di Alife è Presidio Slow Food

PLUS
Oltre ai legumi l'Azienda coltiva in montagna cereali e patate. Alcuni prodotti vengono trasformati nel piccolo laboratorio in confetture creme e prodotti da forno.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
I fagioli di Gallo Matese si tramandano da generazioni e da sempre rientrano nei piatti tipici del popolo gallese**.**

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Mercati di campagna amica: Caserta, Napoli: Vomero, Fuorigrotta e via Cervantes.
Manifestazioni Slow Food : Leguminosa e Salone del Gusto- Torino.



Ricetta della tradizione
Minestra fagioli e frattaccio

Perché è la tua ricetta preferita
In un piatto povero si racchiude tutta la cultura contadina dei gallesi

Ingredienti

- Fagioli di Gallo Matese
- Farina di mais
- Salsiccia sotto strutto
- Cicoria selvatica oppure verza

Preparazione

Si fa soffriggere la salsiccia con lo strutto, si aggiungono le verdure precedentemente sbollentate e i fagioli cotti nel coccio di creta davanti al fuoco.
A parte si prepara il frattaccio, una



SII CLUB CASERTA
2016/2018

SCHEDA PRODOTTO 3

NOME Cipolla di Alife

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE Come agricoltore custode “proteggo” e coltivo varietà autoctone in via d’estinzione. La “Cipolla di Alife” prende il nome dal comune omonimo. E’ un bulbo dalla pezzatura che può arrivare anche a 900 g , ma la media è di 150/200 g , ha una tunica esterna di un vivace tono ramato, i catafilli bianchi, ben serrati e con sfumature longitudinali di colore viola. E’ sapida, equilibrata nella pungenza e la dolcezza, riesce a conservare il suo sapore anche dopo lunghe cotture come la tradizionale ricetta napoletana la “Genovese”.



La raccolta avviene a luglio, senza ricorrere a polverine magiche recuperabili in commercio, come l’antigermogliante, riesce a conservarsi fino a marzo, tenuta in ambiente fresco e asciutto.
Come pratica di coltivazione in azienda viene adottata la rotazione triennale, in modo da non sfruttare e allo stesso modo di arricchire il terreno da sostanze nutritive che servono poi alla coltura che segue. I semi autoctoni coltivati, oltre alla cipolla di Alfe, è il fagiolo cera di Alife, color avorio buccia sottile e dal sapore delicato e il grano tenero Autonomia, seme risalente al 1930, il nome perché nell’epoca si voleva dare al popolo italiano autonomia alimentare.

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda Agricola Antonietta Melillo
Sede Legale e produttiva: Via Civitella, snc 81011 Alife (CE)
Legale rappresentante e titolare: Antonietta Melillo
Instagram:@cipolladialife
Facebook:Cipolla di Alife Presìdio Slow Food
Contatti: 3206444697
Email: cipolla.alifanamail.com

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

L'azienda nasce nel 2012 con il nome di Fabio Gagliardo (marito), che ha sostenuto Antonietta nella sua nuova vita lavorativa, ma dal 2017 ha finalmente avuto la forza economica per farla diventare sua a tutti gli effetti. Ha voluto far nascere quest'azienda per poter recuperare quello che la storia del luogo rischiava di perdere: la vocazione rurale. Antonietta non proviene da una famiglia contadina, da piccola aveva vissuto nel benessere economico del paese, ma come tutti i piccoli centri dal 2003 la crisi economica ha messo a dura prova le attività economiche facendo cadere nel baratro, togliendo ogni speranza di ripresa. Antonietta non voleva vedere il paese svuotato e inerte. Nel 2011, chiuso il negozio di abbigliamento si è rimboccata le maniche, ha iniziato il recupero dei semi dagli anziani del paese che ancora li conservavano gelosamente, seppur piccole quantità, nel 2013 è stata inserita nel registro delle PAT della regione Campania. Nel gennaio del 2015 grazie ad un bando del Gal "Alto Casertano" è stato attivato il Presìdio Slow Food. Non è gelosa dei semi che autoproduce, al contrario cerca di diffonderli il più possibile al fine di non rischiare mai più l'estinzione. Conferisco tutti gli anni del seme alla banca del germoplasma, affinché li conservino anche loro in luoghi protetti. Offre ospitalità a scuole dall'infanzia alle superiori, nonché ad associazioni volte al recupero di persone meno fortunate, per poter mettere a conoscenza tutti le radici, di ciò che eravamo. Antonietta vuole dare un input per la crescita continua della storia rurale locale.
La maggior parte dei prodotti vanno a ristoratori e negozi di prodotti tipici, perché questo tipo di clientela è accorta a veicolare e far conoscere nell'intero territorio nazionale e oltre Oceano.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Nel 1930 gli è stato conferito il merito per la sua bontà alla fiera campionaria di Milano.
Presìdio Slow Food

PLUS

Coltiva in modo sostenibile, senza ricorrere a prodotti di sintesi e rendendo la coltivazione ecosostenibile. Un' azienda dove è importante essere buoni, puliti e giusti.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Secondo testimonianze storiche, la coltivazione di questo ortaggio sarebbe iniziata nel periodo della dominazione romana, è stata rinvenuta una pietra scolpita dove si parlava di una certa *Caeparia*. La coltivazione è proseguita fino alla fine del novecento. Parlando con gli anziani coltivatori del paese Antonietta ha fatto un piccolo censimento, concludendo che, negli anni '80 c'erano oltre 30 grandi agricoltori che riuscivano a produrre circa 60 Q ciascuno, queste cipolle venivano poi acquistate tramite la figura di un "sanzano", da commercianti provenienti da Napoli e Fondi, per poi essere immesse nel mercato nazionale. Da quei produttori degli anni '80 non vi è stato un cambio generazionale e così man mano che gli anni passavano i semi riprodotti erano sempre di meno, ormai la coltivazione era quasi tutta per fabbisogno familiare, a causa della scarsa quantità di seme le cipolle di Alife erano vicine all'estinzione.
Tradizionalmente le cipolle venivano stoccate in trecce chiamate volgarmente 'Nzerte, in modo da poter essere conservate su grate di legno, in modo da recuperare spazio e tenerle ben areate. La lavorazione delle 'nzerte era rigorosamente fatta dalle donne, che a fine giornata si riunivano a casa dei produttori e cantando e parlando, intrecciavano. Oggi sono poche le trecce che si riescono a trovare, perché non ci sono più abbastanza donne dedite a questo tipo di lavoro.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

Partecipazione dell'azienda a manifestazioni, laboratori di gusto, show coking e fiere sia nazionali.
Eventi nel mese di Marzo/Aprile: Leguminosa 2018 (dal 9 al 11 marzo 2018) con il laboratorio del gusto sul Cece di Teano;
Salone Internazionale del Gusto Terra Madre – Torino



La titolare dell'Azienda Antonietta Melillo

Ricetta della tradizione
Cipollata alifana

Perché è la tua ricetta preferita: se ne faceva largo uso nella cucina contadina fino agli anni ‘80. E’ una zuppa di cipolle e fagioli cera di Alife.

Ingredienti per 8 persone:

- sei cipolle alifane
- 250 gr di fagioli cera alifani
- Una costa di sedano
- Una carota
- Olio e.v.o.
- Sale q.b.

Preparazione:
Mettete i fagioli in una ciotola, coperti di acqua, lasciateli in ammollo per almeno sei ore. Sgocciolateli e fateli cuocere in abbondante acqua salata con la costa di sedano e la carota, per circa due ore. Mondate cinque cipolle e tagliatele ad anelli, trasferitele in una casseruola, salate e fate cuocere a fuoco moderato finché le cipolle sudino senza prendere colore. A parte far soffriggere con olio evo l’altra cipolla mondata. Alla fine versare il tutto (fagioli e cipolle) in un tegame e lasciate sobbollire aggiustando di sale. Servire il piatto molto caldo, guarnire con fette di pane e un filo di olio EVO.



SII CLUB CATANZARO
2016/2018

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME : CONFETTURA DI ARANCE

CATEGORIA DI APPARTENENZA: AGRICOLTURA

DESCRIZIONE: Agriturismo Petrara si trova in un piccolo borgo immerso nel silenzio degli ulivi di Simeri, nato come segno di accoglienza ed ispirato all’antica tradizione dell’ospitalità calabrese con le belle stoviglie e le cose preziose o di charme della casa. Intorno vi è un’azienda agricola con muretti a secco piantumata ad ulivi e arance. La casa padronale è un piccolo resort con quattro camere con vista a monte o vista mare dotate di ogni comfort – bagno privato, cucina, wifi.





AZIENDA PRODUTTRICE:

AGRITURISMO PETRARA di Antonella Prestia
Contrada Petrara, Simeri Crichi, 88050 Simeri Crichi CZ
Telefono: 392 815 5096

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA: l’imprenditrice Antonella Prestia è un avvocato che, oltre alla professione, si dedica alla ideazione dell’attività dell’azienda e del resort, antica casa di famiglia. Ovviamente la produzione è quasi da boutique perché i prodotti sono di alta qualità, stagionali, biologici e rispettosi delle caratteristiche del territorio e sono **confettura di arancia,** olio di oliva da cultivar Carolea e miele di bergamotto.

CERTIFICAZIONI E RICONOSCIMENTI: L'agriturismo Petrara ha una produzione di nicchia e la miglior certificazione è il passaparola. I clienti del resort ordinano e fanno ordinare confettura di arance, olio e miele.

PLUS: Il Soroptimist International, nelle sue giornate dedicate agli incontri di rete C&C (Coltura e Cultura) ha promosso la degustazione della confettura ritenuta eccellente da tutti i partecipanti

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO: L'Arancia bionda di Calabria è molto particolare per le sue caratteristiche: tardiva, dolce, a buccia sottile, piuttosto incline al giallo mentre la polpa arancione contiene vitamine a b c e p, fosforo, magnesio e acido citrico e che raggiunge un mix perfetto, con la completa maturazione, tra dolcezza ed acidità. Qualche comune calabrese organizza addirittura una festa dell'arancia bionda di Calabria sintomo di una forte connessione fra cultura e produzione locale. Inoltre non è raro che i singoli produttori organizzino passeggiate negli aranceti o incontri di divulgazione. L'arancia si potrebbe utilizzare anche per produrre liquori oppure come ingrediente profumato in molte ricette di cucina o in insalate. Ogni produttore adotta una propria ricetta che spesso non divulga







Nella sequenza fotografica:

- Cartina della Provincia di Catanzaro, in rosso Simeri
- Arance di Calabria
- Confettura di Arance
- Antonella Prestia



Ricetta della tradizione

TURTIDDI - gnocchi dolci di Natale

E' una ricetta di dolcetti calabresi dalla forma che ricorda quella degli gnocchi, con la classica rigatura e che si trova in diverse declinazioni nelle varie zone della Calabria.

