Soroptimist International d'Italia

C&C
Progetto di rete

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE



SII Club 2019-2021
SCHEDE PRODOTTI

Presentazione III Volume

PROGETTO DI RETE
2019-2021

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. sensibilizzare
Le schede dei prodotti dell'alveare sono presenti anche nelle schede degli anni precedenti.

Schede prodotti e Ricette

INDICE

pag. 5 CLUB ANCONA
Passata di pomodoro giallo | Birra artigianale | Farina di grano Jervicella | *pag. 16 Crumble alle mele con farina di Jervicella e mela del Papa*

17 CLUB ASTI
Moscato bianco | pag. 20 Zabajone al moscato | Nocciola tonda gentile | *pag. 25 Torta di nocciole* | Vino grignolino| *pag. 30 Pesche limonine DE.CO al grignolino* | *pag. 31 Risotto al grignolino e fonduto di castelmagno*

32 CLUB BRINDISI
Carne bovina di razza podolica | *pag. 34 Braciole (involtini) al sugo* | Amèle Nettare di carrube

37 CLUB CHIANCIANO TERME - MONTEPULCIANO
Aglione della Valdichiana | *pag. 39 Pici all'aglione della Valdichiana*

40 CLUB GROTTAGLIE
Avena Sativa - Varietà Claretta grano duro Senatore Cappelli | *pag.42 Biscotti con fiocchi di avena e uvetta* | Blend, Olio Extravergine di oliva | *pag. 45 Bruschetta con aglio e olio extravergine di oliva*

46 CLUB LODI
Miele di amorfa | *pag.49 Torta di miele*

50 CLUB MILANO alla SCALA
Aglio piacentino | *pag.52 Salsa Tapenade* | Miele | *pag.55 Biscotti natalizi al miele*
Farina di mais ottofile | *pag. 58 Biscotti giallini*

59 CLUB MILAZZO
Passata di pomodoro "siccagno" | *pag.61 Maccheroni caserecci con sugo di pomodoro "siccagno" e ricotta infornata*

62 CLUB PIACENZA
Giardiniera | Soffritto | *pag. 66 Frittatine ai vartis (cime di luppolo)* | *pag. 67 Ganassino (guanciale di maiale) con mele acerbe*

pag. 68 CLUB RAVENNA
Birikkine-Schiacciata di piadine | *pag.70 Birikkine "Romagna mia"* | Liquore "Il Luigino" | *pag. 74 Salame al cioccolato* | Vino Albana | *pag.77 Pe' dolz (Pane dolce)*

78 CLUB SPADAFORA GALLO-NICETO
Confetture di smergia, di mela lappedda, di clementine | *pag.81 Panzerotti siciliani con ripieno di ricotta*

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

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

SII CLUB ANCONA

2019/2021

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME: **PASSATA DI POMODORO GIALLO**

CATEGORIA DI APPARTENENZA **Agricoltura**, coltivazione di antiche varietà di ortaggi.

La passata di pomodoro giallo è ottenuta dall'impiego di diverse varietà inconsuete ed antiche di pomodori: gialli, bianchi e arancioni. L'impiego di queste varietà consente di produrre una passata dalle mille sfumature (non c'è una bottiglia di colore identico all'altra).
Inoltre il fatto di non aver aggiunto sale, conservanti e spezie permette di gustare in pieno il vero sapore dei pomodori gialli. Questi pomodori infatti si caratterizzano per il fatto che sono di un sapore più dolce rispetto ai classici pomodori rossi. Questo fa sì che questa passata sia ottima come accompagnamento di piatti di pesce, oltre che come condimento di una pasta ,di una pizza o anche su carni bianche.





DESCRIZIONE
"Cose dell'altro orto" è una giovane impresa agricola tutta al femminile, situata ad Osimo che nasce con l'obiettivo di recuperare e coltivare in maniera del tutto ecosostenibile, varietà antiche di ortaggi, salvaguardando la biodiversità vegetale. Tutte le verdure sono coltivate in modo del tutto naturale, senza l'utilizzo di pesticidi e concimi di sintesi, nel pieno rispetto della stagionalità. L'azienda ha scelto la vendita diretta (in azienda e nei mercati), perché il contatto diretto con il pubblico consente di raccontare la storia di ciascuna varietà. Alla base di questa azienda c'è un progetto non solo colturale ma anche culturale, che è quello di rendere consapevoli quanti più consumatori di tutte le età che, al di fuori dei prodotti canonici della grande distribuzione, la natura ci offre una varietà vastissima di ortaggi a cui non siamo più abituati, dalle più svariate forme, colori e sapori.

