Soroptimist International d'Italia

C&C

Progetto di rete

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE



SII Club 2022-2025

SCHEDE PRODOTTI

Presentazione IV Volume

PROGETTO DI RETE
2022-2025

*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 (carne 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 Libro Schede Progetti Antispreco).

Dal 2019 la rete ha dato particolare attenzione ai prodotti dell'alveare e numerosi Club hanno individuato i prodotti da sostenere con un particolare riferimento al miele, facendo propria la necessità improcrastinabile di una sensibilizzazione sull'importanza degli impollinatori.

Volume aggiornato a dicembre 2025

Schede prodotti e Ricette

INDICE

pag. 4 CLUB COMO
Sciroppo di rose | Confettura di petali di rosa | *pag.6 Spritz del Lago di Como*

7 CLUB CREMA
Giardiniera rosé | *pag.9 Insalata di orzo perlato con giardiniera* | Mostarda cremonese | *pag.12 Risotto con mostarda cremonese classica Leccornie doc* | Robiola di pecora | *pag.15 Torta salata con tarassaco, erbette e robiola*

16 CLUB ISEO
Olio extravergine di oliva biologico dop Laghi Lombardi Sebino | *pag.18 Pinzimonio di verdure crude di stagione con olio extravergine*

19 CLUB LOMELLINA
Prodotti dal riso : olio di riso, sapone vegetale all'olio, farina di germe di riso | *pag. 21 Ibiscotti di Nonno di Carlo*

22 CLUB POTENZA
Donna Matilde Pasta lungano | *pag.24 Lagane e ceci*

25 CLUB SIRACUSA
Miele di timo | *pag. 27 I Piretti (biscotti invernali)*

28 CLUB VALDARNO INFERIORE
Delizie di capra (prodotto caseario) | *pag.30 Palline di caprino fresco | Crema mani restituiva Cleangel*

33 CLUB BOLZANO-BOZEN
Miele millefiori | *pag. 35 "Zelten" di Natale*

36 CLUB CALTANISSETTA
Spremuta di melograno | *pag. 38 Bavarese di melagrana*

39 CLUB IMPERIA
Armato-Olio extra vergine di oliva | *pag.42 Incroxia*

43 CLUB VENEZIA
Crema Mani di velluto | *pag.45 Tisana alle erbe*

SII CLUB COMO

2022/2025

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1e 2

NOME: **1-SCIROPPO DI ROSE**
2-CONFETTURA DI PETALI DI ROSA

CATEGORIA DI APPARTENENZA: **AGRICOLTURA**



DESCRIZIONE
Prodotti ottenuti con un metodo artigianale da materie prime naturali: petali di rosa freschissimi che vengono raccolti a mano la mattina presto puliti e lavorati immediatamente.



AZIENDA PRODUTTRICE
FLOE di JESSICA BRENNA, 22070 Bregnano (Co), Via Libero Grassi 12
info@floelab.it - mob. +39 339 2532889 - P. IVA 03759530136
sito web: www.floelab.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Floe è una giovane azienda agricola nata nel comasco; si sviluppa su un terreno di più di 10 ettari all'interno del parco protetto del Lura; coltiva piante officinali e più di 5000 piante di rose tra cui la damascena e la centifolia.

La coltura delle rose è la "punta di diamante" di questa realtà. Da essa l'Azienda Agricola ricava sia prodotti alimentari (per esempio, oltre allo sciroppo di rose, rosolio e marmellate - fragola e rose, more e rose, mirtilli e rose, lamponi e rose) che cosmetici (per esempio, acqua floreale e olio essenziale di rosa damascena).
La titolare, Jessica Brenna, è una giovane architetto che, dopo qualche anno di collaborazione in studi professionali, ha sentito il bisogno di creare qualcosa di proprio. Complice il fatto che suo padre possedeva dei terreni liberi e non coltivati, affascinata da un documentario visto alla televisione, Jessica ha deciso di inseguire il sogno della coltivazione delle rose, inizialmente come hobby ma poco dopo proprio come lavoro a tempo pieno. E pian piano, oltre alle rose, si sono aggiunte altre coltivazioni.



CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
AZIENDA CERTIFICATA BIO

PLUS
Floe coltiva rose biologiche, in particolare quattro specie: oltre alla centifolia e alla damascena, la rosa canina e una rosa speciale. Quest'ultima è un ibrido studiato per uso alimentare perché regala il meglio di sé in profumo sapore che colore.
Le rose, come tutte le altre colture dell'azienda, sono appunto biologiche, ovvero coltivate senza l'uso di sostanze chimiche nocive per l'ambiente e per gli insetti. Non sono utilizzati né concimi (l'azienda utilizza il metodo della coltivazione a rotazione, inserendo almeno una volta all'anno le leguminose che rilasciano naturalmente nel terreno sostanze nutritive - in questo modo non è necessario ricorrere ai concimi), né fertilizzanti chimici né insetticidi. Le rose sono piantate rustiche, quindi sono già di per sé molto resistenti; inoltre sono coperte da un sistema di reti che le protegge dalla grandine e dagli insetti dannosi (tra cui la Popillia).
L'azienda ha pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica.
L'azienda è molto attenta alla sostenibilità anche per quanto riguarda i prodotti finiti: infatti, limita al minimo l'uso della plastica per il confezionamento, prediligendo il vetro e l'alluminio, facilmente riciclabili.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO 1)
Lo sciroppo di rose è un nuovo prodotto che crediamo darà il "la" ad una nuova tradizione locale.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
L'azienda Floe partecipa al Mercato della Terra ad Albese con Cassano (CO) organizzato da Slow Food Como a cadenza mensile.

RICETTA DELLA TRADIZIONE
CON SCIROPPO DI ROSE

SPRITZ DEL LAGO DI COMO

INGREDIENTI per 4 persone

- 4 calici di prosecco
- Ghiaccio q.b.
- Un cucchiaino di sciroppo di rose per calice



PREPARAZIONE
Mettere nei calici qualche cubetto di ghiaccio (ottenuto facendo ghiacciare l'acqua negli appositi stampi con all'interno qualche petalo di rosa edibile) aggiungere il prosecco e un cucchiaio di sciroppo di rose per calice.

In alternativa ai cubetti di ghiaccio così ottenuti, mettere nei calici qualche cubetto di ghiaccio aggiungendo qualche petalo di rosa edibile.

Perché è la tua ricetta preferita
È un'alternativa che innova una ricetta di tradizione che dal Veneto si è diffusa in tutta Italia lo sciroppo di rose è un romantico elisir dal profumo delicato e dall'aroma inebriante.

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME **GIARDINIERA ROSÈ: d'estate, d'autunno e d'inverno**

CATEGORIA DI APPARTENENZA: **AGRICOLTURA E TRASFORMAZIONE**



DESCRIZIONE:
La "giardiniera rosè" viene preparata dalle due produttrici nel laboratorio della Garibba solo con verdura di stagione proveniente da agricoltura biologica con aceto di mele biologico, vino rosè e sale rosa.
Annalisa Andreini: food blogger, scrittrice enogastronomica e, quando capita, agri-cuoca per passione, è un'amante della storia della cucina del territorio.
Vive in un piccolo paesino della campagna cremasca ed è legata alle tradizioni culinarie sapientemente raccontate, alle ricette "di una volta", alle paste ripiene, ai formaggi locali e naturalmente al buon vino. Ha scritto diversi libri tematici, saggi e contributi non solo nell'ambito del food e collabora con vari gruppi culturali gestendo pubblicazioni, webinar e laboratori.
Il suo blog www.dolciemozioniincucina.it ci parla della sua terra ed è un curioso viaggio tra i percorsi del gusto, gli incontri, le sue ricette e la sua spontaneità.
Antonella Garibba, in arte Tday food, è una blogger che si dedica alla realizzazione di piatti senza lattosio e con la "filosofia della leggerezza".
Le sue ricette sono una sintesi piacevole tra semplicità e valorizzazione dei prodotti di qualità e dei frutti spontanei con un pizzico di sapienza e un occhio alla fantasia. Raccontano il suo amore per il cibo genuino e curato e la creazione di comfort food originali. Dietro ogni sua proposta c'è sempre molto di più: le emozioni che si percepiscono vibranti; la ritualità; la vitalità delle mani nella pasta.
Andreini e Garibba collaborano al progetto, nato quasi per caso tra le mura del laboratorio di Antonella, della "giardiniera a km zero".