Ingredienti: dosi per 70 turtiddi

- Farina bianca 00 500g
- Miele raffinato circa 150g
- Olio di oliva EVO finissimo 125g
- Vin cotto (si usa nella parte alta della Calabria) oppure ¼ di vino Moscato
- Cannella in polvere un pizzico e volendo chiodi di garofano
- Succo di 1 arancia
- Olio EVO per friggere quale?

Si mette la farina sulla spianatoia e si dispone a fontana. Vi si impastano l'olio, il vino, un pizzico di cannella, e la scorza dell'arancia grattugiata. Si lavora bene la pasta che dovrà riuscire piuttosto morbida, si forma poi un rotolo che dovrà avere un diametro di circa 3 cm. Quindi si tagliano dei pezzetti che si passano sul retro della grattugia come si fa con gli gnocchi.

Ne risultano degli gnocchi giganti.
Si friggono in abbondante olio bollente.
Nel frattempo si pongono il miele e il succo dell'arancia in un largo tegame e si pone il recipiente sul fuoco mescolando con un cucchiaio di legno finché il composto giunge a bollore diventando perfettamente sciolto.
Si toglie il recipiente dal fuoco.
Si scolano Turtiddi fritti e si passano nel miele bollente. Poi si levano e si dispongono su un piatto di portata foderato di carta assorbente e si offrono caldi.



SII CLUB COSENZA
2016/2018

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME: **PANE DI CUTI**

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Lavorazione di prodotti dall'AGRICOLTURA

DESCRIZIONE: Il Panificio di Cuti è un'azienda alimentare a conduzione familiare che distribuisce quotidianamente nelle province di Cosenza e Catanzaro. La denominazione del pane deriva dal rione di Cuti nel comune di Rogliano (Calabria) dove la seconda generazione della famiglia affianca i fondatori. E' pane di tradizione calabrese ma con una scelta di materia prima e con tecniche di lavorazione e cottura che lo rendono buonissimo. Oggi il panificio si è dotato di un sito per rendere più accessibile il prodotto, che ora, su prenotazione grazie a e-commerce, si può ottenere in tutta Italia. La produzione del pane calabrese è un rito tipicamente **femminile**. Lo facevano le **donne** e lo faceva **Pina,** la moglie di Antonio, formando la sera prima il lievito madre *(u levato*) e impastando il giorno dopo finché le mani non diventavano secche. Antonio, nel 1985, ha trasformato in un panificio l'arte manuale della moglie e della tradizione delle donne del pane

AZIENDA PRODUTTRICE

PANIFICIO DI CUTI
Originariamente Rione di Cuti ed ora Via de Gasperi 5
87054 Rogliano (Cs)
+ 39.0984.961061
info@panificiocuti.com
https://panificiocuti.com/contatti/

SII CLUB COSENZA
2016/2018





BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
La cultura e la tradizione gastronomica di un quartiere, le sue donne e le sue vite: il pane di Cuti.
Leggere un libro a loro dedicato riporta alla tradizione di donne che alla sera facevano "*u* ***levato***" cioè il "lievito madre" e, dopo il riposo di una notte, con ritualità quasi religiosa e con tradizioni tramandate di madre in figlia, lo impastava a lungo e lo mettevano in forno.
Il pane era sacro e non si poteva farlo se non a regola d'arte. Oggi l'offerta si è ampliata, sempre nel rispetto della tradizione e della sostenibilità, e offre**: pane bianco di Cuti, pane integrale di Cuti, Pane alle Olive, Fresa integrale , Ciabattone , Focaccia origanata**, **scaldatelle tradizionali**, **Pitta di Cuti**.

CERTIFICAZIONE E RICONOSCIMENTI

- Forchetta d'Oro Milano 2008
- Cavaliere del Pane 2012
- 6 Premi Roma
- Azienda affiliata ai Disciples d'Escoffier
- Certificazione Agroqualità

STORIA E TRADIZIONI LOCALI LEGATE AL PRODOTTO

Fra le eccellenze Calabresi che vengono presentate in Piazza, spicca il pane di Cuti, che ha una simbologia religiosa: significa sudore e lavoro e perciò degno di massimo rispetto.
Si bacia e non si butta.
Il pane è icona della riunione della famiglia attorno al tavolo ed è prezioso perché fatto secondo antiche ricette e rituali con lievito madre, farina macinata a pietra e integrale, con acqua della Sila, e sale e cotto in forno a legna.
In luglio a Rogliano si tiene la tradizionale FESTA DEL PANE perché' ROGLIANO è CITTA' DEL PANE

Ricetta della tradizione
Zuppa di Fave

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di fave fresche sbaccellate
- 100 gr di olio di oliva extra vergine
- 50 gr Carne ‘ncartarata
- Una cipolla
- Due pomodori rossi
- Crostini di pane di Cuti
- Sale e pepe

Preparazione

Soffriggere olio e cipolla tritata e unire i pomodori sbucciati e a pezzi, poi la carne tagliata a pezzettini e le fave.
Versare una tazza d’acqua bollente e continuare con acqua fino ad avere un brodetto adatto a una zuppa. Salare e pepare.
Nel frattempo tostare in forno i pezzi di pane e distribuirli nei piatti versando sopra il brodo pronto
La carne “ncartarata” è carne sotto sale insaporita con molto peperone rosso e conservata in vasi di terracotta.



SCHEDA PRODOTTO 2

NOME CRUCETTI E PALLUNI - DOLCE PASSIONE

CATEGORIA DI APPARTENENZA: TRASFORMAZIONE PRODOTTI AGRICOLTURA - FICHI BIANCHI

DESCRIZIONE L’azienda opera nel rispetto delle tradizioni calabresi con la lavorazione e la trasformazione del fico **Dottato**, tipico della zona cosentina. Si utilizzano i fichi bianchi essiccati col metodo tradizionale ed in ambiente protetto. Per alcuni prodotti si utilizzano i fichi (fioroni) freschi.



AZIENDA PRODUTTRICE
Dolce Passione di Rosanna Giordano,
via Santicelli 88/A Rose (CS) – ITALIA –
tel.+39 346 6235221
Email: giordano.rosanna69@hotmail.it
Fb: Dolce Passione di Rosanna Giordano

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L’azienda lavora esclusivamente il Fico Dottato di Cosenza, caratterizzato dal sapore dolce e dalla presenza di pochissimi e piccolissimi acheni (semi). Rosanna produce le tipicità locali quali “Crucetti” (Crocette, il nome crocetta deriva dal modo di sistemare i fichi, sovrapposti in modo da formare una croce, tra le metà, che si uniscono, si mette un ripieno di gherigli di noce); “Palluni” (Palloni, fichi infornati messi insieme a forma di piccolo pugno e avvolti in foglie di fico, chiuse da rafia); Coroncine di fichi infornati; Fichi imbottiti di noci, mandorle; Fichi ripieni al caffè, al pistacchio, alla zuppa inglese ecc. avvolti da cioccolato fondente o al latte. Vasetti di fichi alla strega, al mosto cotto (tipico della zona).

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
L’Azienda è ancora giovane ma è già stata richiesta la sua partecipazione a: “Peperoncino” Festival di Diamante (CS). Golosità Fiera Enogastronomica e Ristorazione di Montichiari (Brescia) ModaMovie Ediz.2017/18, “Sulla buona Strada” Calabresi DOP Ediz. 2017. Calabria Style (Rende) Ediz. 2017/18.
Molti gli eventi locali nei quali l’azienda è stata chiamata per la degustazione dei prodotti lavorati.

PLUS (punti di forza): Spedizioni a domicilio in tutta Italia;

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO





In Calabria la lavorazione dei fichi ha una storia molto antica. Giunse forse al tempo della civiltà greco-romana; introdotto dai Fenici che lo impiegavano come merce di baratto o, essiccato, utilizzato come riserva di calorie per le fatiche dei soldati. Da quel tempo la coltivazione si è allargata velocemente, nella provincia di **Cosenza** in modo particolare, grazie ad un ideale binomio tra clima e terreno.

La denominazione "**Fichi di Cosenza**", indica, infatti, esclusivamente i frutti essiccati di fico domestico "*Ficus carica sativa*" appartenenti alla varietà "**Dottato**", che nel giugno del 2011 ha ottenuto il marchio di qualità **Dop** dall'Unione Europea.

Fin dall'800, quando i primi contadini iniziarono ad emigrare verso i paesi del Nord e Sud America, nelle loro valige di cartone, legate con lo spago, erano sempre presenti i fichi secchi da utilizzare come alimento energetico ricco di zuccheri. Fino a qualche anno fa si lavoravano solo in casa, lasciandoli secchi, facendo crocette, coroncine, infornate e conservate ancora calde nelle casse di legno.



Ricetta della tradizione di Cosenza

Biscotti settembrini con fichi

Perché è la tua ricetta preferita: è insolita, gustosa, pur se non molto veloce

Ingredienti per la pasta frolla:

- 150g di farina;
- 40 g di amido di mais;
- 10 g di farina di nocciole (o mandorle); un cucchiaino scarso di lievito;
- 50 g di zucchero + 60 g di burro;
- 1 uovo intero; una tazzina di latte.

Preparazione

Si mescolano tutti gli ingredienti, si lascia riposare in frigo il composto avvolto nella pellicola per una mezz'oretta. Intanto si prepara il ripieno.

Ripieno

Si possono usare **fichi freschi** (in settembre**) o una buona confettura**.