AZIENDA PRODUTTRICE

Cose dell'altro Orto di Laura Gioacchini

Via Castellano 5 Osimo 60027 AN

https://goo.gl/maps/cNUCimtbiQ32

T . 3407194319

E. laura.gioac@gmail.com

https://www.facebook.com/CosedellAltrOrto/



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Il prodotto che più di tutti caratterizza la filosofia dell'azienda è il pomodoro. Nell'estate 2018 sono state coltivate circa 90 varietà diverse di pomodori, di tutte le forme e colori. Il raccolto è stato destinato sia alla vendita diretta (facendo scoprire ai consumatori come il sapore cambi totalmente in base al colore del frutto) sia alla trasformazione, dando vita a due tipi di passata. Per l'annata 2019 sono state seminate circa 120 varietà, incrementando così ulteriormente la gamma di pomodori prodotti.

L'azienda coltiva antiche varietà di ortaggi e legumi, tra cui :

- Taccola viola
- Fagioli : borlotti, yin e yang, fagioli dall'occhio, fagioli rossi, fagioli neri, fagioli azuchi
- Fagiolini : verdi , rosa, viola, gialli, anellini di trento
- Pomodori : rossi, neri, rosa, gialli, bianchi
- Melanzane : nere, viola, perlina, bianche, striate, verdi thai, di toga, arancioni
- Peperoni : quadrati, a corno, friggitelli, snack, citrini, viola, topepo, peperone di capriglio
- Cetrioli : classici, lunghi, bianchi, marroni, cucamelon, cetriolo limone
- Zucchine : classiche, a disco gialle e bianche, tonde verdi e gialle, zucchine gold rush, a trombetta, zucchino limone, zucchino rugoso giallo
- Zucca : zucca spaghetti, delica, red kuri, turbante, butternut, striata americana, moscata di provenza, zucca delicata, zucca "cenerentola", zucca blu, zucca gallosa d'eysines
- Patate viola, a cuore rosso, gialle, rosse
- Bietole : bietole viola
- Insalata : insalate tradizionali e misticanza di insalatine giapponesi
- Cavoli : cavolfiori (bianchi, verdi, viola e arancioni). cavoli cappuccio (verdi tondi e a punta, viola tondi e a punta). verze (verdi e viola). cavoli rapa viola e bianchi
- Cavoli : cavolo cinese pak choi
- Cavoli neri
- Cavolini Bruxelles
- Cavoli verze - Verdi e viola
- Finocchi
- Spinaci
- Broccoli : broccoli romaneschi
- Cavoli : cavolfiori (bianchi, verdi, viola e arancioni). cavoli cappuccio (verdi tondi e a punta, viola tondi e a punta). verze (verdi e viola). cavoli rapa viola e bianchi
- Cavoli : cavolo cinese pak choi
- Carciofi
- Radicchio : gialli, rossi, rosa
- Aglio : aglio rosa

SII CLUB ANCONA
2019/2021

- Cipolle : rosse, dorate, bianche e rosa

I semi utilizzati non sono trattati e non sono ibridi commerciali , ma semi provenienti da "seed saver" cioè persone che a livello mondiale lottano per la salvaguardia della biodiversità vegetale.
La natura offre una varietà infinità di forme e colori diversi, che rischiamo di perdere. Per esempio, accanto alla classica zucchina verde, possiamo trovare numerose varietà di colore, aspetto e gusto molto diverse (zucchina a disco, zucchina rugosa, zucchina limone, solo per citarne alcune) che rappresentano un patrimonio che non può e non deve essere perso.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Tutte le verdure sono coltivate in modo del tutto naturale, senza l'utilizzo di pesticidi e concimi chimici e nel pieno rispetto della stagionalità dei prodotti. Prodotti a km 0: direttamente dalla terra alla tavola, senza intermediari. L'azineda è accreditata alla Rete di Campagna Amica.