AZIENDA PRODUTTRICE:
TDay Food – Antonella Garibba tel. 3472563694
VIA MORONCINA 7, 26020, Agnadello, Cremona

Dolci emozioni in cucina – Annalisa Andreini tel. 3392116182
www.dolciemozioniincucina.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Ogni stagione porta prodotti diversi e diversa è quindi la giardiniera nei vari periodi dell'anno.
Oltre alla classica giardiniera mista (sempre con prodotti solo di stagione) si possono richiedere produzioni monovegetali personalizzate in base ai propri gusti (tra le più richieste quella di peperoni o quella di cavolfiori nelle diverse varianti) o ad accostamenti cromatici: tutta bianca (cavolfiori o cavolfiori e cipolle); gialla (zucca e cipolle dorate); rossa e gialla (peperoni) e con altri colori in base a quanto la stagionalità permette.





STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO L'idea di una giardiniera a km zero è un omaggio alle verdure del nostro territorio e alla modalità più antica di conservarla in modo da realizzare una cucina creativa green.

RICETTA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Insalata di orzo perlato con Giardiniera

La giardiniera è normalmente utilizzata come un contorno; viene tradizionalmente servita in abbinamento ed accompagnamento a salumi, cotechino e formaggi locali.

Ingredienti
- Orzo perlato 150g
- 1 vasetto Giardiniera TDay food
- Pomodorini rossi e gialli
- Rucola
- Olio extra vergine d'oliva

Preparazione
Cucinare l'orzo perlato i
n acqua bollente per 20 minuti.
Scolare e lasciare raffreddare.
Condire con la giardiniera precedentemente tagliata a pezzi; guarnire con i pomodorini rossi e gialli e con qualche foglia di rucola e un giro di olio evo



SCHEDA PRODOTTO 2

NOME **MOSTARDA CREMONESE**

CATEGORIA DI APPARTENENZA: **AGRICOLTURA E TRASFORMAZIONE**

DESCRIZIONE:
A Pandino, in provincia di Cremona nel cuore delle Terre Viscontee, nasce il laboratorio artigianale guidato da Enrica giovane, dinamica nell'intenzione di combinare tradizione del territorio e cultura gastronomica innovativa.
In questa officina dei sapori dal 2002, inizia il viaggio alla riscoperta del gusto: la mostarda cremonese. Frutta candita intera o tagliata in grossi pezzi immersa in uno sciroppo zuccherino con aggiunta di senape
La mostarda è realizzata con frutti interi o tagliati a mano, canditi o caramellati, trasmettono quella sensazione, dolce e piccante, che arriva al naso e che ci riporta a piacevoli ricordi e a nuove esperienze gustative.
Ideale in abbinamento con carni e formaggi ma anche ingrediente fondamentale e caratteristico di innumerevoli ricette.



Leccornie | DOC

I PIACERI DELLA mostarda

AZIENDA PRODUTTRICE:

Leccornie Doc - Mostarde Artigianali di Orsini Enrica
www.leccorniedocmostarda.it
Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 4 - 26025 Pandino (CR
Enrica Orsini tel. 0373920104 cell. 3403681532
info@ipiaceridi.com

SII CLUB CREMA
2022/2025

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Nel laboratorio vengono lavorate frutta, verdura, erbe aromatiche, spezie per dar vita a:
- mostarde,
- vellutate,
- composte,
- giardiniere,
- gelatine.

La mostarda è un prodotto artigianale, realizzato con frutta italiana, senza coloranti, gluten free, per la cui produzione si utilizza olio essenziale di senape.
Oltre alla mostarda cremonese, vengono realizzate mostarde con frutti di bosco, castagne, fragole ed altri prodotti a km zero selezionati appositamente per realizzare il prodotto artigianale.



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Fin dal medioevo la mostarda cremonese era nota in Lombardia; veniva prodotta da speziali, droghieri e farmacisti.
Un prodotto unico, amato dai Visconti, stimato ad Giuseppe Garibali e decantato da Giuseppe Verdi.

RICETTA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Risotto con Mostarda cremonese classica Leccornie doc

La mostarda è da sempre considerata contorno alle carni del gran bollito misto dei giorni di festa.
E' oggi occasione sorprendente per nuovi accostamenti e ricette particolari per tutte le portate del pranzo, a partire dal risotto con la mostarda di zucca fino ad arrivare la cheesecake con la mostarda di fragole di bosco.

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

- Riso Carnaroli 320 g
- Brodo vegetale 1,20 l
- Cipollotto fresco 1
- Mostarda cremonese classica Leccornie doc 1 barattolino
- Robiolina fresca di pecora dell'Azienda Agricola Bianchessi -1
- Raspadura lodigiana - a piacere
- Sale integrale di Cervia qb
- Olio extra vergine d'oliva qb

PREPARAZIONE

Preparare un soffritto con cipollotto tagliato sottile e un goccio di olio extra vergine d'oliva, aggiungere il riso e farlo tostare salandolo leggermente.
Coprire con brodo vegetale fino a completare la cottura.
A cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con la robiolina fresca e pezzetti di Mostarda cremonese tagliati in modo grossolano.
Impiattare e ultimare con qualche pezzetto di Mostarda e petali di Raspadura per decorazione del piatto.
In alternativa alla robiolina si può utilizzare il Salva Cremasco DOP.



SCHEDA PRODOTTO 3

NOME **ROBIOLA DI PECORA**

CATEGORIA DI APPARTENENZA: **Allevamento, prodotti della fattoria**

DESCRIZIONE:

A Quintano, in provincia di Cremona, nella terra dei Fontanili dove i prati sono verdi ed i pascoli saporiti, Simona Tarenghi decide di cambiare vita e di tornare all'allevamento consapevole e responsabile: lascia il lavoro e con il marito fonda l'Azienda Agricola Bianchessi.
Dopo approfondite ricerche, decidono di allevare pecore e selezionano la razza Lacaune Lait Francesi. Nel rispetto delle stagioni e del benessere dei loro animali, con attenzione al loro ritmo produttivo e riproduttivo, con il latte delle loro pecore producono yogurt e formaggi con tale cura da rientrare nel 2023 nei dieci premiati da "Italian Chees Awards" quali produttori che utilizzano solo latte e caglio italiani.



AZIENDA PRODUTTRICE:

Azienda Agricola Bianchessi di Simona Tarenghi
Via Stazione
Quintano CR, Italia – 26017
tel +39349 294 4874

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Nel laboratorio Simona produce vari tipi di formaggi tenendo conto del tipo di latte che nelle diverse stagioni (e conseguentemente con i diversi tipi di alimentazione) viene prodotto dalle sue pecore, ovvero

- robiola
- pecorino
- cacio
- lingotto
- yogurt.



Il latte di pecora ha un sapore dolce e cremoso, più "grasso" rispetto al latte vaccino.

Contiene altissimi livelli di caseina ed una quantità di lattosio minore rispetto al latte di mucca, il che ne fa un latte particolarmente utile per tutte le persone con un'intolleranza al lattosio.

La sua quantità di proteine è oltre la media. Si calcola che il latte di pecora sia il latte con la maggiore concentrazione di proteine.

E' un latte ricco di calcio, con alti livelli di vitamina D e ricco di vitamine A e E, oltre che di magnesio.

RICETTA DELLA TRADIZIONE
Torta salata con tarassaco, erbette e Robiola dell'Azienda Agricola Bianchessi

Ingredienti:
pasta brisèe già pronta per la base oppure, in alternativa, preparare la pasta con

- 300 gr di farina di tipo 1
- 150 gr di burro di buona qualità
- acqua fredda
- un pizzico di sale



- un misto di foglie di erbette e tarassaco (circa 600 g) pulite e sbollentate leggermente
- 3 uova
- formaggio grattugiato
- una Robiola Bianchessi
- olio evo
- pepe nero
- sale

Procedimento
Impastare gli ingredienti per preparare la base della torta salata, formare una pallina e far riposare un paio d'ore. Oppure utilizzate la pasta brisee già pronta.
Strizzare bene il misto di erbette sbollentate, tagliarle in modo sottile e passarle in padella con uno spicchio d'aglio e olio evo salando e pepando; lasciarle raffreddare.
Mettere il composto in una ciotola, aggiungere le uova sbattute, il formaggio grattugiato e la robiola.
Riprendere la pasta, stenderla con un mattarello e foderare una teglia di 24 cm di diametro.
Coprire il disco di pasta con il composto arricciando i bordi con cura.
Infornare a 180 gradi centigradi per 30 minuti.