Una **scorza di limone** grattugiata. Se si usano i **fichi freschi** si procede così: i fichi freschi, una volta sbucciati, si cuociono con un po' di zucchero e la scorza di limone grattugiata. Per 300 g di fichi calcolare circa **30g di zucchero**; un cucchiaio di **farina di nocciole** (o mandorle). Lasciarlo raffreddare

Come realizzare i biscotti:



stendere l'impasto col mattarello tra due fogli di carta forno cercando di dargli una forma rettangolare. Regolare i bordi con un coltello e dividere il rettangolo a metà formando due rettangoli lunghi. Mettere il ripieno al centro di ogni rettangolo seguendone la lunghezza e poi chiudere l'impasto a portafoglio, portando prima un lato verso il centro e poi l'altro, coprendo completamente il ripieno. Lasciare raffreddare in freezer, tagliare in tanti cilindretti il biscottone e infornare a 180° per 15 minuti circa

SII CLUB MARTINA FRANCA

2016/2018

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME : CECI NERI

CATEGORIA DI APPARTENENZA : AGRICOLTURA

DESCRIZIONE: I ceci neri, insieme ad altri prodotti biologici, sono prodotti presso “La casa degli Uccellini” BioAgriturismo Loc. “Serra del Porco”, vicino a Martina Franca posta sulle colline a 530 mt sul livello del mare, tra campi coltivati e boschi. Qui, in un’antica Masseria ristrutturata, con la squisita ospitalità pugliese, Maria Luce – per tutti Marilù – Sprovieri offre accoglienza e relax. L’ospitalità comprende colazioni con tanti prodotti fatti in casa e magnifiche torte e serate al frinire delle cicale (una nota va ai buonissimi capocollo di Martina Franca e ricotta salata).
L’azienda di 7 ettari nasce nel 2006 con la ristrutturazione anche della struttura dedicata all’ospitalità, del 1800 sapientemente sistemata con materiali autoctoni e con un occhio attento all’ambiente (ad es. l’acqua piovana viene ancora raccolta nella grande cisterna, ma le energie alternative sono utilizzate per mantenere un ambiente incontaminato).
Dalla Masseria si può raggiungere comodamente il litorale, si possono effettuare varie escursioni culturali, archeologiche e naturalistiche. Il capitolo relax e divertimento prevede anche molti appuntamenti organizzati con cooperative per il birdwatching, il riconoscimento degli insetti, la scoperta della orchidea selvatica protetta, passeggiate all’imbrunire per l’avvistamento di rospi smeraldini.



AZIENDA PRODUTTRICE
La casa degli uccellini di Maria Luce Sprovieri
39 335 5838637 info@lacasadegliuccellini.it
Strada Lamia Nuova
74015 Martina Franca TA
sito web http://www.lacasadegliuccellini.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA:
Le colture variano dal Cece nero al Cece bianco e al grano Senatore Cappelli. Da qualche tempo si è sviluppata la raccolta di erbe autoctone dalla cui semina si raccolgono cicoria marasciolo e altre varieta’ spontanee che crescono senza chimica e con poca acqua. Lo stesso vale per aromatiche spontanee e/o biologiche. Da poco si è provveduto alla messa a dimora di alberi da frutta. Tutti i prodotti della casa possono essere acquistati attraverso gruppi di acquisto oppure attraverso piccole botteghe biologiche della zona.



Particolare importanza nell’alimentazione mediterranea e pugliese rivestono le verdure e fra queste sono molto apprezzati i ceci ed ancor meglio i ceci neri. I ceci sono alimenti ricchi di vitamina A calcio ferro e amido. I ceci neri in particolare sono coltivati da millenni dagli Egizi ai greci ai Romani che li usavano fritti. Hanno integrato l’alimentazione de l dopoguerra e poi la loro cultura è stata tralasciata perché la statura della pianta è bassa e particolarmente lungo l’ammollo.
I ceci neri piccoli e di forma rugosa sono più ricchi di vitamine B C K E e di molte fibre.
Il bioagriturismo offre ospitalità in camere ristrutturate e con arredo tipico della campagna pugliese.

CERTIFICAZIONI E RICONOSCIMENTI
Il cece nero è presente nell’elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) ed è Presidio Slow Food.

PLUS
La Casa degli Uccellini autonomamente o con l’aiuto di cooperative, gestisce gite lungo percorsi rurali per il riconoscimento della fauna (uccelli, insetti, anfibi) e della flora quali i fiori spontanei. Dalla Masseria sono facilmente raggiungibili zone di interesse archeologico, e architettonico (barocco pugliese).

STORIA E TRADIZIONI LOCALI LEGATE AL PRODOTTO
Il cece selvatico viene consumato dall’età del bronzo e fa parte della dieta mediterranea da tempo immemorabile. Ad Acquaviva si tiene la festa del vino primitivo e del cece nero ma nel Salento si tengono anche altre sagre e feste nel periodo della raccolta dei ceci.

Ricetta della tradizione
Cavatelli e Ceci Neri con Capocollo di Martina Franca **(di Maria Luce Sprovieri)**

Ingredienti per 4/5 persone:

- 300g di Ceci Neri “La Casa degli Uccellini”(tenuti a bagno per 48 ore in acqua)
- 200 g di pomodori Regina bio tagliati a pezzetti
- una cipolla, una carota, due spicchi d'aglio, alloro
- 4 mandorle in guscio per favorire la cottura (facoltativo)
- olio extravergine d'oliva (quanto basta)
- peperoncino piccante
- sale
- 100g di capocollo di Martina Franca,
- 450 g di cavatelli freschi di grano duro Senatore Cappelli

Preparazione:
Scolare i ceci, sciacquarli, quindi metterli in una pentola ricoperti di acqua. Aggiungere 4 mandorle in guscio per favorire la cottura. Portare ad ebollizione l’acqua e cuocerli a fuoco basso per tre ore. A fine cottura scolarli, tenendo da parte 2/3 tazze d'acqua di cottura.
Mondare, lavare e tritare la carota, l'alloro, la cipolla e l'aglio. Mettere il trito in una casseruola con 4 cucchiaiate di olio, farlo dorare leggermente e aggiungere i pomodori lasciare insaporire per 5 minuti quindi unirvi i ceci.
Rigirare bene, salare e cuocere a fuoco moderato per 15 minuti aggiungendo, se necessario, l'acqua di cottura dei ceci tenuta da parte. Mentre si cuoce la pasta soffriggere leggermente il capocollo, tagliato a listarelle, in una padella con un po' d'olio.
Unire la pasta ai ceci e per ultimo il capocollo, spolverare con peperoncino e servire.



SII CLUB MODENA
2016/2018

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME: Mirtillo nero selvatico dell’Alto Appennino Modenese (Vaccinium myrtillus L.)

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Agricoltura



DESCRIZIONE
La parte di territorio più a sud della provincia di Modena è contraddistinta da rilievi montuosi che superano anche duemila metri di quota; al di fuori della fascia della vegetazione arborea si sviluppano formazioni arbustive, con prevalenza di specie appartenenti alle Ericaceae fra le quali il genere Vaccinum assume particolare importanza. È ormai da molti anni riconosciuto che dalla produzione locale dei vaccineti cacuminali si ottengono produzioni qualitativamente superiori rispetto a quelli provenienti da altre zone, in quanto i frutti di mirtillo presentano un contenuto maggiore in antocianine, zuccheri ed altre sostanze caratteristiche.
I quantitativi annualmente disponibili (circa 5000 quintali di prodotto raccolto a seconda dell’annata) hanno permesso lo sviluppo di un mercato del “naturale” che va dal consumo fresco all’agro-industria, esteso anche al settore cosmetico, farmaceutico, erboristico e salutistico.
In virtù dell’elevato contenuto in antocianosidi, questi piccoli frutti presentano proprietà capillaroprotettive, antiedematose, antinfiammatorie e antiflogistiche.



AZIENDA PRODUTTRICE
La Sorgente Fabbriche del Benessere
Dottoressa Chiara Ruggi
Via Pietro Giardini n. 444
41023 Barigazzo di Lama Mocogno (MO)
Tel. 053645256 Fax. 053645342
www.fabbrichedelbenessere.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Dal 1979 La Sorgente Fabbriche del Benessere Snc si occupa della raccolta, lavorazione e trasformazione di piccoli frutti del bosco e sottobosco; negli anni la produzione si è concentrata e specializzata maggiormente sul mirtillo nero spontaneo al quale sono attribuite peculiari virtù salutistiche. L'azienda nei propri laboratori specializzati trasforma il mirtillo nero e gli altri piccoli frutti in diverse preparazioni alimentari ed erboristico-salutistiche. Tra i numerosi prodotti di trasformazione ottenibili da frutto fresco la produzione si concentra su: confetture extra, "frutta sciroppata", "frutta al naturale", succhi di frutta e nettari; dal frutto essiccato si ottengono invece infusi, decotti e tisane. Questi piccoli frutti vengono utilizzati anche in campo cosmetico; nei laboratori infatti si confezionano diverse formulazioni cosmetiche mediante l'utilizzo di estratti glicolici dall'azione decongestionante ed antiarrossamento. Infine tramite l'utilizzo di estratti di mirtillo nero dell'Alto Appennino Modenese nel nostro centro fisioterapico si è realizzato un percorso di cura per problemi di circolazione venosa. Tale trattamento prevede l'immersione in vasca idroterapica con acqua ed estratti di mirtillo nero a 26°C, l'applicazione mediante massaggio di gel freddo a base di antocianosidi di mirtillo ed altri estratti ad azione drenante. Tale trattamento permette di ottenere una riduzione della permeabilità capillare e un miglioramento della circolazione venosa.

CERTIFICAZIONI-RICONOSCIMENTI

I prodotti di trasformazione a base di mirtillo nero dell'azienda La Sorgente possiedono il marchio collettivo camerale "mirtillo nero dell' Alto Appennino modenese". Grazie ad un rigoroso sistema di controlli, esso garantisce al consumatore finale che il prodotto acquistato sia ottenuto con materia prima appartenente alla specie Vaccinium myrtillus L. che cresce spontaneamente nel nostro Appennino.
Il marchio camerale è una iniziativa della Camera di Commercio di Modena attuata in collaborazione con il GAL, il parco Alto Appennino Modenese e le Comunità Montane dell'area.

PLUS

L'azienda La Sorgente da alcuni anni si avvale di una collaborazione con l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia Dipartimento di Scienze Farmaceutiche. Il mirtillo nero dell'Alto Appennino modenese è stato oggetto di lunghi e approfonditi studi, iniziati alla fine degli anni '70 e tutt'ora in corso da parte di diversi ricercatori in collaborazione con vari enti ed associazioni. È stata così evidenziata l'ottima qualità del mirtillo appenninico e si sono fornite indicazioni operative utili per la difesa e valorizzazione di questo piccolo frutto spontaneo in relazione a vari fattori: tempo e criteri di raccolta e di conservazione, parametri merceologici e fitochimica.