PLUS (punti di forza)

Cose dell'Altro Orto coltiva prodotti in modo del tutto naturale, senza l'utilizzo di pesticidi e concimi di sintesi e nel pieno rispetto della stagionalità.
Il terreno è lavorato quasi totalmente a mano, con l'ausilio di piccole attrezzature meccaniche limitando al massimo le emissioni di CO_2.
Rispetto ai prodotti provenienti da un'agricoltura convenzionale, che abitualmente troviamo sul mercato, gli ortaggi in vendita presso questa azienda risultano quindi essere "innovativi", più sani, naturalmente più colorati e con proprietà organolettiche e gusti più accentuati.
Il contatto diretto con la clientela ha permesso di constatare il sempre più crescente apprezzamento della qualità dei prodotti e del modo ecosostenibile con cui vengono coltivati. La vendita diretta infatti, permette di poter raccontare la storia e le caratteristiche di ciascuna varietà e di come ne siano stati salvati i semi. Il consumatore, venendo direttamente in azienda, può inoltre apprezzare non solo la diversità degli ortaggi in vendita ma anche le diversità (spesso sostanziose) delle piante appartenenti ad una stessa varietà. Questo colpisce in particolare i più giovani: i bambini liberi di passeggiare e raccogliere direttamente gli ortaggi, apprezzano infatti più di tutti la scoperta di questo patrimonio che la natura ci offre. Alcuni genitori hanno riferito che proprio questa esperienza che ormai è diventato un appuntamento fisso, ha spinto i propri figli a mangiare più verdure e a rispettare di più l'ambiente.

-- STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Le storie associate ai prodotti dell'azienda sono strettamente legate alla storia della titolare, Laura Gioacchini.
Laura studiava giurisprudenza, ma alle aule di un tribunale e ai faldoni di uno studio ha preferito l'orto e l'aria aperta. Quando il papà è morto prematuramente lei ha dovuto prendersi cura dell'orto che l'uomo coltivava con grande cura. Un approccio brusco che però è stato quasi un colpo di fulmine. Laura ha chiuso i libri di diritto civile e penale ed ha aperto i quaderni di appunti del padre, scoperto vecchie buste di semi tramandati con varietà di ortaggi mai viste come la zucchina a trombetta e i pomodori gialli d'inverno o la cipolla rosa, prodotti che ha scoperto essere anticamente diffusi nella provincia di Ancona . È nata così l'idea di "Cose dell'altro orto". Ovvero il sogno di recuperare e di coltivare nel piccolo appezzamento di famiglia, ortaggi antichi. Alla base di questa azienda c'è un progetto non solo colturale, ma anche culturale, che è quello di rendere consapevoli quanti più consumatori che, al di fuori dei prodotti canonici della grande distribuzione, la natura ci offre una varietà vastissima di ortaggi a cui non siamo più abituati, dalle più svariate forme, colori e sapori. Grazie alla vendita diretta oggi Laura Gioacchini racconta alle persone cosa può nascere dalla terra, come ci si può nutrire bene. Da qualche anno, visto che la

presenza in Italia di stranieri che ne fanno richiesta, ha iniziato a coltivare anche ortaggi di origine africana come il gombo.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
L'azienda ha un punto vendita diretta accreditato a Campagna Amica e partecipa ai Mercati di vendita diretta di Campagna Amica

Fotografie dei prodotti









SCHEDA PRODOTTO 2

NOME Birra Artigianale
L'Azienda Agricola seminaMenti commercializza diverse tipologie di birra artigianale : Fruttidoro, Fiorile e Brumaio. I nomi si ispirano ai mesi del Calendario Rivoluzionario Francese, basato proprio sul sistema agricolo per mostrare al popolo le meraviglie della natura, fargli amare i campi e designargli con metodo l'ordine delle influenze del cielo e dei frutti della terra che compongono la vera ricchezza di cui tutti abbiamo bisogno.

CATEGORIA DI APPARTENENZA Agricoltura, coltivazione di Canapa Sativa e Orzo Distico per la produzione di diverse tipologie di birra artigianale in collaborazione con il Birrificio Godog di Jesi.

DESCRIZIONE
Le birre sono personalizzate con l'aggiunta di infiorescenze di Canapa Sativa che, appartenendo alla stessa famiglia del luppolo, ne accentuano l'aroma e l'amaro mantenendo sempre un certo equilibrio. Infatti, in bocca l'amaro dei luppoli è ben bilanciato e lascia spazio alle delicate note erbacee della canapa.