SII CLUB ISEO
2022/2025

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME prodotto OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
Denominazione di Origine Protetta – Laghi Lombardi
SEBINO - PRODOTTO BIOLOGICO

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE
Olio extra vergine d'oliva DOP – Laghi Lombardi – Sebino è un marchio di qualità e di garanzia per il consumatore. La Denominazione di origine Protetta DOP è un marchio introdotto dal Regolamento CEE 2081/92 della Comunità Europea. Il prodotto riconosciuto a marchio DOP è tutelato e protetto su tutta la zona territoriale della Comunità Europea.
Il prodotto presentato è anche BIOLOGICO e rispetta la salute dell'uomo e della natura. Per ottenere il certificato di prodotto BIOLOGICO si devono rispettare norme estremamente rigide per preservare il prodotto da contaminazioni da parte di pesticidi e concimi chimici. I benefici sono molteplici dal momento che è ricco di sostanze che fanno bene alla salute, come l'acido oleico e i polifenoli.

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda Agricola LEONARDO di Elisa & Nadia Turelli
Società Agricola S.S. Via Maspiano, 106
25057 Sale Marasino (Brescia)
Telefono 347 0415014 fax 030986552
e. mail info@azagrleonardo.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Olio Extra Vergine d'Oliva DOP – Biologico
Latta 3 litri - 5 litri
Bottiglia 0,10 L – 0,25L - 0,50L
Monocultivar Leccio del Corno
Rintracciabilità Certificata



Nadia e Elisa Turelli dell'Azienda Agricola Leonardo

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Denominazione di Origine Protetta - Prodotto Biologico
Rintracciabilità certificata UNI EN ISO22005-08
Oscar Green 2011 –Giovani Impresa – Campagna amica

PLUS
L'azienda Agricola Leonardo a conduzione femminile vede Nadia ed Elisa impegnate tutto l'anno nella cura dei loro olivi, nella produzione dell'olio e nella commercializzazione. Nel periodo natalizio provvedono al confezionamento dei cesti natalizi. Inoltre l'azienda ha prodotto una linea di cosmesi "Olivia" prodotti per il corpo a base di olio extra vergine di oliva DOP e Biologico che grazie alle sue qualità rappresenta un'eccellente soluzione per la cura della pelle e dei capelli.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Sul lago d'Iseo l'olivicoltura si estende lungo le sponde con una superficie di oltre 250 ettari suddivisi in piccoli appezzamenti a conduzione familiare per la produzione di circa 1400 quintali di olio all'anno. Il particolare microclima permette di ottenere un prodotto di grande pregio che ha portato al riconoscimento della Denominazione di origine Protetta. L'olio extra vergine d'oliva DOP si distingue per le pregevoli caratteristiche organolettiche del prodotto ricavato da olive di piante delle varietà Frantoio, Leccino e Pendolino raccolte nei mesi di ottobre e novembre e trasformate tempestivamente presso i frantoi del territorio che garantiscono la spremitura a freddo.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Sul territorio sebino nel periodo della produzione autunnale vengono organizzati nel mese di ottobre e novembre numerosi appuntamenti:
Ultima domenica di ottobre – Camminata tra gli olivi presso uno dei Comuni appartenenti alla città dell'olio.
Ultima domenica di novembre – Marone Festa dell'olio Novello



RICETTA DELLA TRADIZIONE

PINZIMONIO DI VERDURE CRUDE DI STAGIONE CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP

Il pinzimonio con verdure è il metodo migliore per degustare l'olio a crudo perché mantiene inalterate le sue proprietà organolettiche e i preziosi principi nutritivi.
Ogni stagione propone verdure fresche: carote, finocchi, cuori di carciofo, sedano, radicchio, pomodorini, peperoni.

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE

- Olio Extravergine d'oliva DOP Laghi Lombardi (Sebino – Prodotto Biologico)
- Verdure di stagione crude tagliate a bastoncini
- A piacere sale e pepe.



PREPARAZIONE

Pulire bene le verdure togliendo la parte più dura e al coltello tagliare bastoncini o listarelle.
Disporre le verdure tagliate in bicchieri o ciotole al centro del tavolo.
Mettete a disposizione anche sale e pepe.
Preparare tante ciotoline o bicchieri in cui avrete versato una piccola quantità di olio extra vergine d'oliva DOP.
Ognuno potrà poi preparare il proprio pinzimonio degustando l'olio al naturale oppure aggiungendo sale e pepe.
Questo antipasto molto semplice viene valorizzato dalla qualità dell'olio extravergine d'oliva DOP – Laghi Lombardi Sebino.

SII CLUB LOMELLINA

2022/2025

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1-2-3

NOME prodotto — **OLIO DI RISO, FARINA DI GERME DI RISO, SAPONE VEGETALE ALL'OLIO DI RISO**

CATEGORIA DI APPARTENENZA — **AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE:

OLIO DI RISO.

Pregiato condimento ottenuto dalla spremitura a freddo di germe e pula di riso, che sono rispettivamente l'embrione e la pellicola interna del chicco di riso, particolarmente ricchi di sostanze nutritive. Contiene elevate quantità di Vitamina E e di Gamma orizanolo, tocoferoli, acidi grassi monoinsaturi (acido oleico) e polinsaturi (acido linoleico). Ha proprietà antiossidanti, antiinfiammatorie, ipocolesterolemizzanti e ipotrigliceridemizzanti. Va preferibilmente usato per condire a crudo.

FARINA DI GERME DI RISO.

È ottenuta dalla spremitura a freddo del germe e della pula di riso. Il "pellet" deolificato prodotto in fase di spremitura viene successivamente macinato a pietra per ottenere la consistenza farinosa del prodotto finale. La lavorazione delle parti più nutrienti del chicco di riso, che mira più alla qualità che alla quantità del prodotto, e la macinazione a pietra che non altera le proprietà organolettiche, fanno sì che questa farina sia ricca di Vitamine, Sali minerali e fonte naturale di fibre. La pula è particolarmente ricca di vitamine del gruppo B (B1, B2, B3), Vitamina D, Magnesio, Ferro, Calcio e Potassio. La presenza del germe di riso garantisce un maggior contenuto di proteine rispetto alle farine presenti in commercio, perché in queste ultime il chicco è preventivamente decorticato. È un prodotto naturalmente privo di glutine, quindi particolarmente indicato per pazienti affetti da celiachia.

SAPONE ALL'OLIO DI RISO

La parte non edibile dell'olio di riso ottenuto dalla spremitura a freddo di germe e pula, è destinato alla creazione di un sapone naturale al 100%, senza coloranti e senza alcuna profumazione. È prodotto grazie all'antico processo della saponificazione a freddo. Contiene elevati livelli di Gamma orizanolo, che ha proprietà antiossidanti, e di Vitamina E, che protegge la pelle dall'azione dei radicali liberi e aiuta a migliorarne l'idratazione e l'elasticità.



AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda Agricola Cascina Nuova di Erika Fornaroli
Via Cascina Nuova 27030 Cozzo (PV)
Mail: info@naroli.it Cellulare: 3338668571
Si tratta di un'azienda Agricola produttrice di riso con laboratorio per il recupero degli scarti di lavorazione **ZERO WASTE**



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'attività dell'azienda di Erika Fornaroli si basa su due cardini: il rispetto ambientale e la sana alimentazione Da qui nasce la volontà di Erika di creare prodotti innovativi **FOOD INNOVATION**. La lavorazione dei prodotti è una spremitura a freddo, per cui si impegnano soli macchinari meccanici, escludendo del tutto i trattamenti chimici. Le basse temperature sono fondamentali, sia per mantenere inalterato il profilo organolettico dei prodotti ottenuti, sia per azzerare l'impatto ambientale derivante dal riscaldamento delle paste olearie. In altre parole, una minor temperatura di riscaldamento comporta una maggior qualità di prodotto e minor inquinamento ambientale. Inoltre, tutta la superficie aziendale è compresa nell a ZPS (Zona di Protezione Speciale) Risaie della Lomellina e adiacente alla Garzaia di Celpenchio. Queste aree naturali sono riconosciute a livello comunitario e sono popolate da importanti comunità di Ardeidi.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
L'azienda Agricola Cascina Nuova nasce nel 2016, ma ha radici ben più lontane. Nel 1959 i fratelli Carlo e Francesco Fornaroli, da San Rocco al Porto, vicino a Piacenza, si trasferirono con le rispettive famiglie a Celpenchio, una frazione di Cozzo, piccolo paese della lomellina. Lì continueranno la loro attività di allevatori e produttori di latte. Nel 1961, quando i prezzi del latte cominciarono a diminuire, i fratelli Fornaroli decisero di reinventarsi come risicoltori. Nel 1978 Francesco acquistò un'altra azienda e Carlo rimase a Cascina Nuova. Alla morte di Carlo, nel 1997, l'azienda passò nelle mani dei figli Martino e Graziella, che la l'ampliarono e la migliorarono. Poi, nel 2016, arrivò Erika, figlia di Martino. Erika, laureata in Economia presso l'Università degli studi di Pavia, si appassionò ai temi dell'ECONOMIA CIRCOLARE, e nel 2018 decise, come fece ai tempi il nonno, di reinventarsi a sua volta introducendo nell'azienda un laboratorio che produce olio di riso e farina di germe di riso.