SII CLUB MODENA
2016/2018

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

La raccolta del mirtillo nero selvatico è regolata dalle varie autorità competenti a seconda dell'area; di norma ha inizio tra luglio ed agosto e può durare anche fino a fine settembre. Lo strumento per la raccolta è il pettine o rastrello, attrezzo praticamente immutato da lungo tempo che permette di fare staccare i mirtilli dal fusto lasciando la pianta senza danni permanenti.

Lo strumento per il trasporto è la gerla nella quale vengono posti i mirtilli raccolti. Il mirtillo appena raccolto, se posto in luogo fresco e asciutto può essere conservato per alcuni giorni. L'azienda alimentare che si occupa della trasformazione di questi piccoli frutti ha necessità di dilazionare le lavorazioni durante tutto l'arco dell'anno perciò verranno utilizzati metodi di conservazione specifici quali abbattitura, congelamento ed essiccazione.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

I prodotti dell'azienda La Sorgente Fabbriche del Benessere Snc si possono acquistare presso lo spaccio in via Pietro Giardini n.446 a Barigazzo di Lama Mocogno (MO) oppure presso i punti vendita sparsi sull'Appennino Modenese. Sul sito web è possibile acquistare i prodotti online.
È possibile effettuare trattamenti e percorsi benessere presso il centro fisioterapico La Sorgente Fabbriche del Benessere in via Pietro Giardini n.444 a Barigazzo di Lama Mocogno(MO) previa prenotazione.

FOTO AZIENDA







Ricetta della tradizione

TAGLIATELLE PORCINI E MIRTILLI

Ingredienti per 4/6 persone:

- 500 g di tagliatelle
- 300 g porcini
- 200 g mirtilli
- Panna o formaggio fresco cremoso
- uno spicchio di aglio
- prezzemolo
- sale
- olio
- zucchero
- mezzo bicchiere di vino bianco

Preparazione:
disporre lo spicchio d'aglio intero in una padella con olio, preparare i funghi porcini lavandoli e tagliandoli in fette sottili meno di un centimetro. Appena l'aglio diventa dorato aggiungere il vino bianco poi quando sarà evaporato, i funghi. Dopo un minuto di cottura dei funghi togliere l'aglio ed aggiungere i mirtilli ben lavati ed un pizzico di zucchero. Fare cuocere per alcuni minuti quindi aggiungere la panna. Se la consistenza sarà troppo densa diluire con un po' di acqua. Fare saltare le tagliatelle nella padella con il sugo mescolando delicatamente.
Prima di servire aggiungere il prezzemolo tritato finemente

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME: FRAGOLA IN FUORI SUOLO

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

DESCRIZIONE
Seguendo i disciplinari della lotta integrata (l'insetto buono mangia l'insetto cattivo), l'azienda coltiva in "fuori suolo", ossia le fragole sono coltivate non avendo le radici direttamente a terra. Vengono utilizzate canaline contenenti sacchi con perlite e fibra di cocco, all'interno dei quali, annualmente, vengono piantate le piantine di fragole. Soprattutto per un frutto come la fragola, il cui contenuto è 90% di acqua, coltivare in fuori suolo significa tenere il frutto lontano da muffe e funghi provenienti dal terreno, controllare maggiormente lo stato di salute delle piante ed avere un frutto sano pronto da mangiare, del tutto naturale.

AZIENDA PRODUTTRICE
Società Agricola Malbosca, sede legale in Via Don Lorenzo Perosi, 41 Rivanazzano Terme (PV)
referente Paola Visigalli cell. 3381551076; email: aziendamalbosca@gmail.com





BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
La società agricola Malbosca è stata costituita soltanto nel 2011 dai fratelli Paola ed Emanuele Visigalli, entrambi laureati in Economia e Commercio che dopo anni dedicati alla consulenza, hanno deciso di fare di una passione il proprio lavoro. Dedicarsi all'agricoltura significa portare innovazione, ma allo stesso tempo mantenere e riscoprire le tipicità locali. **Innovazione** è coltivare nel rispetto dell'ambiente e del consumatore finale utilizzando la tecnica del fuori suolo con sistema di lotta integrata; **Tipicità** è portare avanti le tradizioni. Grazie a studi effettuati nel corso dell'anno 2008 dall'Istituto Agrario Gallini di Voghera, è stata ritrovata la semente della varietà di Mais Ottofile Oltrepò Pavese, varietà risalente al 1954. La dott.ssa Paola Visigalli ha destinato ad essa soltanto una piccola parte dei terreni di sua proprietà e, proprio come una volta, ha fatto essiccare il mais al sole, lo ha macinato a pietra ed il risultato è stato veramente un'ottima farina gialla, proprio come quella di una volta. Nel 2013 è stato creato un laboratorio per la disidratazione di frutta e verdura prodotta dall'azienda o proveniente da produttori locali andando così a proporre al consumatore finale un prodotto di filiera esclusivamente italiana, dalla semina, alla coltivazione alla trasformazione.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Nel 2013, Premio della Camera di Commercio di Pavia per l'Innovazione

PLUS
Il Punto di Forza della "Malbosca" è "metterci la faccia", coltivare illustrando al consumatore le tecniche utilizzate e soprattutto la freschezza del prodotto raccolto davanti agli occhi del cliente. Questo significa avere molti clienti privati fidati

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La denominazione "Malbosca" è l'appellativo di origine della zona in cui si trova la società agricola, zona di vigneti, frutteti ed oggi fragoleti.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Nel 2014 la Società agricola "Malbosca" ha partecipato al Salone del Gusto a Torino con i loro prodotti disidratati abbinati al riso.
Nel 2012 ha partecipato all'evento Slow Food a Villa Reale a Monza.

Ricetta della tradizione
RISOTTO ALLA FRAGOLA E SPUMANTE

Perché è la tua ricetta preferita

L'Oltrepò Pavese è terra di vini, ma non solo, per questo uniamo i nostri migliori prodotti, per avere piatti unici e tradizionali.

Ingredienti:

- 320g riso carnaroli
- mezza cipolla
- 40g fragole disidratate
- brodo vegetale
- spumante
- 50g grana padano o parmigiano reggiano
- sale q.b.
- pepe q.b.
- olio extra vergine d'oliva



fragole disidratate

Preparazione

Soffriggere mezza cipolla in poco olio extra vergine d'oliva, aggiungere le fragole disidratate e bagnare con 4-5 cucchiai di brodo vegetale.
Fare sobbollire per qualche minuto, stando attenti a non far bruciare le verdure e se necessario aggiungere ancora 1 o 2 cucchiai di brodo. Versarvi il riso. Una volta tostato aggiungere mezzo bicchiere di spumante e far sfumare, aggiungere quindi il brodo vegetale e portare a cottura.
Mantecare con del formaggio grana o parmigiano

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME : Pappa reale

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Apicoltura

DESCRIZIONE :

La pappa reale è il nutrimento dell'ape regina che la assume per tutta la durata della sua vita. Viene rilasciata dalle ghiandole ipofaringee delle api che la producono tra il quarto ed il nono giorno di vita. E' costituita principalmente da acqua, proteine e zuccheri.
La pappa reale ha numerose proprietà: viene tradizionalmente utilizzata come tonico negli stati di affaticamento psico-fisico e in difesa del sistema immunitario; ha un'azione ricostituente per bambini, convalescenti, sportivi e anziani; viene utilizzata anche in casi di leggeri stati depressivi o ansia e inoltre, la presenza della vitamina B5 ne fa un potente antietà.



AZIENDA PRODUTTRICE :

Società agricola Pianetta di Paolo e Michela Sturla. Località Pianetta, 12 Borgo Priolo 27040 (Pavia)
cell. 3403348032 mail: michela.sturla@virgilio.it



Le arnie



Arnia donata dal Club Soroptimist Pavia



Popolamento dell'arnia

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA :

Produciamo la pappa reale delle nostre api, senza l'uso di antibiotici.
Confezioniamo la pappa reale in forma gelatinosa in flaconcini da 10 gr.
A seconda della disponibilità annuale, produciamo diversi tipi di miele, caratteristici dell'Oltrepò Pavese, nel rispetto del territorio circostante e dell'ecosistema: miele di castagno, di tiglio, di erba medica, di acacia e millefiori.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Apicoltori professionisti. Otteniamo la certificazione di identità della pappa reale dal COPAIT (Consorzio produttori pappa reale italiana), con relative analisi.
Conferiamo il miele al CONAPI (Consorzio nazionale apicoltori italiani) che ci rilascia le analisi sulla provenienza e tipologia di miele e certifica l'assenza di pesticidi.

PLUS

Nella nostra azienda non utilizziamo antibiotici per la produzione della pappa reale e del miele.
L'azienda possiede 350 arnie alle quali se ne è aggiunta recentemente un'altra, donata dal Club Soroptimist di Pavia allo scopo di promuovere e sostenere i nostri prodotti.
Svolgiamo anche, sebbene saltuariamente, un'utile attività didattica rivolta a bambini ed adulti che vengono nel nostro Oltrepò pavese per conoscere da vicino il mondo delle api e i prodotti dell'alveare.





STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

L'allevamento delle api e la relativa produzione di pappa reale e miele, è molto radicata e diffusa nell'Oltrepò pavese, territorio collinare di grande interesse naturalistico e storico.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

Mercato agricolo di Stradella (Pavia) ogni sabato.
Abbiamo partecipato con il nostro stand al mercato ortofrutticolo di Milano, e a diversi eventi sportivi locali (Trail di San Zaccaria, Urban Trail di Tortona) perché i prodotti degli alveari sono ottimi integratori naturali, quindi molto utilizzati dagli sportivi.

SII CLUB SALERNO
2016/2018

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME RAGIS I.G.P. Campania rosso biologico
VITAMENIA D.O.C. COSTA D'AMALFI rosato biologico

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA - VINO

DESCRIZIONE I Vini Biologici prodotti a Le Vigne di Raito sono VitaMenia rosato Ragis rosso e, entrambi prodotti con uve di Aglianico e Piedirosso.