Gli stili prodotti sono 3:

1. **FRUTTIDORO**, Blanche, alc. 4,5% vol.
   FERMENTAZIONE: alta
   COLORE: giallo dorato
   SCHIUMA: media
   AROMA: agrumato , speziato
   AMARO: bilanciato
   CORPO: esile

Uno dei mesi estivi del Calendario Rivoluzionario Francese è FRUTTIDORO, al quale si ispira questa Blanche ad alta fermentazione, non filtrata, né pastorizzata, arricchita da una miscela di spezie e infiorescenze di Canapa.
L'aggiunta di Frumento, Coriandolo e Pepe Nero la rende coerente con lo stile belga di riferimento. Inoltre, le note agrumate e lievemente erbacee la rendono molto rinfrescante e beverina , perfetta per tutte le occasioni, soprattutto d'estate.

Abbinamenti gastronomici: adatta per aperitivi con stuzzichini vari a base di frittatine, formaggi freschi a pasta molle, ma anche con primi piatti di pesce, risotto al limone, pasta al pesto e con secondi piatti di carne bianca e di pesce crudo o alla griglia.

2. **FIORILE ,** Amber Ale, alc. 5,5% vol.
   FERMENTAZIONE: alta
   COLORE: ambrato
   SCHIUMA: compatta
   AROMA: erbaceo, floreale
   AMARO: gradevole
   CORPO: medio



al nome di un mese primaverile del Calendario Rivoluzionario Francese, FIORILE è un'interpretazione di una Amber Ale aromatizzata alla Canapa, materia prima davvero rivoluzionaria. Le note tostate dei malti accompagnano una bevuta avvolgente, dove si percepisce a pieno l'aroma floreale della canapa, senza risultare invadente. La gradazione bassa e la gasatura leggera garantiscono una beva semplice e al contempo appagante.

Abbinamenti gastronomici: ottima come aperitivo con salumi e formaggi grassi ma anche con piatti piccanti e gratinati, o con grigliate di carne e fritture di pesce.

3. **BRUMAIO,** Stout - alc. 7,0% vol.
   FERMENTAZIONE: alta
   COLORE: nero
   SCHIUMA: cremosa
   AROMA: tostato, affumicato
   AMARO: importante
   CORPO: robusto



Questa STOUT si ispira al periodo autunnale del Calendario Rivoluzionario Francese ed è una birra scura, avvolgente, fatta con la Canapa e un blend di 7 malti di diversa tostatura e tradizione. Al naso avrà note tostate di caffè e cioccolato. Il corpo sarà robusto e la bevuta risulterà leggermente dolce concludendosi con sentori di affumicato e torbato.

Abbinamenti gastronomici: adatta ad accompagnare piatti dal sapore deciso a base di ostriche, selvaggina, salumi affumicati, formaggi speziati e dolci al cioccolato.

AZIENDA PRODUTTRICE
Azienda Agricola seminaMenti di Laura Nolfi
Via Baroccio 78, 60019 Senigallia (An)
Tel: 3470745707 E-mail: lanolfi@gmail.com
Facebook: https://www.facebook.com/aziendaagricolaseminaMenti/

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

L'Azienda Agricola seminaMenti è un'azienda tutta al femminile che nelle colline marchigiane dell'anconetano e del pesarese, coltiva con metodo biologico Canapa Sativa e Orzo Distico per la produzione di diverse tipologie di birra artigianale. Il nome dell'azienda esprime in modo molto chiaro la Mission imprenditoriale della titolare Laura Nolfi, ovvero, lavorare la terra non solo con le mani ma anche con la mente, per seminare pensieri etici come il rispetto della natura in tutte le sue forme, contribuendo a salvare l'ambiente e la salute umana.
Laura ha scelto di valorizzare produzioni che contribuiscono a migliorare l'ambiente in cui vengono coltivate, come ad esempio la Canapa Sativa, che ha evidenti capacità rinettanti e depurative, diminuendo le erbe infestanti e bonificando profondamente il terreno. Inoltre, richiede solo concimazioni organiche e migliora le rese delle altre colture accumulando elevate quantità di carbonio nel suolo; non necessita di trattamenti antiparassitari. La coltivazione della Canapa Sativa riduce quindi l'inquinamento dei suoli e aumenta la fertilità, contribuendo al contrasto della deforestazione e desertificazione, e all'arricchimento del terreno come diserbante naturale. Impiegata nella produzione di birra artigianale, la canapa, appartenente alla stessa famiglia del luppolo, ne accentua l'aroma e l'amaro, rendendo la bevuta ancora più piacevole ma anche più rilassante per le proprietà benefiche dei suoi principali componenti.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
L'azienda è in fase di certificazione BIO con la CCPB ed effettua vendita diretta partecipando a mercati e fiere, oltre che rifornire ristoranti, negozi, etc.