Ricetta della tradizione
I BISCOTTI DI NONNO CARLO

Ingredienti per 4 persone

- Farina 0
- Farina di pula e germe di riso
- Zucchero
- Uova
- Burro
- Margarina
- Agente lievitante.

Preparazione

Mischiare le farine, aggiungere le uova e, successivamente, burro e margarina, zucchero e lievito. Lavorare il composto fino ad ottenere una palla. Tagliare dei pezzetti di impasto, ricavarne dei filoncini, spezzarli e congiungerli alle estremità Cuocere in forno caldo.

Perché è la tua ricetta preferita

Dice Erika:" Perché è la ricetta del biscotto che amava mio nonno Carlo. Io ho solo provveduto ad inserire la mia farina di germe di riso e a dar loro la forma di un "abbraccio" che mi fa sentire simbolicamente unita ai miei antenati"



SII CLUB POTENZA

2022/2025

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME: **DONNA MATILDE - PASTA IUNGANO**

CATEGORIA DI APPARTENENZA: **AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE:
Nell'**Azienda agricola Iungano** viene coltivato il grano da **tre generazioni**, lavorando la terra **con amore e rispetto**, per **portare l'eccellenza dai campi alla tavola**. L'azienda si estende nel territorio di Forenza, in Basilicata, ed è condotta da Matilde Iungano insieme al marito Giuseppe.
In primo luogo si considerano una **famiglia di agricoltori**, fieri di essere coltivatori di grano per tradizione familiare dal 1938, con una lunga storia alle spalle come **fornitori di grandi pastifici**.
Recente è la decisione di diventare **trasformatori** dei prodotti aziendali: ecco perché seminano e coltivano **grano duro** che diventerà **pasta a marchio Donna Matilde**.

AZIENDA PRODUTTRICE:
DONNA MATILDE - AZIENDA AGRICOLA IUNGANO MARIA MATILDE
SEDE IN CONTRDA MARAGNANO 8
85023 FORENZA(PZ)
matilde.iungano@libero.it www.donnamatilde.it



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA:
La **pasta Donna Matilde** viene prodotta esclusivamente da **grani coltivati nella nostra azienda**. Gli unici ingredienti utilizzati sono: **semola di grano duro e acqua**, senza l'aggiunta di conservanti né di coloranti. Le caratteristiche della materia prima, il grano di qualità coltivato nei nostri campi, sono enfatizzate dalla lavorazione artigianale, basata sulla trafilatura al bronzo e sulla essiccazione lenta a bassa temperatura.
Donna Matilde è la prima linea di pasta di grano duro prodotta in Basilicata che aderisce al **disciplinare Metodo Nobile** https://www.metodonobile.com un modello di sviluppo dell'agricoltura alternativo al sistema intensivo-industriale**.**
Nell'Azienda Agricola Iungano effettuiamo un attento controllo della materia prima e dei metodi produttivi. Il nostro impegno è finalizzato a ottenere una pasta di qualità sia in termini di gusto e sapore sia in termini di proprietà nutritive.
Grazie all'utilizzo dei nostri grani, la pasta Donna Matilde può vantare un'altissima qualità anche dal punto di vista della salubrità. Garantiamo una **pasta artigianale** in ogni fase della produzione, in grado di offrire al consumatore, sempre più attento e informato, la possibilità di avere in tavola un **prodotto sano e genuino**, oltre che **buono da mangiare.**

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
I **grani** coltivati in azienda sono varietà antiche come **la saragolla lucana e senatore cappelli**
Vengono **coltivati senza utilizzo di pesticidi e concimi chimici nel rispetto della natura.**



RICETTA DELLA TRADIZIONE

LAGANE E CECI

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA:
Curiosità: anche il poeta latino Orazio, nato a Venosa nel 65 a. C., conosceva e amava questo piatto, come testimonia la satira I, VI, 114: «*…inde domum me / Ad porris et ciceris refero laganique catinum*». («… quindi me ne torno a casa / al mio piatto di porri, di ceci e di lagane»).

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g di farina di grano duro
- 150 g di ceci secchi
- Aglio o porro
- Alloro una foglia
- Sale q b
- Olio extravergine di oliva Dop Vulture



PREPARAZIONE
Lasciare in ammollo i ceci per circa 12 ore. Risciacquare e portare a cottura a fuoco lento in acqua, meglio in un tegame di coccio, con uno spicchio d'aglio e la foglia di alloro, schiumando di tanto in tanto.
Per le "lagane" preparare un impasto con la farina lavorata con l'acqua e un pizzico di sale. Quando il composto risulterà sufficientemente elastico ed omogeneo, ricavarne una sfoglia da tagliare a strisce di circa 2 cm di larghezza. Cuocere le lagane così ottenute in acqua salata per qualche minuto. A parte, in un tegame capiente, soffriggere l'olio con l'aglio o il porro. Aggiungere i ceci cotti e infine le lagane. Amalgamare e servire.

N.B. Sull'uso delle farine (integrali, di grano duro o tenero) ci sono preferenze diverse nei paesi della Basilicata. L'aggiunta di pomodorini e peperoncino alla ricetta più antica, invece, risente delle nuove coltivazioni di solanacee introdotte in Italia dopo la scoperta dell'America.

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1-2-3

NOME: **HYBLA, MIELE DI TIMO**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **ALLEVAMENTO, APICOLTURA**



DESCRIZIONE: Giusy Pandolfa, dama delle api dei monti Iblei, dirige un'azienda della Sicilia sud-orientale, sui monti Iblei, culla dell'apicoltura con una tradizione lunga 2500 anni.
Gli apiari sono situati all'interno di aziende biologiche o in boschi incontaminati con lo scopo precipuo di fornire prodotti naturali e genuini di alta qualità. Gli alveari sono costruiti con soli materiali naturali in modo da contribuire al benessere delle api e alla sostenibilità del nostro ambiente. Ogni prodotto viene attentamente processato con diverse analisi, effettuate in laboratorio per garantire la massima sicurezza e qualità.Il miele di Timo rappresenta il fiore all'occhiello di Hybla in quanto è una delle aziende fondatrici del "Presidio Slow Food Miele di Timo dei monti Iblei".

HYBLA
CUSTODI DI BIODIVERSITA' E TRADIZIONI

AZIENDA PRODUTTRICE:
LE API DELL'AURORA di Pandolfo Giusy
Via I° Maggio 6 – 96100 Sortino (Siracusa) ITALY
https://www.mielehybla.it/tutti-i-prodotti-hybla/
info@mielehybla.it - Cell: 3206831327

Hybla nasce per portare avanti una antichissima tradizione del borgo di Sortino, veicolando l'apicoltura alla sua dimensione originaria di mestiere, con particolare attenzione alla qualità del prodotto e con metodi di controllo all'avanguardia, al fine di portare nelle nostre tavole prodotti di eccellenza.
Il miele di timo presenta un colore medio-scuro, una densità fluida e una tendenza a cristallizzare piuttosto bassa. La nota prevalente nell'odore è la sensazione floreale di rosa e lilium insieme all'aroma speziato di legno di cedro. Si sposa benissimo con i formaggi molli a media stagionatura. Perfetto per accompagnare frutta secca e frutta a guscio. Ideale sopra una fetta di pane abbrustolita con gorgonzola, fichi e noci.



PLUS (punti di forza):
Spedizione in tutta Italia, acquisti online, Voucher sconto, Gift e Fidelity Card, raccolta punti, offerte e promozioni.
Riconosciuto presidio Slow Food.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO:
Hyblon re siculo, concesse ai Megaresi, che vissero varie peripezie per la ricerca di un sito, l'aerea su cui sorge attualmente la città di Megara Iblea. La sede del re Hyblon è stata identificata da alcuni studiosi nell'area di Pantalica patrimonio dell'UNESCO, ricadente in parte nel territorio di Sortino culla della produzione del miele. Già nell'età classica il miele di timo era celebre e apprezzato, come attestano numerose citazioni presenti nella letteratura greca e latina, da Strabone a Virgilio, da Ovidio a Plinio il Vecchio e a molti altri.