AZIENDA PRODUTTRICE LE VIGNE DI RAITO di Patrizia Malanga
Azienda Agricola Biologica
Via San Vito, 9 frazione Raito
84019 Vietri sul Mare (SA) Campania, Italia
Tel. +39 3288651452
info@levignediraito.com
www.levignediraito.com



LE VIGNE DIRAITO
COSTA D'AMALFI

La mia storia è piuttosto recente! Non nasce da una tradizione di famiglia ma semplicemente dall'amore per la natura e per il vino. Il primo contatto con il mondo della viticoltura risale al 2001 quando mi ritrovai a gestire un terreno semi-abbandonato di oltre 2 ettari.
Rimboccatami le maniche, cominciai a studiare e a lavorare in prima persona per bonificare l'area nel pieno rispetto dell'ambiente e del paesaggio convincendomi sempre più della necessità di dover rivalorizzare quel sito meraviglioso. Avendo in seguito appreso che il nome del luogo era "San Vito ad Torcle" (dal latino "torculum" = torchio) e che in passato quella era stata una zona particolarmente vocata per la produzione di uva da vino e di agrumi, decisi di impiantarvi un vigneto con l'obiettivo ambizioso di produrre un vino di qualità, che esprimesse tutti i profumi ed i sapori che tanto mi avevano colpito di quel luogo perennemente baciato dal sole. Nel 2007 l'imbottigliamento del mio primo vino, il **Ragis rosso,** e nel 2011 **del Vitamenia rosato.**

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA-STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Il **RAGIS rosso** prende il nome da un guerriero longobardo, ***Ratgis*** che, secondo la storiografia locale ottocentesca, avrebbe dato origine e nome al villaggio di Raito.
Il **Ragis** viene vinificato in contenitori di acciaio e fa una macerazione di circa 10-12 giorni con rimontaggi e follature; svolge anche la fermentazione malo lattica in acciaio e nel mese di dicembre viene travasato in tonneaux da 500 litri di rovere francese per il 15% legno nuovo. Affina in legno per 12 mesi, per poi tornare in acciaio dove sosta per 3-4 mesi prima di essere imbottigliato. La sosta in acciaio, dopo il legno dei mesi invernali più freddi, serve al vino per decantare in modo naturale prima di andare in bottiglia.
In bottiglia poi affina almeno 12 mesi prima di essere commercializzato.
La nostra idea del **Ragis** è quella di fare un vino che riesca ad esprimere i caratteri varietali dei vitigni di provenienza e la tipicità del luogo di coltivazione. Il Ragis è un vino di grande struttura ed eleganza.
Il **VITAMENIA rosato** è nato dal desiderio di avere un secondo vino più fresco da degustare nelle assolate giornate estive sulla terrazza tra i vigneti in compagnia degli ospiti, amanti del vino, che sempre più numerosi e da ogni parte del mondo vengono a visitare ***Le Vigne di Raito***.
Vitamenia perché nel Medioevo nel territorio di Raito, nell'area corrispondente all'attuale contrada **San Vito**, è citata in più documenti una zona denominata ***Vitamenia***, un toponimo che foneticamente evoca la vite, la vita, le viti tra o sulle mura e, perché no, la vita amena!

Il Vitamenia nasce da una vinificazione in bianco di uve rosse che, raccolte in leggero anticipo rispetto a quelle del Ragis, vengono direttamente pigiate a bassa pressione.
Dopo un breve contatto con le bucce, il mosto viene messo in acciaio dove comincia la fermentazione che si concluderà poi in legno, un tonneau di 4° passaggio nel quale il mosto viene trasferito e dove resterà inaffinamento per 6 mesi svolgendovi anche la fermentazione malo lattica per andare in bottiglia con dosi minime di solforosa.
Anche per il **Vitamenia**, come per il **Ragis**, la nostra idea è quella di fare un vino varietale e territoriale, un rosato che abbia stoffa e carattere.



CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

- BIOLOGICO certificata da I.C.E.A. (Istituto per la certificazione Etica e Ambientale)
- QR Code Campania Sicura
- Cartone Green Box-Evergreen (carta riciclata)
-"Donne d'Eccellenza" C.C.I.A.A. di Salerno

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Le Vigne di Raito è un'azienda vitivinicola ed agrituristica che si trova a Raito nel comune di Vietri sul Mare, paese noto per la lavorazione della ceramica.
E' un'azienda piccola e giovane situata in un dei posti più affascinanti del sud Italia: la Costiera Amalfitana.
Esposta a sud sud-est e con un'altitudine tra i 150 e i 300 metri slm, si affaccia sul bellissimo Golfo di Salerno, immersa in una vegetazione tipica della macchia mediterranea caratterizzata dalla presenza di vigneti, limoneti, ulivi, corbezzoli, mirti, allori querce, carrubi, ligustri, viburni, ecc. nonché luogo di rifugio della ricchissima micro fauna presente nella zona.
La vite è la cultura principale e la superficie vitata si estende su quasi 2 ettari di proprietà. Le coltivazioni avvengono su terrazzamenti delimitati dalle cosiddette ***macere ,*** muri a secco di contenimento realizzati allo scopo di ottimizzare l'uso del terreno.
I vigneti di Aglianico e Piedirosso, ricadenti nell'area DOC "Costa d'Amalfi" vengono allevati a guyot ed a pergola con una densità di circa 3.500 piante/Ha.
Le lavorazioni sono esclusivamente manuali, dalla gestione della pianta a quella del suolo passando per i trattamenti. Non lavoriamo il terreno ma lo teniamo inerbito tagliando più volte l'erba meccanicamente. Questo metodo di lavorazione ci consente non solo di proteggere il suolo e quindi tutta la sua parte microbica dal caldo e dall'azione diretta dei raggi solari ma anche di tutelare un territorio dove molto forte il diffuso fenomeno dell'erosione del suolo ad opera di agenti atmosferici, quali vento e pioggia: meno si smuove il terreno, minori saranno i suoi scivolamenti a valle, considerata anche la notevole differenza di quota; si passa ,infatti velocemente dai 120 ai 300 metri s.l.m.
Nella nostra Azienda cerchiamo di recuperare tutto; ad esempio i tralci di potatura vengono raccolti, triturati ed insieme a scarti di potatura di altre piante vengono compostati per produrre compost vegetale, usato poi come ammendante. I tralci, così come i tappi e le bottiglie di vino usate, vengono anche utilizzati in maniera creativa per la realizzazione di oggetti.



PLUS

Un **punto di forza** è sicuramente la bellezza del territorio: la costiera amalfitana, il cui forte "appeal" attira naturalmente decine di migliaia di turisti ogni anno. A questo aggiungerei anche le peculiarità proprie dell'Azienda come la qualità dei prodotti, la particolare cura ed attenzione che viene riservata alla gestione del territorio e all'accoglienza degli ospiti.



APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

Considerate le piccole dimensioni aziendali, e quindi il ridotto budget da investire nella promozione, l'Azienda ha deciso di puntare sull'*incoming* invitando ed ospitando in loco non solo turisti interessati ai Wine Tours ma anche operatori economici, come Importatori e Tour Operator, al fine di promuovere e vendere direttamente in sede i propri prodotti ma anche far conoscere e promuovere il territorio e le sue eccellenze.

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME STRASCINATI APERTI

CATEGORIA DI APPARTENENZA PASTA FRESCA FATTA A MANO
AGROALIMENTARE

DESCRIZIONE Pasta lavorata a mano di semola di grano duro somigliante ad un cavatello aperto più grande
Il pastificio è nato nel 1992 *"con l'obiettivo di custodire le ricette della tradizione campana soprattutto la pasta che le nostre nonne facevano in casa, rendendo più moderne le preparazioni ma senza traviarle e offrendo sempre un prodotto di alta qualità*". *"Cerchiamo di offrire ai clienti sempre molta scelta, naturalmente in base alla stagionalità delle materie prime",*
*"*Si va dai prodotti classici come scialatielli, tonnarelli, pappardelle e gnocchi, ma anche fusilli rugosi trafilati in bronzo, alle tipologie ripiene come ravioli, caramelle, tortelli e tortelloni: da gustare con farcie di spinaci, melanzane, funghi, prosciutto.*"Il prodotto più richiesto è sempre il raviolo grande ripieno di ricotta, ma in estate vanno molto anche quelli ripieni di baccalà e peperoni cruschi"*.

AZIENDA PRODUTTRICE
"MINI PASTIFICIO" di Turturiello Carmen
Corso G. Garibaldi, 8 84123 SALERNO
TEL/FAX 089 25 30 18

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Si va dai prodotti classici come scialatielli, tonnarelli, pappardelle e gnocchi, ma anche fusilli rugosi trafilati in bronzo, alle tipologie ripiene come ravioli, caramelle, tortelli e tortelloni: da gustare con farcie di spinaci, melanzane, funghi, prosciutto. Il *prodotto più richiesto è sempre il raviolo grande ripieno di ricotta, ma in estate vanno molto anche quelli ripieni di baccalà e peperoni cruschi"*.Da Carmen potrete assaggiare anche piatti di gastronomia come la parmigiana di melanzane in diverse versioni, le polpette al sugo, la scarola stufata con olive e capperi, gli gnocchi alla sorrentina, la pasta al forno.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
PREMIO VENERE D'ORO PER RECUPERO TRADIZIONI IN CHIAVE MODERNA.
Promuovendo il prodotto locale, affermando gusto ed innovazione in un settore tradizionale, raggiungendo standard elevati di qualità, utilizzando nel processo produttivo ingredienti biologici a Km zero.
Riconoscimento nazionale in CNA sia per la partecipazione ad EXPO 2015 con menzione in Parlamento Europeo, sia per aver portato prodotti locali tradizionali in rassegna Nazionale ad Udine.
Partecipazione a Dubai ed Abu Dhabi in "TASTE of D'AUTUMN by Chef MIDDLE EAST in Dubai".

SII CLUB SALERNO
2016/2018

Punto di forza dei prodotti artigianali culinari è la loro genuinità garantita da una filiera certificata e controllata.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Questo prodotto è uno tra i molti prodotti delle nostre campagne contadine: semplice, digeribile, sano, privo di sofisticazioni ed alterazioni chimiche.
Piatto composto da pochi elementi che combinati tra loro riescono a dare un giusto ed equilibrato apporto calorico e non solo. Inoltre la ricetta riesce a recuperare e riciclare quanto la dispensa riusciva a contenere prodotti naturalmente ottenuti con metodi tradizione senza alterare né inquinare l'ambiente.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
EXPO 2015 Milano;
Udine 2016 CNA 50 ;
Mestieri e Sapori Salerno ;
"Historiaevolceianae2017" Buccino Sa.