PLUS
L'azienda punta a un mercato innovativo e in forte crescita come quello dei prodotti alla Canapa e della Birra Artigianale, un settore prevalentemente al maschile ma che inizia ad essere popolato di storie e realtà imprenditoriali al femminile, come l'Associazione Le Donne della Birra, di cui Laura è ambasciatrice marchigiana, per lavorare in direzione di una formazione continua e fare rete, incrementando le opportunità legate al mercato e quindi creando più posti di lavoro. Precisamente, con il nuovo anno, Laura e un gruppo di altre socie produttrici ed esperte di settore, ha deciso di dar vita a un'altra associazione denominata "CERVISIA, ASSOCIAZIONE NAZIONALE FILIERA BRASSICOLA E AGROALIMENTARE".

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La data di nascita della birra si fa risalire in Mesopotamia tra il 5000 e il 4000 a.c. , con una leggenda legata all'attività domestica delle donne che dovevano occuparsi di preparare i pasti, e proprio dimenticandosi all'aperto, sotto la pioggia e il sole, un'anfora contenente orzo, questo cominciò a fermentare ottenendo una bevanda gustosa considerata "pane liquido". Anche la Canapa veniva coltivata e lavorata dalle nostre antenate lungo i fiumi marchigiani, per trasformarla in corde, lenzuola e carta, vantando anche un record mondiale italiano di produzione della fibra, con un secondo posto dopo la Russia fino alla metà del secolo scorso.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

1. Festa del Nino a Sant'Andrea di Suasa (AN)
2. Carnevale di Fano (PU)
3. Primavera in Piazza a San Giovanni in Marignano (RN)
4. Festa dei Folli a Corinaldo (AN)
5. Festa degli Alberi a Mombaroccio (PU)
6. Narrazioni in Fermento a Senigallia (AN)
7. Arte & Terra ad Apiro (MC)
8. Festival del Cinema NatuRurale ad Acqualagna (PU)
9. Fiera del Tartufo a Pergola (PU)
   N.B. In vista della programmazione della nuova associazione verranno inseriti altri eventi.

FOTO AZIENDA









SCHEDA PRODOTTO 3

NOME **FARINA TIPO 1 di grano Jervicella**

CATEGORIA DI APPARTENENZA **Agricoltura,** Azienda Agricola, Agriturismo Allevamento,

DESCRIZIONE
La Collina dei Cavalieri è un' azienda agricola di 35 ettari nelle colline di Belvedere Ostrense improntata alla sostenibilità ambientale e alla valorizzazione dei prodotti della biodiversità. Coltiva in biologico prodotti di stagione che impiega in agriturismo, in vendita diretta e per l'alimentazione degli animali. Ha un maneggio e alleva cavalli per la riproduzione .
In questa azienda abbiamo selezionato la farina di tipo 1 che deriva dalla coltivazione di Grano varietà "JERVICELLA" per le sue caratteristiche di maggiore digeribilità grazie a una minor presenza di glutine. Di particolare interesse anche l'allevamento della gallina ovaiola var. Ancona.

AZIENDA PRODUTTRICE
Soc. Agr. La collina dei cavalieri Agriturismo Ancona,
Luana Rocchi - Titolare
VIA MURELLO 43 - 60030 Belvedere Ostrense (AN)
https://goo.gl/maps/ao3r9AfTY112
T. 393 8267755
E. lacollinadeicavalieri@gmail.com-
www.lacollinadeicavalieri.it



In foto:
FARINA TIPO 1 di grano Jervicella da Agricoltura biologica

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Luana Rocchi è titolare di un'azienda agricola multifunzionale di 35 ettari a Belvedere Ostrense dove produce prodotti biologici di stagione per l'agriturismo e per la vendita diretta. Coltiva grani antichi per la produzione di farine e pasta, zafferano, foraggere per l'alimentazione dei suoi animali; alleva cavalli, bovini marchigiani, asine per la produzione del latte, suini (come il Nero Cinghiato), animali da cortile di diverse razze (come gallina di Ancona), vacche e manzi Jersey per

la produzione di latte ma anche pecore e realizza confetture dai gusti particolari e ricercati, farine e prodotti da forno ottenuti dalle sue farine di grani antichi, zafferano, ecc.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI



L'azienda è certificata dall'organismo di controllo e certificazione per il biologico "Suolo e Salute", è accreditata a Campagna Amica. Luana Rocchi è diplomata all'Agrichef Academy di Coldiretti Campagna Amica Terranostra.