CERTIFICAZIONI E RICONOSCIMENTI:
Hybla è stata premiata con una medaglia d'oro al "London international honey quality competition", nel giugno 2023. Il successo in questo importante concorso internazionale, dimostra l'impegno costante dell'azienda per la produzione del miele di qualità.
Premiato nel 2022 con una goccia d'oro alla 41° Edizione del premio "Tre gocce d'oro" Grandi mieli d'Italia, organizzato ogni anno dal 1981 dall'Osservatorio Nazionale miele.

RICETTA DELLA TRADIZIONE
I Piretti

I Piretti sono biscotti invernali che prendono il nome dalla loro forma, infatti somigliano più a delle pere.
I Piretti sono biscotti duri, ed è proprio questa la loro particolarità. Si sgranocchiano poco a poco ed è per questo che sono anche biscotti spezza pasto. Questi biscotti o si odiano o si amano, ma questo è solo dovuto alla durezza del biscotto, perché di sicuro il sapore non vi deluderà affatto. I nostri nonni li facevano solo in inverno e la sera dopo aver cenato ne consumavano un paio mettendoli prima a riscaldare davanti al camino o sopra una stufa. Con il calore diventano nuovamente morbidi e sprigionano un profumo straordinario



Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti:
- 600g di miele (pref. miele di Timo, millefiori o cardo)
- 600g di farina 00
- 40 mandorle circa
- Scorza grattugiata di mandarini biologici



Preparazione: (Preriscaldare il forno a 180°).
Mettere in una ciotola il miele ed aggiungete la farina. Mescolare tutti gli ingredienti con un cucchiaio, poi con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Prendere un pezzo di impasto e al suo interno inserite una mandorla. Appallottolate l'impasto e poi allungatene una parte creando una sorta di goccia con la punta arrotondata. Disponete in una teglia coperta di carta forno ed infornate per circa 15 minuti (vi accorgerete che sono pronti quando il colore sarà dorato).

SII CLUB VALDARNO INFERIORE

2022/2025

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME **DELIZIE DI CAPRA**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **ALLEVAMENTO E TRASFORMAZIONE DEL LATTE**

DESCRIZIONE:
Giuliana Obbermito originaria di Torino e laureata in Medicina Veterinaria, si è trasferita in Toscana per il suo amore per gli animali. Qui, oltre a proseguire il suo lavoro di veterinaria, la sua passione e le sue conoscenze le hanno permesso di aprire una piccola azienda agricola con allevamento di capre. Mattiniera e grande lavoratrice, la troverete spesso in giro per l'azienda ad occuparsi dei suoi innumerevoli animali, e sempre pronta a farveli conoscere. Con Giorgio, Agronomo e grande appassionato di tutto ciò che riguarda la natura oltre alle capre allevano pecore, asini, cavalli, oche e galline ma anche api, curano l'orto, il giardino, gli ulivi.
Dal latte fresco, lavorato a ”crudo” con fermenti e caglio, dopo 24 ore di sgocciolamento lento in tessuto, con lavorazione a mano vengono create le palline di “delizia di capra”.

AZIENDA PRODUTTRICE:
Azienda Agricola Poggio delle capre
di Giuliana Obbermito

Via Mugnana e Scorno n.9 - 56028 San Miniato (PI)
cell. 335254813;
email: poggiodellecapre@gmail.com;
www.poggiodellecapre.com



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Oltre alle capre in azienda vengono allevate le api, si coltivano un grande orto e gli ulivi.

PLUS:
All'Azienda Agricola Poggio delle Capre si producono formaggi caprini freschi, semi stagionati e stagionati.
In azienda è possibile trovare alloggio per svolgere attività a contatto con la natura
Oltre all'acquisto dei prodotti, tante attività didattiche e degustazioni.





RICETTA DELLA TRADIZIOE

PALLINE DI CAPRINO FRESCO

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA
E’ molto semplice, genuina legata al prodotto del territorio

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE

- Formaggio di capra (lavorato a latte crudo) gr. 500
- Miele, noci, papaia, mango, zenzero, cioccolato fondente, granella di pistacchio.

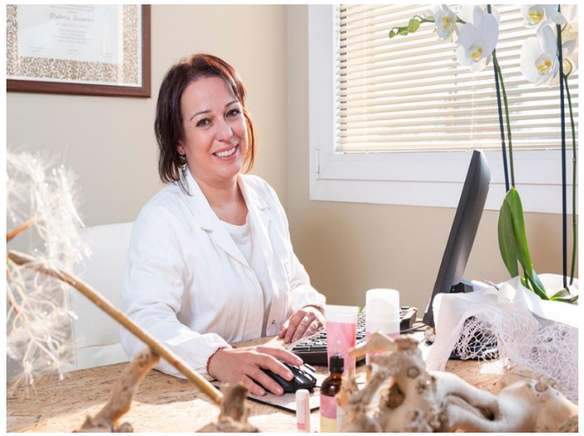
PREPARAZIONE
La preparazione di questo caprino prende il nome di COAGULAZION ACIDA.
Si ricava un prodotto morbido e spalmabile con una leggera acidità che lo caratterizza.
Quindi si creano delle piccole palline, misura bocconcino e si guarniscono con i prodotti elencati negli ingredienti. Ottime per un aperitivo un po’ diverso.
Il contrasto dolce e acido crea in bocca un sapore molto gradevole e fresco



SCHEDA PRODOTTO 2

NOME **CREMA MANI RESTITUTIVA CLEANGEL**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI DA ALLEVAMENTO E AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE:
Questa crema mani dalla texture ricca e burrosa nutre e ammorbidisce la pelle delle mani, lasciandola setosa e vellutata, da utilizzare quotidianamente o al bisogno. Nei nostri laboratori la curiosità è sempre un invito per scoprire e creare innovazione e la sostenibilità un elemento chiave nella definizione dei prodotti e dei processi. Il legame che abbiamo costruito con il territorio è filo rosso di buona parte delle nostre formulazioni. E’ per noi l’opportunità di allargare lo sguardo e condividere una visione con chi lavora vicino a noi. Negli anni abbiamo dato vita a vere e proprie collaborazioni con i fornitori che ci permettono di enfatizzare e preservare la qualità dei ns prodotti, sempre nel rispetto dell’ambiente, della natura e delle persone. L’Azienda agricola Il Sentiero ci fornisce uno dei nettari per eccellenza, il miele, e quest’anno siamo riusciti anche ad adottare uno dei loro alveari, di cui ci sentiamo veri e propri custodi, Questo per noi rappresenta un modo per raccontare i luoghi in cui viviamo e per dare concretamente valore a quanto di **meraviglioso la nostra terra ci dona**.



AZIENDA PRODUTTRICE:
LE ANTICHE MURA s.r.l. Via Sottopoggio a Sa n Giusto n.21 A/B 50053 Empoli
www.leantichemura.net
Dott.ssa Stefania CAPARRINI
Amministratore unico cell.3391051469
logistica@leantichemura.net

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA:
La crema contiene: **miele di origine da agricoltura biologica** di provenienza Montespertoli, nel nostro territorio, **burro di karitè, olio di riso, vitamina E**

PLUS:
L'Azienda nel 2019 ha ricevuto il premio PMI –Intesa San Paolo -Women Value Company -XXXI Premio Marisa Bellisario "Donne ad alta quota" per la capacità di valorizzare la parità di genere e il talento femminile.
L'Azienda è in possesso delle certificazioni AIAB e ISO

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO:
Secondi classificati per la sezione Sostenibilità Ambientale del Premio Innovazione Toscana edizione 2022: Le Antiche Mura di Empoli, una impresa nata dal sogno di Stefania Caparrini di voler creare lei stessa i prodotti che avrebbe voluto trovare in commercio. L' Impresa mantiene l'impegno verso il territorio e la comunità, il rispetto delle lavoratrici e dei lavoratori e delle persone, la riduzione dell'impatto ambientale e l'utilizzo di materie prime prevalentemente di origine naturale e sostenibile. L'Azienda si impegna concretamente con progetti che sostengono cooperative sociali, percorsi di estetica oncologica, enti di supporto a donne in difficoltò. Il progetto "Cosmetico Waterless verso un mondo più sostenibile" consiste in una linea di cosmetici in compresse per la detersione del corpo senza contenuto di acqua.