Ricetta della tradizione
Strascinati aperti Ammolicati e con peperoni "Cruschi"





Perché è la tua ricetta preferita
Questa ricetta è estremamente semplice e contadina ma con la sua eternità diventa attuale ed innovativa e al passo con i nostri tempi.

Ingredienti

- Olio Evo
- Semola di grano duro tipo rimacinata Senatore Cappelli
- Pane raffermo
- Peperoncino
- Peperoni Cruschi

Preparazione
Impastare la semola rimacinata al 50% con acqua, formare gli Strascinati sulla spianatoia oppure acquistateli da Carmen.
Preparate in padella olio Evo e peperoncino in temperatura, tostatevi i peperoni Cruschi puliti e fatti a pezzi, aggiungere mollica di pane raffermo sbriciolata e rimestare rendendola croccante.
Quindi lessare la pasta e conditela mescolandola nel sugo-

SCHEDA PRODOTTO 3

NOME: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Agricoltura

DESCRIZIONE: azienda agricola di circa 9 ettari sospesa a 500 metri fra cielo e mare con agriturismo, allevamento e produzione di vino, olio, frutta e ortaggi. Raggiungibile attraverso i tornanti tracciati nei boschi dell'ombrosa **Costiera Sorrentina,** o dell'assolata **Costiera Amalfitana**



è organizzata in una masseria dell XIX secolo. Produce soprattutto **olio DOP Penisola Sorrentina** ma anche frutta eortaggi. Ospita anche un piccolo allevamento di ovaiole e di vacche Marchigiane (linea vacca nutrice-vitello), importanti anche al fine del mantenimento della fertilità dei suoli aziendali e al riutilizzo dei prati permanenti e degli sfalci dei terreni inerbiti degli oliveti.
L'impostazione data all'azienda dalla titolare, pone attenzione alla tutela dell'ambiente e della salute. Le coltivazioni seguono il metodo biologico e gli ospiti dell'agriturismo sono coinvolti nella raccolta differenziata dei rifiuti e nell'evitare spreco di acqua ed energia elettrica e termica.

AZIENDA PRODUTTRICE: Titolare Dr.ssa Agronoma **Vittoria Brancaccio**
Azienda Agricola Le Tore Srl - Via Pontone 43, 80064 Massa Lubrense (Napoli)
Telefono +39.081.8080637; Cellulare: +39.348.4334608 E-mail: info@letore.com www.letore.com

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Produciamo un olio da antichi oliveti (piante da 100 a 500 anni)e da oliveti più giovani (piante da 3 a 100 anni) ma anche vino, conserva di pomodoro, confetture, mele Annurca, noci di Sorrento, nocciole, frutta, legna di olivo e di quercia e ortaggi estivi ed invernali destinati alla vendita in azienda e al rifornimento della cucina agrituristica. Agriturismo

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

La produzione di olio extravergine a denominazione di origine protetta è il cuore del lavoro nell' Azienda Le Tore, che nel 1994 è la prima azienda associata ad ICEA (operatore 0001) in Campania per l'agricoltura biologica; è anche la prima, nel Comune di Massa Lubrense, a ottenere la denominazione di origine protetta per l'olio e l'autorizzazione all'esercizio della attività agrituristica.

L'azienda ha ricevuto riconoscimenti in alcuni concorsi nazionali, tra cui: la Sirena D'oro di Sorrento (2004)

l' Ercole Olivario 2009 (premio "Amphora Olearia" per la migliore etichetta)

il premio Extra Bio 2012 (miglior olio biologico d'Italia tra i fruttati medi).



PLUS

L'azienda agricola Le Tore ha stretto un accordo di collaborazione con il FAI Fondo Ambiente Italiano e con la proprietà FAI della Baia di Ieranto, per organizzare escursioni e visite didattiche Workshop annuale mantenimento paesaggio (potatura olivo, paesaggio dell'olivo muretti a secco del'600). Esperienza di costruzione

La titolare dell'azienda è Socio fondatore, consigliere e membro del Comitato Tecnico Scientifico dell' Istituto Nazionale per lo sviluppo rurale e l'Agriturismo www.isvra.eu

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Rapporti con amministrazione locale, università di Napoli facoltà di Agraria, Scuole del territorio , fattoria didattica.



La dr.ssa Brancaccio con le mucche marchigiane allevate nell'azienda agricola

Ricetta della tradizione
RISOTTO AL LIMONE

Perché è la tua ricetta preferita

perché è fresca e utilizza i prodotti migliori della Penisola Sorrentina, insieme ai migliori risi veneti da fontanili

Ingredienti

- 320 g - riso Vialone nano o Carnaroli
- 4 limoni IGP "Ovale di Sorrento"da agricoltura biologica: fette, scorzette e succo
- 40 g - olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina da agricoltura biologica
- marmellata di limone IGP "Ovale di Sorrento" un cucchiaino da te per ogni piatto

Preparazione

Preparare 4 fette sottili di limone, due pugni di scorzette grattugiate e il succo di limone.

Fare un brodo con le scorzette grattugiate, che servirà per cuocere il riso.

Rosolare una cipolla a pezzi grossolani nell'olio extravergine di oliva, poi eliminarla e aggiungere il riso, che bagnerete con il succo di limone, e cuocerete aggiungendo il brodo di limoni preparato precedentemente.

Preparate 4 piatti con la marmellata di limoni sul bordo e una foglia di limone al centro, sulla quale porrete il risotto a cottura completata , guarnendo con le scorzette di limone, l'olio ev e una fetta di limone.



SII CLUB SALÒ ALTO GARDA BRESCIANO

2016/2018

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME Zafferano in pistilli

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura



AZIENDA PRODUTTRICE
BeeZen di Silvia Zenesini
località S. Bartolomeo – Salò (BS)
silvia.zen@gmail.com tel. 3491341706

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Silvia Zenesini, proveniente dalla Brianza, lavorava nel campo dell'informatica. Ha conosciuto l'attuale compagno, che vive sul lago di Garda e lavora nell'agricoltura, ha così deciso di lasciare il suo lavoro e aprire un'azienda agricola sul lago che gestisce in prima persona aiutata dal compagno. L'azienda si estende su un'area di 3 ettari ed oltre allo zafferano produce miele millefiori primaverile e estivo e millefiori di montagna e olio extravergine di oliva di categoria superiore, ottenuto unicamente con procedimenti meccanici dalle olive Casaliva la varietà tipica ed autoctona del lago di Garda. Da poco tempo ha creato i prodotti EVA ed EVIL ottenuti dalla spremitura di olive ed agrumi locali. L'azienda nel periodo estivo offre inoltre servizi di agriturismo e frutta e verdura in campo.



CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Certificazione biologica, kilometro zero.

PLUS
zafferano coltivato e venduto direttamente dal produttore, in pistilli. Accoglienza in agriturismo con la possibilità di visitare l'azienda e degustare i prodotti.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La storia di questa spezia è molto antica, anzi antichissima. Già 3000 anni fa veniva coltivato nella mezzaluna fertile fra il Tigri e l'Eufrate. Lo zafferano si estrae dagli stimmi rossi di uno splendido fiore violetto, il *Crocus sativus*. La raccolta è molto impegnativa: per un chilo di zafferano occorrono **circa 200.000 fiori e 500 ore** di lavoro! Infatti, il prezzo elevato di questa spezia è giustificato dal fatto che si **produce solo manualmente**, non con le macchine.

In pochi sanno che, malgrado lo zafferano sia originario del Medio Oriente, quello italiano viene considerato attualmente il migliore al mondo. Il microclima gardesano è ideale per la coltivazione, complici i fertili terreni delle colline moreniche. L'azienda BeeZen di Salò produce uno zafferano di eccellente qualità



Silvia Zenesini al lavoro



Ricetta della tradizione
Risotto allo zafferano e Bagòss

Una ricetta delicata che combina due squisite tipicità bresciane

Ingredienti per 4 persone

- Risotto Carnaroli 400g
- Burro 30g
- Brodo di carne
- Cipolla 50g
- Zafferano 1 bustina e alcuni pistilli
- 1 bicchiere di Prosecco
- Formaggio locale Bagòss presidio Slow Food120g
- Foglie di alloro

Preparazione

La preparazione è quella di un risotto classico. Dunque preparate a parte il brodo di carne, poi tostate il riso sopra un soffritto di burro, alloro e cipolla. Quando assume un colore madreperlaceo, sfumatelo con il prosecco. Attendete che il composto si asciughi, poi coprite la padella con il brodo a cui aggiungerete lo zafferano.

Il risotto impiegherà circa 15 minuti per cuocere. Poco prima della completa cottura, toglietelo dal fuoco e lasciatelo riposare due minuti. Poi, mantecatelo per tre minuti con il burro ed il Bagòss grattugiato. Per la decorazione (e anche per accentuare le note di zafferano), potete utilizzare i pistilli di zafferano dell'azienda BeeZeen.



Risotto con Bagòss e zafferano

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME Frutti rossi (fragole, lamponi, mirtilli neri e rossi)
CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda Agricola Buoni Frutti
via Legnago, 52/B
Villanuova S/C (Brescia).

L'azienda è gestita, in prima persona da Sabrina Lee che l'ha creata con il suo lavoro ma, soprattutto, con la sua passione. Sabrina è sempre stata una persona molto **curiosa ed eclettica, concreta,** alla ricerca di valori **autentici**, tutti aspetti che le hanno permesso di **scoprire la vera se stessa**. E così ha fatto.

Dopo essere diventata mamma si è avvicinata alle filosofie orientali, al Reiki e ad altre discipline olistiche: ha scoperto **il mondo delle piante e la Permacultura**. Questo ha fatto crescere in lei il desiderio di uno stile di vita diverso: ha abbandonato il lavoro in una multinazionale per iniziare a coltivare la terra e avviare il suo nuovo stile di vita a Villanuova, in provincia di Brescia, grazie a un terreno di famiglia. Ora ho finalmente trovato le sue radici.



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA: frutti rossi (fragole, lamponi, mirtilli neri e rossi) e marmellate prodotte con i frutti non venduti in barattoli numerati.

PLUS: a circa 250 metri sul livello del mare vicino al lago di Garda, i piccoli frutti sono coltivati in azienda col metodo fuori terra, per un maggior rispetto dei cicli naturali della vita e per la volontà di interferire il meno possibile con essi. In tal modo sono meno colpiti da parassiti, muffe ecc. e questo consente un ridotto utilizzo di prodotti necessari a limitare gli effetti dannosi.