PLUS (punti di forza)
Luana Rocchi è diplomata "Agrichef", cuoco contadino esperto nella valorizzazione delle produzioni agricole regionali. Ha scelto di orientare la coltivazione al biologico e di valorizzare prodotti della biodiversità recuperando ad esempio grani antichi e allevando razze desuete con ricadute sociali estremamente importanti e positive per la collettività. Ne giova l'ambiente, l'azienda contribuisce a sviluppare benessere per il territorio, i terreni e le acque non sono contaminati da sostanze chimiche, l'ambiente vegetale ed animale torna a ripopolarsi oltre ad avere ricadute positive sulla salute dei cittadini.



Gli ospiti dell'agriturismo hanno l'opportunità di gustare pietanze fatte con ingredienti sani, scoprire sapori antichi grazie alla varietà antiche di grano con cui vengono prodotte farina e pasta oltre alle carni. Tale scelta aziendale va incontro alla richiesta crescente dei cittadini consumatori di cibo sano e sostenibile. Una scelta che viene premiata, l'azienda trae valore aggiunto e redditività attraverso la valorizzazione di tali produzioni oltre a fare bene all'ambiente. Vende direttamente, in azienda e nei mercati i propri prodotti.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Grano Jervicella Si tratta di un antico grano diffuso soprattutto nel sud delle Marche, in particolar modo nella provincia di Ascoli Piceno e Fermo. Jervicella è un termine popolare riconducibile a "jerva". Il significato, "erbetta", riconduce ad alcune peculiarità di coltivazione e lavorazione di questo grano che, piantato in primavera, raggiunge al momento della mietitura dimensioni inferiori rispetto al grano seminato nel periodo autunnale. La motivazione che lega questo frumento all'erba, oltre per la sopracitata ridotta dimensione del grano, è l'aspetto cromatico che assume nel momento della mietitura laddove sia destinato alla produzione dei cappelli di paglia, prodotto tipico della zona di Montappone. La farina viene impegnata per la panificazione mentre la paglia, per la sua resistenza e lunghezza, trova utile collocazione nella manifattura artigianale di cappelli; il comune di Montappone è rinomato per questo utilizzo.

SII CLUB ANCONA
2019/2021

Luana Rocchi alleva anche diversi esemplari di **Gallina Ancona.** Una gallina che prende il nome del porto da cui partì per essere esportata nel mondo non è cosa abituale. Questa è la storia della Gallina ovaiola Ancona che fu trasportata dal porto dell'Adriatico verso altri Paesi d'Europa e verso l'America. La data è il 1848. Le caratteristiche di maggior rilevanza sono costituite dalla sua abitudine a deporre numerose uova e dall'inconfondibile piumaggio a pois, frutto di attente selezioni. La deposizione può arrivare fino a 250 uova in un anno.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
L'azienda e l'agriturismo sono accreditati al circuito di Campagna Amica, partecipa ai Mercati di vendita diretta di Campagna Amica a livello locale e alle iniziative nazionali.
Luana Rocchi è diplomata alla Agrichef Academy promossa dagli Agriturismi di Campagna Amica Terranostra, pertanto partecipa ai corsi e alle iniziative organizzate a livello locale e nazionale.

Ricetta della tradizione

Crumble alle mele con farina di Jervicella e Mela del Papa

INGREDIENTI per 8 persone:



- 4 mele del Papa
- 500 gr farina Jervicella tipo 1
- 300 gr zucchero
- 220 gr burro
- 3 uova
- cannella q.b.

Preparazione:
Sbucciare le mele, togliere il torsolo e fare dei cubetti regolari, cuocere in padella con un pochino di burro e cannella.
Mentre le mele cuociono, lavorare con la punta delle dita in un recipiente ampio: la farina, il burro morbido a tocchetti, lo zucchero e le uova fino ad ottenere tante briciole.
Quando le mele saranno fredde, all'interno di un coppapasta, disporre un primo strato di crumble leggermente pressato, poi uno strato di mele ed infine un ultimo strato di crumble sbriciolato.
Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 min.