SII CLUB BOLZANO-BOZEN
2022/2025
LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME **MIELE MILLEFIORI**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **APICOLTURA, PRODUZIONE DEL MIELE E DERIVATI DELL'ALVEARE**

DESCRIZIONE:
Azienda a conduzione familiare, nata dalla passione per le api e l'amore per la natura.
Ci dedichiamo alla produzione di miele artigianale 100% italiano, rispettando i ritmi delle stagioni e il benessere degli alveari, utilizzando tecniche che rispettano l'ambiente e le api stesse.
Ogni lotto è tracciato e sottoposto a rigorosi controlli.
La nostra missione è offrire un miele genuino, naturale e sostenibile, valorizzando la biodiversità del territorio e promuovendo pratiche apistiche responsabili, anche in collaborazione con agricoltori locali per preservare la biodiversità.
Utilizziamo esclusivamente cera propria onde evitare rischi di contaminazione.

Produciamo
- **Miele Millefiori**: dolce e versatile, raccolto in primavera ed estate
- **Miele di Acacia**: chiaro, delicato, ideale per dolcificare senza alterare i sapori
- **Miele di Castagno**: intenso e aromatico, perfetto con formaggi stagionati
- **Miele di Tiglio**: profumato e rilassante, ottimo per tisane

AZIENDA PRODUTTRICE:
Lever Claudia via S.Quirino 30 - 39100 Bolzano
claudialever@gmail.com. tel. 3334929213

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
- **Miele** nei formati 1/4 -1/2 – 1 kg e su richiesta formati piccoli
- **Miele** con favo naturale in formato ½ kg
- **Miele** cremoso nei 3 formati
- **Mietella** (miele 70% e pasta nocciole Piemonte 30%) 1/4 e ½ kg.
- **Propoli** in soluzione alcolica
- **Grappa** maturata con favi miele per 1 anno
- **Idromele**
- **Cera** di opercolo per cosmesi
- **Candele** in cera d'api
- **Famiglie di api**



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

La storia dell'apicoltura è affascinante e antichissima, intrecciata con la cultura, la medicina e la spiritualità di molte civiltà da ca 12.000 anni. Dall'antico Egitto ai giorni nostri l'ape incanta irresistibilmente chi entra in contatto con questo mondo ancora per certi versi misterioso.

- Le prime testimonianze dell'uomo che raccoglie miele risalgono a circa **12.000 anni fa**.
- Una famosa pittura rupestre nella Cueva de la Araña vicino Valencia (Spagna), datata intorno al 5000 a.C., mostra una figura umana che raccoglie miele da un alveare selvatico.
- Già nel **2400 a.C.**, gli Egizi praticavano l'apicoltura in modo organizzato.
- Il miele era usato come alimento, medicina e persino per imbalsamare i defunti.
- Il simbolo del Basso Egitto era l'ape, e il faraone era detto "Colui che regna sul giunco e sull'ape".
- Aristotele studiò il comportamento delle api e scrisse trattati sull'apicoltura.
- Virgilio, nel suo poema Georgiche, dedicò un intero libro alle api.
- Gli alveari erano costruiti con materiali come argilla, legno e paglia.
- Le abbazie e i monasteri europei erano centri di produzione del miele.
- Il miele veniva usato per dolcificare, curare e produrre idromele, una bevanda fermentata.
- L'interesse scientifico per le api aumentò, con studi sul loro comportamento e sulla botanica.
- La stampa permise la diffusione di manuali apistici e conoscenze tecniche.
- Nel 1851, **Lorenzo Langstroth** inventò l'alveare a telai mobili, rivoluzionando l'apicoltura moderna.
- Il XX secolo vide lo sviluppo di tecnologie per l'estrazione e la lavorazione del miele, oltre a ricerche sulle malattie delle api.



RICETTA DELLA TRADIZIONE
"ZELTEN" DI NATALE

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA
E' il tradizionale pane alla frutta del nostro territorio: è un mix di spezie orientali, frutti del sud e bontà altoatesine dove il miele svolge un ruolo da protagonista.

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- acqua
- 20 g di lievito
- 2 cucchiai di zucchero
- 150 g di farina e 100 g di farina di segale
- 15 g di sale
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva EVO?
- 1 cucchiaino d'anice
- 1 cucchiaino di cumino (in semi o va polveri?)
- 500 g di fichi secchi, tagliati a dadini o a strisce
- 250 g d'uvetta
- 120 g di d'uva sultanina
- 120 g di nocciole, noci, arachidi tritate grossolanamente
- 120 g di pinoli
- 50 g di scorza di limone candita
- 50 g di scorza d'arancia candita
- 50 ml di vino bianco
- 3 cucchiai di rum
- 70 g di miele con il Marchio di Qualità Alto Adige
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone grattugiata BIO
- 1/2 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata BIO
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- 1 pizzico di pimento
- 1 pizzico di noce moscata
- Noci o mandorle sbucciate e ciliegie candite per decorare
- Miele oppure sciroppo di zucchero per spennellare



PREPARAZIONE - (tempo di preparazione 2 ore)
Mescolare il lievito e lo zucchero con l'acqua calda e far riposare per 10 min. Aggiungere la farina normale e quella di segale, il sale, l'olio, l'anice, il cumino e lavorare il tutto con una impastatrice o a mano. Far lievitare (coperto) in forno spento con luce accesa per 30 minuti. Marinare per almeno 1 ora, nel rum e nel miele, fichi, uvetta, uva sultanina, noci, pinoli, mandorle, cedro, scorza d'arancia candita, in modo che lo Zelten acquisisca un piacevole aroma. Aggiungere la scorza di limone e d'arancia, la cannella, i chiodi di garofano, il pimento e la noce moscata. Mescolare e lavorare bene se vi è possibile con l'impastatrice. Formare degli Zelten rotondi o di forma allungata e decorarli con le noci e le mandorle. Disporli su una teglia e farli riposare per altri 20 min. Cuocere nel forno preriscaldato a 170°C per circa 40 min. spennellando con il miele, fino a quando assumeranno il tipico colore dorato. Far raffreddare gli Zelten, decorarli con ciliegie candite, spennellarli con miele o sciroppo di zucchero, avvolgerli nella pellicola trasparente.

SII CLUB CALTANISSETTA

2022/2025

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME: **SPREMUTA DI MELOGRANO**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE:
Maira Bio è un'azienda impegnata nella valorizzazione di prodotti biologici di alta qualità, con un forte orientamento verso la sostenibilità ambientale. Fondata con l'obiettivo di promuovere uno stile di vita sano e rispettoso della natura, l'azienda si distingue per la scelta di coltivazioni naturali e per l'adozione di processi produttivi a basso impatto ambientale. La filosofia di Maira Bio abbraccia la tutela del territorio e il benessere delle persone, offrendo prodotti che rispettano l'ambiente e garantiscono un'esperienza autentica e genuina. Il prodotto in oggetto è la **Spremuta di Melagrana**, realizzata esclusivamente con frutti biologici coltivati nel rispetto dei cicli naturali. Questa spremuta si caratterizza per l'assenza di conservanti, zuccheri aggiunti o additivi, mantenendo intatte le proprietà nutrizionali e il sapore autentico della melagrana. Oltre a essere un concentrato di salute, ricco di antiossidanti naturali, , il prodotto incarna i valori di sostenibilità di Maira Bio, grazie a una filiera corta e a un confezionamento attento all'ambiente.



AZIENDA PRODUTTRICE:
Azienda agricola Maria bio; Maria Vallone; U.O. Contrada Bigini, San Cataldo, (CL); 3298128148;
info@mairabio.it, www.mairabio.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Maira Bio è un'azienda agricola biologica situata nel cuore della Sicilia, a Caltanissetta, dedita alla produzione di alimenti di alta qualità nel rispetto dell'ambiente e della tradizione.
La loro gamma di prodotti biologici comprende:
- Olio Extravergine di Oliva Bio: ottenuto da uliveti secolari, questo olio si distingue per l'equilibrio tra amaro e piccante, un fruttato medio e una bassa acidità. È disponibile in vari formati, tra cui una latta da 5 litri.
- Salsa Pronta di Pomodoro: realizzata con pomodori coltivati senza irrigazione, noti come "siccagni", questa salsa offre un sapore autentico e genuino. È disponibile in formati da 330g e 500g.
- Crema di Melanzane e Mandorle: una deliziosa crema che combina melanzane fresche e mandorle, ideale per antipasti o condimenti. Viene confezionata in vasetti da 190g.