RICETTA
INSALATA DI MELE E FRAGOLE

Chi ha detto che la frutta non può essere l'ingrediente di un'insalata? Ecco la ricetta per realizzare uno dei piatti più colorati e gustosi dell'estate



Ingredienti per 4 persone

- Pomodorini
- 2 mele
- Insalata a scelta (valeriana, rucola, ghiaccio)
- 200 grammi fragole
- 12 gherigli di noce a pezzi
- Foglie di sedano 1 ciuffo
- 200 grammi di formaggio tipo di monte o Emmenthal
- Sale, pepe, olio extravergine di oliva,

Preparazione: lavare 2 piccole mele, privarle del torsolo e tagliarle a rondelle. Lavare e asciugare le fregole e tagliarle. Mescolare la frutta fresca e quella secca in una ciotola con un ciuffo di foglie di sedano, aggiungere il formaggio tagliato a cubetti o a fettine e condire con sale, un filo d'olio e una macinata di pepe. L'insalata è pronta per essere gustata. Buon appetito

SCHEDA PRODOTTO 3/4

NOME Erbe Selvatiche Sott'Olio (Asparago di Monte, Tarassaco Selvatico Intero, Spinacio Selvatico, Silene)
Erbe Selvatiche Salse "tipo pesto" (Aglio Orsino, Tarassaco Selvatico, Radicchio dell'Orso).

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Agricoltura

DESCRIZIONE:
Erbe Selvatiche di montagna in conserva.

AZIENDA PRODUTTRICE:
Zeruna Azienda Agricola di Carmelina Odierna
Via Roma 40, 25078 Pertica Bassa (Bs)
Tel. 3294192576
e-mail: zeruna@libero.it
Sito: www.zeruna.it
Blog: https://blog.giallozafferano.it/carmencita81/
Facebook: https://www.facebook.com/Zeruna-Azienda-Agricola/
Instagram: https://www.instagram.com/zerunaaziendaagricola/



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'azienda agricola Zeruna è una piccola realtà a conduzione famigliare. Situata a Pertica Bassa BS, ai piedi della Corna Blacca, tra i 600 e 700 m di altitudine, è completamente immersa nel verde.
Nata dall'amore per la natura e dalla passione, della titolare, di coltivare alcune erbe selvatiche e frutti tipici delle nostre montagne, con lo scopo di valorizzare il territorio facendo riscoprire sapori e profumi antichi, patrimonio del gusto dei nostri genitori e nonni.
Tutto coltivato in modo naturale, rispettando la natura e il ciclo delle stagioni, con utilizzo di concimazioni e tecniche in campo assolutamente naturali, privilegiando la "lotta biologica" e l'uso di prodotti naturali fertilizzanti quali i macerati e i decotti (ortica, equiseto…), i prodotti sono raccolti tutti esclusivamente a mano, lavorati freschi, per garantirne la qualità.
La filosofia dell'azienda? Naturalità e stagionalità.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Come per il fresco (che viene venduto al dettaglio quando è il periodo di raccolta), anche per la linea dei vasetti, Carmelina Odierna propone solo prodotti di altissima qualità.
I prodotti sott'olio sono conservati in olio di girasole, questa scelta nasce dalla volontà dir non alterare le proprietà organolettiche del prodotto e valorizzarne il sapore. Mentre le salse sono tutte realizzate con olio extravergine di oliva: rigorosamente italiano e del nostro territorio prossimo Lago di Garda il più grande lago prealpino.









RICETTA DELLA TRADIZIONE

PIZZA CON SILENE SOTT'OLIO

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA: Perché semplice, genuina

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE:

Impasto:
Farina tipo 1 (macinata a pietra) 250g
Farina Manitoba 250g
Acqua (a temperatura ambiente) 260g
Lievito di birra secco 2g (o 4g di lievito di birra fresco)
Olio extravergine d'oliva 3 Cucchiai
Zucchero 1 Cucchiaino
Sale fino 1 Cucchiaino

Decorazione:
Passata di pomodoro 350g
Mozzarella250g
Silene Sott'olio 1 vasetto
Pomodorini ciliegino 12
Olio extravergine d'oliva q.b.


©Carmencita da leccarsi le dita

PREPARAZIONE

Sciogliete il lievito e lo zucchero in un bicchiere d'acqua (preso dai 260 grammi). Versateli in una ciotolina, aggiungete 3 cucchiai di farina (presi dai 500 grammi) e amalgamateli con lievito e zucchero.
Coprite la ciotolina col tappo (o con la pellicola per alimenti) lasciate lievitare fino al raddoppio. In una ciotola capiente versate la farina residua col sale fino, aggiungete l'impasto lievitato, l'olio e mescolate, versate l'acqua poco alla volta e amalgamate lavorando con le mani.

Trasferite l'impasto sul piano da lavoro e lavoratelo energicamente per qualche minuto, ritrasferitelo nella ciotola e copritelo con la pellicola trasparente per alimenti. Fate lievitare per circa 24 ore lontano da correnti d'aria. Trascorse le 24 ore di lievitazione, stendete l'impasto in due teglie, leggermente unte con olio evo, copritele con la pellicola trasparente e lasciatele lievitare ancora 1 ora.

Tagliate a cubetti la mozzarella e lavate, asciugate e tagliate a metà i pomodori. Decorate le pizze con la passata di pomodoro e infornatele, nel forno già caldo, a 220°/250° circa per 5-10 minuti (fino ad ottenere una base dorata), sfornatele e aggiungete la mozzarella e i pomodori ciliegini, continuate la cottura per altri 5 minuti (i tempi possono variare in base al forno). A fine cottura, sfornate le pizze, aggiungete la Silene (sgocciolata precedentemente dall'olio) e aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva.
La **pizza con le Silene Sott'olio** è pronta per essere servita in tavola e gustata ben calda.

SII CLUB VALLE UMBRA

2016/2018

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME **CIOCCOLATO FINISSIMO AL FARRO SOFFIATO (al Latte o Extra Fondente oppure Krok)**

CATEGORIA DI APPARTENENZA Produzione artigianale di cioccolato e biscotteria

DESCRIZIONE

Delizioso cioccolato finissimo al latte o extra fondente con un cuore croccante di farro soffiato di Monteleone. Il cioccolato è al massimo della purezza e la versione Krok è ottenuta lavorandolo pietra su pietra con pochissimo burro di cacao, quindi quasi esclusivamente massa secca. Non vengono aggiunti zuccheri ma solo del farro soffiato, prodotto tipico locale. Consigliato soprattutto a chi ha problemi con gli zuccheri o tende ad ingrassare è un ottimo prodotto energetico per chi fa sport o deve sostenersi mentalmente lucido e brillante. E' stato scelto questo prodotto perché il Farro è uno dei più antichi tipi di frumento coltivato localmente. Nell'antichità veniva usato soprattutto per la preparazione di pane e focacce, con il passare del tempo è stato sostituito dal grano tenero e duro. Il farro, riscoperto recentemente, è considerato salutare e ideale per una dieta bilanciata: ha un alto potere saziante ed è poco calorico. Il cioccolato al farro viene utilizzato per i seguenti prodotti: Tavoletta di cioccolato, Biscotti, Snack, Cioccolatini, Torroni, Uova di Pasqua

AZIENDA PRODUTTRICE:

Cioccolateria Vetusta Nursia di Arianna Verucci
Viale della Stazione, 41/43, 06046 Norcia PG
tel. 0743 817 370 /cell. 339 5867083/fax 0743 817 316
E-mail: info@norciaciok.it
Sito web www.cioccolateriavetustanursia.it
P.I. 03554720544 | C.F. VRCRNN72L56H501P

Dopo la morte del padre, fondatore nel 1985, l'Azienda nata dalla passione per la cioccolateria artigianale, ora è diretta dalla figlia Arianna sempre con la stessa attenzione nella scelta e nella lavorazione delle materie prime di primissima qualità, molte delle quali del territorio.
IL Soroptimist International d'Italia, su segnalazione del Club Valle Umbra, ha voluto contribuire alla ripresa dell'azienda finanziando l'acquisto di arredamenti e complementi per una struttura esterna adibita a incontri con la clientela e lezioni sul cioccolato a sostegno dell'attività di vendita fortemente compromessa dopo il terremoto.





BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Viene prodotto un assortimento di oltre 100 tipi di cioccolatini, tra cui l'esclusivo "cioccolatino al tartufo nero", creme spalmabili, biscotti, tutti lavorati con ingredienti "freschi" con decorazioni manuali per i prodotti di ricorrenza. Una produzione continua per tutto l'anno, disponibile presso il negozio di famiglia a Norcia o ordinando tramite il sito www.cioccolateriavetustanursia.it



CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

L'Azienda sta lavorando per inserire il cioccolato biologico nella linea produttiva e poter ottenere così la certificazione del prodotto biologico. Come azienda è presente con i suoi prodotti selezionati da "Eccellenze Italiane" (vedi sito www.eccellenzeitaliane.com).

PLUS

E' un'azienda storica del territorio a conduzione familiare che in questo momento conta otto collaboratori. La produzione è giornaliera per quanto riguarda il cioccolato ed i biscotti. La vendita diretta avviene sia presso il laboratorio che nei negozi di legno dove hanno dovuto momentaneamente delocalizzare il negozio che era nel centro storico. La vendita on line avviene tramite il sito www.cioccolateriavetustanursia.it

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Il Fondatore storico, considerando che il cioccolato non è un prodotto del territorio, decise di legare la sua produzione a materie prime locali, inserendo nei suoi prodotti farro soffiato, tartufo Nero di Norcia, farina di farro e farina di lenticchie.

Mantenendo prioritaria la scelta qualitativa nell'utilizzo della materie prime, ne sono derivati prodotti innovativi che hanno portato ad un incremento importante della produzione.

Nel 1994 avendo acquisito esperienze anche nel settore biscotti e lieviti, sono stati inseriti in produzione speciali biscotti a base di cioccolato ottenuti con una lavorazione su pietra e senza cottura. La linea si è poi arricchita anche di delicati panettoni a lievitazione naturale (con e senza canditi, con cioccolato ed impasto di cacao, con frutti di bosco, con arancia e limone).
Attualmente la produzione è articolata in circa 350 varietà.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI (in cui l'azienda presenzia con la sua offerta)
Gli appuntamenti ricorrenti dove trovare i prodotti sono:
- "Nero Norcia" appuntamento annuale che si svolge a Norcia ogni anno nel mese di Febbraio
- Fiere di particolare rilievo quali "Tutto Food" , "l'Artigiano in fiera" e "Salon du Chocolat".