Mela del Papa (Calvilla bianca d'inverno) è un'antica varietà di mela autoctona dell'area di Genga. Prende il nome da Papa Leone XII , originario appunto di Genga. Nei suoi scritti emerge il suo particolare interesse per una varietà di mele che venivano prodotte nei sui terreni. Sembra che proprio a lui si debba il primo innesto e la messa a dimora del primo melo di tale varietà in quel di Genga.
Oltre al consumo fresco, è ottima per la cottura e per la produzione di confetture.

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME : MOSCATO BIANCO

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE:

L'imprenditrice agricola Paola Arpione nel 2008 inizia la conduzione dell'azienda agricola dei genitori, con l'intenzione di dare continuità all'azienda i famiglia, di ingrandirla e rinnovarla. Nel progetto di ampliamento e rinnovamento è compresa anche l'apertura di un agriturismo: l'azienda quindi , nel 2012 diventa agrituristica. La linea di pensiero di Paola, che nel frattempo acquisisce la formazione e qualificazione di **Agrichef**, è guidata dalla volontà di creare una vetrina del territorio attraverso le materie prime servite ai tavoli dell'agriturismo.
Per Paola il vero segreto in cucina è all'80% la qualità delle materie prime, prodotte con passione e selezionate con gusto nelle varie aziende del territorio stesso.
Il territorio in cui è inserita l'azienda, è la Langa Astigiana, ovvero lingue di terra, da cui deriva il nome Langhe: magnifiche colline dove la viticultura è parte integrante di una identità plurimillenaria fatta di spiritualità, arte, paesaggio e natura. Le numerose Chiesette che punteggiano queste colline, raccontano, ognuna, una storia e un luogo.
La vicinanza con Canelli, Acqui Terme e Alba, rammenta i fasti della tradizione termale di Roma imperiale, ma anche della coltivazione della vite, come testimonia l'anfora vinaria romana nello stemma comunale di Bubbio
Questo insieme di valori ha determinato una realtà così bella e unica da meritare di essere riconosciuta patrimonio mondiale dell'umanità dall'**UNESCO**, con l' accezione di Paesaggio Vitivinicolo di Langhe, Roero e Monferrato.
Il suolo marnoso e calcareo che caratterizza il sud del Piemonte e in particolare la terrazza rocciosa in cui sorge Bubbio ha origini antichissime. Argilla e calcare danno origine a terreni fertili e ricchi di minerali, la posizione e la vicinanza all'appenino ligure insieme all'altitudine che talvolta supera i 400 metri, determinano un clima ventilato e asciutto, ideale per la coltivazione del Moscato bianco, dalle cui uve dorate e profumate si producono vini molto aromatici, morbidi ed eleganti, dotati di buona freschezza, con note floreali e fruttate e sentori di agrumi.
Si tratta di vini noti a livello internazionale: Asti spumante docg, Moscato d'Asti docg, Canelli docg, Asti secco docg.

AZIENDA PRODUTTRICE

PAOLA ARPIONE - "Agriturismo Tre Colline in Langa"
Regione Pantalini, 157 - 14051 Bubbio (Asti)
Tel. 0144 330788 Cell. 333 3403963

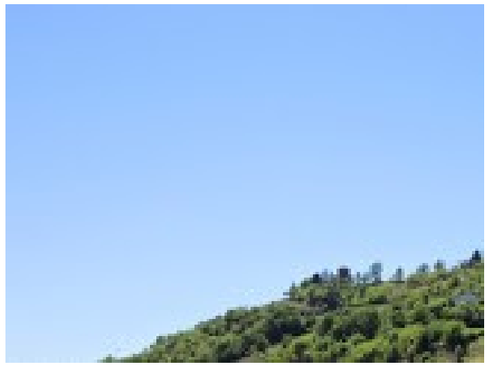


BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Paola, amministratrice dell'azienda agricola di tradizione famigliare ha concentrato l'attività dell'azienda sulla produzione e valorizzazione di prodotti d'eccellenza del territorio che utilizza e propone nel proprio agriturismo.
La produzione dell'azienda riguarda principalmente nocciole e moscato, oltre a frutta e verdura. Dei circa 9 ettari di terreno che formano l'azienda, 2 ettari sono coltivati ad uva moscato che viene vinificata col nome di MPF (mosto parzialmente fermentato), un vino così buono e genuino che viene destinato alla vendita in bottiglia e ai tavoli dell'agriturismo come vino da dessert, pur senza il riconoscimento docg, che richiederebbe la produzione di quantitativi maggiori e risorse umane da dedicare agli aspetti burocratici: MPF è il vino di un tempo, insomma!

www.trecollineinlanga.it
info@trecollineinlanga.it

MPF viene usato anche per produrre una gelatina chiamata "Oro di Collina " per il suo colore e sapore prezioso, ottima per accompagnare il formaggio di casa di questo territorio, la Robiola di Roccaverano dop.