- Crema di Zucchine: preparata con zucchine biologiche, questa crema è perfetta per arricchire crostini o come condimento per la pasta. Disponibile in vasetti da 190g.
- Crema di Cipolle Rosse in Agrodolce: una confettura dal gusto speciale, ideale da spalmare su pane tostato o da abbinare a formaggi dal sapore deciso come provolone, parmigiano o pecorino. Confezionata in vasetti da 190g.

Maira Bio si impegna a garantire la massima qualità dei suoi prodotti attraverso pratiche agricole sostenibili e biologiche, preservando i sapori autentici della tradizione siciliana.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La melagrana, frutto del melograno (*Punica granatum*), ha origini antiche, risalenti a circa 5.000 anni fa in Persia. Introdotta nel Mediterraneo dai Fenici, è divenuta simbolo di fertilità, abbondanza e rigenerazione in diverse culture.
Nella mitologia greca, è legata al mito di Persefone, figlia di Demetra e Zeus, rapita da Ade, signore degli Inferi. Per aver consumato sei semi di melagrana, Persefone fu destinata a trascorrere sei mesi all'anno nel regno dei morti e sei mesi sulla Terra, rappresentando così l'alternanza delle stagioni.
In Sicilia, la melagrana è simbolo di prosperità e fortuna; piantare un melograno nei campi è tradizione per auspicio di buoni raccolti. Le coltivazioni sono diffuse nelle province di Agrigento, Catania, Ragusa e Trapani, dove il clima favorisce la crescita di questa pianta.
La spremuta di melagrana non solo offre un gusto fresco e leggermente acidulo, ma racchiude anche significati simbolici profondi, celebrando la vita e la fertilità. Inoltre, è apprezzata per le sue proprietà nutrizionali, ricca di antiossidanti, vitamine e minerali, rendendola benefica per la salute.

PLUS
Maira Bio ha finanziato un dottorato di ricerca



RICETTA DELLA TRADIZIONE

BAVARESE ALLA MELAGRANA

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA

La bavarese alla melagrana riesce a combinare perfettamente dolcezza, freschezza e delicatezza in un solo dessert. Il succo di melagrana biologico regala un sapore unico, leggermente acidulo e ricco di antiossidanti, che bilancia la cremosità vellutata della panna e della crema di base. È un dolce raffinato, ideale per chi ama gusti equilibrati e naturali, oltre a essere perfetto per chi desidera offrire un tocco di eleganza nelle occasioni speciali. Inoltre, la decorazione con chicchi di melagrana dona un effetto scenografico, rendendo ogni porzione un piccolo capolavoro culinario.

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- **150 ml** di succo di melagrana
- **250 ml** di latte
- **250 ml** di panna fresca
- **3** tuorli d'uovo
- **75 g** di zucchero
- **15 g** di gelatina in fogli
- **2** pezzetti di scorza d'arancia (solo la parte arancione)
- **per guarnire:** 2 cucchiai di chicchi di melagrana



PREPARAZIONE

1. Lasciare la gelatina in ammollo in acqua fredda per ammorbidirla.
2. Scaldare il latte con la scorza d'arancia fino a farlo bollire. In una ciotola, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere una crema liscia. Filtrare il latte caldo e aggiungerlo a poco a poco al composto di uova, mescolando continuamente. Rimettere il tutto sul fuoco fino a sfiorare l'ebollizione, poi spegnere e incorporare la gelatina ben strizzata, mescolando fino a scioglierla completamente. Lasciar raffreddare il composto, mescolando ogni tanto, quindi aggiungere il succo di melagrana e, infine, amalgamare delicatamente la panna montata.
3. Versare la crema ottenuta in uno stampo e farla rassodare in frigorifero per almeno due ore.
4. Prima di servire, immergere per un attimo lo stampo in acqua calda, poi capovolgerlo su un piatto da portata. Guarnire la bavarese con chicchi di melagrana secondo il proprio gusto.

Tempo:35 minuti, a cui si aggiunge il tempo di riposo in frigorifero.

SII CLUB IMPERIA

2022/2025

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

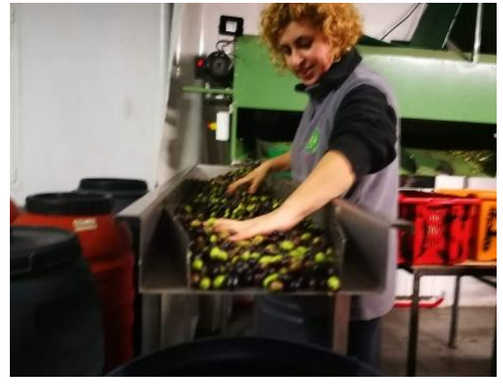
NOME: **ARMATO - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE:
L'Azienda Agricola Armato Cristina – Agriturismo Nonni Devia è una realtà storica situata nel piccolo borgo di Lucinasco, in provincia di Imperia, nel cuore della Liguria. Con una tradizione agricola che si tramanda da cinque generazioni, l'azienda affonda le sue radici nel 1870 ed è iscritta nell'Elenco delle Aziende Storiche d'Italia, a testimonianza del suo valore e della sua lunga storia legata alla coltivazione dell'olivo.
Specializzata nella produzione di olio extravergine di oliva di altissima qualità, l'azienda coltiva esclusivamente la pregiata cultivar Taggiasca, tipica delle terrazze liguri. Ogni fase della produzione viene svolta manualmente, rispettando i ritmi della natura e le antiche tecniche tramandate di generazione in generazione.
Nel cuore della nostra azienda, il frantoio lavora con un moderno sistema a due fasi, che consente un'estrazione dell'olio più sostenibile e rispettosa dell'ambiente. In questo processo, le olive vengono frante e la pasta ottenuta viene separata in olio extravergine e sansa umida, senza aggiunta di acqua.

Lo scarto che ne deriva non viene sprecato: grazie a una macchina dedicata, viene separato in due elementi utilissimi:
• **Il nocciolino**, che una volta essiccato diventa un ottimo biocombustibile naturale, utilizzato per riscaldare gli ambienti della nostra azienda durante l'inverno.
• **La pelle e i residui vegetal**i vengono invece sparsi nei campi, dove si trasformano in concime naturale, restituendo alla terra ciò che ci ha donato, in un perfetto ciclo di economia circolare.

L'azienda si distingue per:
• **Coltivazione e lavorazione diretta delle olive Taggiasche**, nel frantoio di proprietà, garantendo un olio di alta qualità
• **Rispetto per l'ambiente e le tradizioni locali**, con metodi di produzione sostenibili
• **Ospitalità autentica**, con la possibilità di soggiornare in un ambiente rurale accogliente
• **Esperienze legate all'olio**, tra cui degustazioni e visite guidate agli uliveti

AZIENDA PRODUTTRICE:
Azienda Agricola di Armato Cristina
Via Roma 17 18020 Lucinasco (IM) Liguria
Sito web: www.olioarmato.it
Mail: info@olioarmato.it
tel:+393381475966
facebook: agriturismo nonni Devia
Instagram: agriturismo nonni devia
tiktok: olioarmatolucinasco



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Oltre all'olio extravergine, l'Azienda Agricola Armato Cristina offre una selezione di prodotti a base di olive Taggiasche:

- **Olive in salamoia al naturale**, lavorate senza additivi per preservarne il gusto autentico.
- **Patè di olive Taggiasche**, ottenuto eliminando pelle e nocciolo per un sapore più dolce e delicato.
- **Olive denocciolate in olio extravergine**, lavorate interamente a mano per garantire la massima qualità.

L'azienda non è solo un'eccellenza nella produzione agricola, ma anche un punto di riferimento per chi desidera vivere un'esperienza autentica immersa nella tradizione contadina ligure.

Nell'**Agriturismo Nonni Devia,** gli ospiti possono riscoprire i sapori genuini di una volta, godendo dell'ospitalità familiare e della bellezza del paesaggio ligure e naturalmente, degustare il pregiato olio extravergine di oliva prodotto in azienda.



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
A Lucinasco — piccolo gioiello arroccato sulle colline dell'alta Valle Impero, in provincia di Imperia — gli ulivi non sono semplici piante: sono testimoni viventi di quasi un millennio di storia. Si narra che i primi terrazzamenti in pietra a secco furono modellati nel Medioevo dai monaci benedettini che, partendo dall'abbazia di Taggia, diffusero la cultivar Taggiasca lungo la Riviera di Ponente. Gli alberi più venerandi, oggi, superano i 600 anni; tronchi contorti, cavi simili a cattedrali lignee, ma ancora gremiti di linfa verde-argentea.