RICETTA
TORTA AL PROFUMO DI ARANCIA
Servita con CREMA DI CIOCCOLATO AL FARRO della Cioccolateria Vetusta Nursia

Nome e Cognome della socia: Chef Maria Luisa Scolastra

Perché è la tua ricetta preferita: E' testimone di un incontro tra esotico e tradizione locale. Un'esplosione di sapori e profumi da condividere con le amiche.

Ingredienti:

Per la torta:

- 4 uova
- 150 gr di zucchero
- 120 gr di burro
- 1 arancia
- 1 limone
- Vanillina
- 170 gr farina 00
- 50 gr di farina di fecola
- ½ bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito per dolci

Per la crema al cioccolato:

- 200 gr di cioccolato fondente al farro
- 80 gr di burro
- 60 gr di farina
- 150 gr di zucchero
- 1 lt di latte
- 150 ml di panna liquida
- 1 stecca di vaniglia

Preparazione

***Esecuzione della torta*:**

Montare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero, incorporare uno alla volta i tuorli quindi la vanillina e la buccia grattugiata dell'arancia e del limone.
A parte mescolare le due farine insieme al lievito e incorporarle al burro montato quindi aggiungere il latte e le chiare montate a neve. Imburrare e infarinare una teglia versare il composto, livellare e cuocere a forno statico pre-riscaldato a 170 gradi per 20 minuti. Sfornare, far raffreddare su una gratella e farcire con la crema al cioccolato, guarnire sopra con la crema al cioccolato e frutta di stagione oppure più semplicemente servire la crema a parte.

Esecuzione della crema al cioccolato:
Spezzare il cioccolato a piccoli pezzi e scioglierlo in una pentola a b.m., unire lo zucchero, la farina, il burro, amalgamare bene e togliere dal fuoco.
A parte bollire il latte con il baccello di vaniglia e la buccia dell'arancia. Versare nel cioccolato dopo aver tolto sia la vaniglia che la buccia dell'arancia, rimettere sul fuoco molto basso e cuocere per cinque minuti. Fare raffreddare continuando a mescolare con una frusta per incorporare aria, raffreddare e unire alla fine la panna montata a neve ferma, facendo attenzione a maneggiare dal basso verso l'alto.

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME **LA PASTA DI NORCIA - I CICIARELLI**

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agroalimentare, pasta

DESCRIZIONE
La pasta viene prodotta in un piccolo laboratorio artigianale a Norcia, la scelta delle semole, delle uova e l'accurata preparazione fanno della *Pasta Leopardi* una pasta unica e speciale, leggera e facilmente digeribile. E' adatta ad ogni tipo di condimento.
I grani duri utilizzati sono conservati a freddo e provengono da coltivazione biologica; vengono macinati a pietra in un antico mulino ad acqua in Umbria.
La varietà di grano preferita è il *senatore Cappelli* per il gusto inequivocabile e la marcata fragranza nonché per i nutrienti e lo scarso contenuto in glutine. L'impasto viene lavorato molto lentamente per emulare quello fatto a mano, come si faceva una volta, e poi trafilato in bronzo. Un artigiano di 85 anni ha realizzato per Giuliana una trafila in bronzo che determina l'alta qualità del prodotto.

La pasta estrusa viene fatta asciugare a bassissima temperatura per poi essere imbustata e confezionata a mano.
E' stata fatta un'analisi della tipologia di pasta da produrre e così oltre a tagliatelle, tagliolini e stringozzi si è pensato a formati per zuppe e minestre, quelle tanto care alla nonna tra cui "I ciciarelli".

I CICIARELLI. Viene prodotta la pasta per questa minestra utilizzando uova, da allevamento a terra ed all'aperto, e semola di grano duro umbro originario biologico con la varietà senatore Cappelli (uova 30 % / semole 70%).

Lavorazione: dopo aver accuratamente miscelato le due varietà di semola si uniscono le uova idratando accuratamente, si procede con l'impasto che deve avvenire molto lentamente ma in maniera energica.
Raggiunta la giusta consistenza si procede con l'estrusione della pasta attraverso una trafila in bronzo e con la trasformazione per ottenere lo spessore, la lunghezza e la larghezza desiderata utilizzando una specifica taglierina automatica. La pasta a mano a mano viene adagiata in appositi telai che, impilati uno sull'altro, saranno, al completamento dell'estrusione, sistemati all'interno di un essiccatoio statico. Inizia così il ciclo di asciugatura che avviene in modo delicato, a basse temperature per preservare sia le caratteristiche nutrizionali, che il sapore ed il profumo che caratterizza la pasta Leopardi.

AZIENDA PRODUTTRICE

D.I. Giuliana Leopardi
Viale XX Settembre n 39A 06046 NORCIA (PG)
Partita Iva: 03498630544 - Codice Fiscale LPRGLN64T46F935O
Tel. 0743 817899 Cell. 335 5879058
E-mail: pastificioleopardi@gmail.com
Facebook: Pastificio Leopardi



L'Azienda produttrice di pasta fresca era nata a Norcia nel marzo del 2016, il lavoro era partito abbastanza bene. L'inaugurazione viene fatta il 20 ottobre ma il terremoto del 30 ottobre procura danni di ogni tipo che mettono a rischio la produzione e l'esistenza della stessa attività nella criticità della situazione che si era venuta a creare.
Nel mese di marzo 2017 Giuliana chiede aiuto al Soroptimist International nella consapevolezza (*queste sono sue parole*) che ci sono donne che si spendono per il bene degli altri e ciò fa venire voglia di mettercela tutta e ricominciare ancora una volta con un nuovo progetto: trasformare la produzione da pasta fresca a pasta secca così da poter utilizzare il laboratorio integrandolo con alcuni macchinari.
Con grande determinazione la titolare si rivolge a degli specialisti del settore. Trova artigiani di alta qualità che sanno adattare ai macchinari rimasti sani i "pezzi" per la nuova produzione e forniscono gli impianti necessari.
L'aiuto del Soroptimist si è concretizzato con il finanziamento di attrezzature che hanno reso possibile la riapertura dell'attività ed una puntuale programmazione futura.



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Oltre ai "ciciarelli" ed agli "stringozzi" tipologie di pasta estremamente territoriali e fortemente tradizionali vengono prodotte specialità classiche quali: spaghetti alla chitarra, tagliolini, tagliatelle, fettuccine, pappardelle.
La linea di pasta all'uovo è disponibile in confezioni da 320 grammi.
Le minestre in confezioni da 500 grammi.
Gli stringozzi, pasta di semola di grano duro, tipici della tradizione umbra in confezioni da 500 grammi. Per maggiori informazioni vedi *brochure allegata.*

SII CLUB VALLE UMBRA
2016/2018

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Tutta la pasta prodotta nel laboratorio è certificata ICEA biologico (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale). Le materie prime che vengono utilizzate sono esclusive del territorio.

PLUS
E' una piccola azienda a conduzione familiare che a livello locale offre anche una discreta scelta di pasta fresca e ripiena, gnocchi gnocchetti ecc.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI LEGATE AL PRODOTTO
I "ciciarelli" venivano preparati in casa con uova e farina di grano tenero, si impastavano, si tiravano in una sfoglia sottile che poi si arrotolava e si tagliava velocemente con tagli paralleli molto vicini prima in un verso poi perpendicolarmente nell'altro, così da ottenere tipo dei quadratini irregolari che venivano utilizzati per preparare minestre e zuppe. I "ciciarelli con le lenticchie" per esempio erano presenti nell'alimentazione quotidiana in quanto un piatto completo, molto nutriente, ricco di proteine, ottimo sostituto della carne corroborante nelle serate invernali.
Le nonne raccontano che la tradizione raccomandava quando le donne avevano un bambino di offrire loro come primo pasto dopo il parto un buon brodo di gallina con i ciciarelli.

APPUNTAMENTI LOCALI NAZIONALI

Tutta la pasta Leopardi è disponibile presso il nostro laboratorio in Viale XX Settembre a Norcia e partecipa a vari appuntamenti tipo "Terre Del Sagrantino" a Montefalco



RICETTA
I CICIARELLI IN ZUPPA DI LENTICCHIE
del Pastificio Leopardi

Nome e Cognome della socia: Chef Maria Luisa Scolastra

Perché è la tua ricetta preferita
Trasmette profumi e sapori di tempi antichi.

Ingredienti per 6 persone:

- Ciciarelli 240 g
- Lenticchie di Castelluccio 200 g
- 2 coste piccole di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1 carota
- 1 cipolla di Cannara piccola
- 1 fettina di guanciale stagionato
- 1 patata media
- Mazzetto di odori: rametto rosmarino, 2 foglie di salvia, 1 rametto di timo
- Sale, pepe, peperoncino q.b.

Preparazione
Cuocere le lenticchie in acqua abbondante leggermente salata, fino a raggiungere una consistenza morbida.
Soffriggere a fuoco bassissimo in una padella con olio evo e la cipolla tagliata sottile, aggiungere lo spicchio di aglio pulito intero quindi aggiungere il sedano e la carota tagliati a piccoli dadini insieme ad una fettina di guanciale, al sale al pepe e a piacere al peperoncino e al mazzetto di odori. Cuocere lentamente aggiungendo se necessario brodo vegetale o acqua per circa 20 minuti. Aggiungere la patata grattugiata a parte e continuare la cottura per altri dieci minuti.
Prendere una piccola parte di lenticchie (circa 1/3) frullarle e aggiungere al soffritto insieme alle altre intere. Continuare la cottura per amalgamare il tutto, togliere la fettina di guanciale, lo spicchio di aglio e il mazzetto di odori.
Cuocere a parte in abbondante acqua salata i ciciarelli per circa 10 minuti, unirli alla zuppa fuori dal fuoco, amalgamare e se necessario aggiungere brodo vegetale.
Servire in una zuppiera con un filo di olio a crudo, guarnire con un rametto di rosmarino e pepe macinato fresco.

SII CLUB VALLE UMBRA
2016/2018

SCHEDA PRODOTTO 3

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.



L'Oasi di Norcia

Ricetta della tradizione

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.





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