Oggi questi patriarchi vegetali sono al centro di percorsi di oleoturismo slow:
sarete guidati da Cristina in passeggiate guidate tra le fasce, laboratori di assaggio certificati ONAOO, cene al tramonto sotto chiome secolari. Investire nella loro tutela non è solo salvare paesaggio e biodiversità, ma garantire un futuro economico e culturale alla valle.

L'arte silenziosa dei muretti a secco: ogni fascia è sostenuta da muretti costruiti pietra su pietra, senza leganti, riconosciuti nel 2018 come Patrimonio Immateriale UNESCO. Questa architettura contadina ha permesso di strappare terreno coltivabile a pendii vertiginosi, creando un paesaggio "scolpito" dall'ingegno umano tanto quanto dalla natura.

PLUS
Diversi riconoscimenti nel corso degli anni:
2008 1° premio come miglior extravergine cultivar taggiasca
2008 1° premio come miglio uliveto

2012 Impresa storica d'Italia iscritta nell'elenco unioncamere
2013/2016/2020 Miglior olive in salamoia cultivar taggiasca
2018/2019 2° posto al Master of Olive International Contest Sanremo
2019/2020/2021 Silver Medal alla London International Olive Oil Competitions
2021 Inserimento guida slow Food e Lodo Guide
2022 Quality made
2023 Medaglia gourmet d'argento a Parigi a AVPA
2023 Silver al MOOOIC Montecarlo
2023 Menzione speciale frantoio agli italyfoodaward
2023 Finalista Lodo Guide
2024 Orciolo d'oro Oscar per il pink planet Award
2024 Finalista a Ercole Olivario
2024 Miglior olio leggero al Concorso internazionale Leone d'Oro
2024 Guida degli olii extravergini Slowfood
2025 Terza al concorso olive da Tavola Ercole Olivario
2025 Finalista al Concorso internazionale Leone d'Oro





RICETTA DELLA TRADIZIONE

INCROXIA

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA

è stata inventata durante la pandemia nel 2020, un momento di grande sofferenza che abbiamo voluto trasformare con la realizzazione di un nuovo prodotto

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- 200 gr di farina biologica piemontese
- 100 ml di olio EVO
- 50 ml di vino bianco o marsalato
- Fiori di lavanda Imperia qb a piacimento
- 100gr di zucchero semolato

PREPARAZIONE

Un dolce semplice, profumato e genuino, nato durante la pandemia e perfetto per accompagnare granite, gelato artigianale o un ciuffo di panna montata.
Si parte disponendo la farina a fontana, a cui si aggiungono zucchero, fiori di lavanda essiccati, olio extravergine d'oliva e vino bianco.
L'impasto si amalgama velocemente, senza lavorarlo troppo, fino a ottenere una consistenza morbida e omogenea.
Si stende sottile direttamente su una teglia rivestita con carta da forno.La superficie viene cosparsa di zucchero semolato, per creare una leggera crosticina dorata in cottura.Si inforna a 180°C per circa 30 minuti, ma ogni forno ha i suoi tempi: il profumo e il colore dorato ti diranno quando è pronto.







LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME "MANI DI VELLUTO"

CATEGORIA DI APPARTENENZA: AGRICOLTURA - piante aromatiche e spontanee in cucina e in cosmetica

DESCRIZIONE:

La Cooperativa Rio Terà dei Pensieri lavora da molti anni all'interno delle carceri veneziane. La prima iniziativa è stata l'istituzione dell'Orto delle Meraviglie nel 1994, nel giardino dell'ex convento sede della Casa di Reclusione Femminile. L'orto ha una superficie di 6.000 metri quadrati e le donne detenute che vi lavorano coltivano e raccolgono circa quaranta varietà di frutta, verdura, fiori, erbe selvatiche e aromatiche, utilizzando metodi di agricoltura biologica. Una volta a settimana vendono i prodotti al pubblico con un banchetto appositamente allestito all'esterno del carcere. La vendita è inoltre rivolta a *Gruppi di Acquisto Solidale* e a ristoranti locali che sviluppano menù stagionali basati sulla disponibilità dei prodotti dell'orto.
Le piante medicinali e i fiori coltivati nell'orto vengono trasformate in prodotti cosmetici di alta qualità una volta arrivati nel laboratorio di cosmetica, adiacente all'orto. I prodotti hanno la certificazione Vegan. Le donne detenute che lavorano in laboratorio sono preventivamente formate per seguire i processi di produzione.
La connessione tra le erbe aromatiche e spontanee coltivate nell'orto e la presenza del laboratorio cosmetico hanno consentito l'ideazione di una crema mani, prodotto ecosostenibile e naturale a base di malva e ortica.



Crema Mani di Velluto e sacchetto con logo

AZIENDA PRODUTTRICE:
Soc. coop. Sociale Rio Terà dei Pensieri, presidente Vania Carlot, tel. 041-2960658 cell. 338-2055108,
via delle Industrie n. 25/12, 30175 Marghera-Venezia.
Indirizzo mail info@rioteradeipensieri.org
Sito internet https://www.rioteradeipensieri.org/

BREVE DESCRIZIONE DELL' OFFERTA COMPLETA
Tutti i prodotti cosmetici sono "Veganok", delicati e a basso impatto ambientale, contengono tensioattivi delicati, adatti anche ai bambini, sono biodegradabili e di origine vegetale.
La produzione artigianale garantisce una cura particolare nella preparazione e nella confezione, nonché una freschezza del prodotto che ne assicura sempre la qualità.
Essendo composti da elementi estratti naturali ne seguono la mutevolezza dovuta ai cicli della natura con possibili piccole variazioni di colore o di profumazione da un lotto di produzione ad un altro. Tutto questo è garanzia di "naturalità" ed è quanto contraddistingue i prodotti dotandoli di una loro personalità. Nessuno dei prodotti viene testato sugli animali. I patch test (test di irritabilità cutanea) sono condotti su volontari da Laboratori certificati. Tutti i test condotti sui prodotti hanno come esito "non irritante".
Di seguito alcuni prodotti:



gel doccia purificante



shampoo delicato



balsamo



crema anti age lifting



deodorante solido



doccia shampoo solido all'ortica

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
I prodotti del laboratorio di cosmetica da sempre si associano alla tradizione veneziana. Le erbe officinali coltivate nell'orto vengono utilizzate seguendo antiche ricette veneziane.
L'Orto delle Meraviglie è nato dalla messa a coltura dell'antico orto del Convento delle Convertite, oggi Casa di Reclusione per Donne della Giudecca.
Le detenute lavorano seimila metri quadri di terreno nel rispetto dell'ambiente e dei ritmi della natura.
Si producono circa quaranta tipi di ortaggi, frutta, fiori ed erbe selvatiche e aromatiche, tutti prodotti che vengono venduti settimanalmente al pubblico allestendo un banchetto nella Fondamenta antistante il Carcere, dove a vendere sono le stesse donne che li hanno coltivati.

PLUS
Il numero di certificazione sui prodotti assieme al simbolo "Veganok" è AZIENDA 0980. Per molti prodotti è stata ottenuta anche la certificazione aggiuntiva "Biodizionario Approved", garanzia di materie prime estremamente scelte.



RICETTA DELLA TRADIZIONE

TISANA ALLE ERBE

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA

Semplice, genuina, purifica e disintossica l'organismo aiutandolo ad eliminare acidi e scorie.
Le erbe sono facili da trovare e possono essere raccolte anche facendo una passeggiata all'aria aperta in parchi e giardini.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 foglie fresche (tra ortica e malva)
- 4 tazze di acqua bollente
- miele a piacimento

PREPARAZIONE

Raccogliere le foglie più tenere (se in fiore anche i fiori sono utilizzabili).
Una volta raccolte, le foglie devono essere lavate. Se si vogliono utilizzare fresche sarà sufficiente mettere tre foglie in ogni tazza e versarci sopra dell'acqua bollente, attendere cinque minuti e dolcificare a piacere.
Nel caso si utilizzino foglie già secche l'infusione dovrà durare una decina di minuti.
Non fare mai bollire le foglie per evitare di perdere le proprietà curative della pianta.



PRODOTTO SOSTENUTO DA SOROPTIMIST INTERNATIONAL RETE C&C

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