L'agriturismo di Paola, circondato dai vigneti e noccioleti dell'azienda agricola

CERTIFICAZIONI E RICONOSCIMENTI

- Paola Arpione, coerentemente con il suo culto della tradizione e della qualità, ha conseguito il diploma di Agrichef, attraverso il progetto formativo di Coldiretti e Campagna Amica.
- Tripadvisor: 5 stelle

PLUS

- Corsi di agri-cucina per bambini tenuti per i Centri estivi
- Collaborazione operativa con Coldiretti in qualità di Agrichef
- Il Club Soroptimist International di Asti dal mese di giugno 2020 ha conosciuto e apprezzato la qualità di questa produttrice e ne promuove le attività.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Bubbio , piccola realtà ricca di storia e tradizioni contadine, oggi punta ad un'offerta turistica basata sulla bellezza e la semplicità del luogo, il vino e il cibo del territorio, i suoi bellissimi sentieri arricchiti dall'arte, per offrire ai suoi visitatori, una gamma di esperienze sensoriali ed emozionali.

Le tradizioni si tramandano di generazione in generazione, esercitando metodi a volte un po' obsoleti per le coltivazioni, gli allevamenti, le produzioni e la cucina, con la consapevolezza che si tratta del segreto per mantenere unicità e autenticità.
Gli abitanti di oggi presentano il loro prodotto principale, il Moscato, non solo come vino da degustare, ma attraverso il paesaggio dei vigneti arricchito da installazioni di opere d'arte contemporanea e attraverso eventi dedicati comunque e sempre al Moscato e alle tradizioni.
Il Parco Quiryn Mayer, esposizione all'aperto di grandi opere d'arte dello scultore svizzero, si presenta a forma di anfiteatro costruito in mezzo ai vigneti di moscato e offre una vista mozzafiato sul paese e sulle colline circostanti.
Sulla collina di San Grato, la storica cantina Torelli, tra i filari dei suoi vigneti, presenta le Vignette in Vigna: oltre 40 vignette comiche, create dalla matita di Roby Giannotti, disegnatore comics e ceramista di Albissola.
Bubbio è veramente il paese d'eccellenza del Moscato, vantando, tra l'altro, la certificazione numero 0001 del vino Moscato bio in Italia, andata al Moscato d'Asti docg "San Grod" di Torelli.
Il Moscato è considerato ancora oggi nettare inimitabile e viene proposto in nuovi abbinamenti, non solo come vino da dessert, ma anche come aperitivo e base per cocktail e nella versione di passito, come vino "da meditazione".

APPUNTAMENTI LOCALI

Le origini del Polentone di Bubbio si mischiano tra storia e leggenda: si narra che un gruppo di poveri calderai, giunti a Bubbio affamati e allo stremo delle forze, riposero nella magnanimità del castellano locale ogni loro speranza di sopravvivere.
Egli si commosse per la loro sorte e li aiutò donando loro della farina di granoturco. Fu a questo punto che fiorì l'atto di umana solidarietà da cui nacque e si perpetuò la leggenda: quella gente, nobilissima d'animo non tenne quel dono tutto per sé, bensì cucinò in piazza una enorme polenta che poi, venne consumata insieme a tutti i borghigiani ugualmente affamati per la lunga carestia. Questa leggenda viene ogni anno riveduta dai bubbiesi e rievocata con fedeltà la prima domenica dopo Pasqua: dal Castello escono i Signori con i cortigiani, gli armigeri e i tamburini; i sacchi di farina vengono caricati dai mugnai su un carro circondati da calderai e dal popolo festante; il corteo sfila per le vie del borgo e raggiunge la piazza dove un enorme paiolo di rame aspetta fumante. Dopo una cottura lunga e meticolosa uno squillo di tromba polarizza l'attenzione sullo scodellamento; tra uno scrosciare di applausi il fumante trofeo viene distribuito a tutti.
Il finale, gioioso e goloso, è sempre lo stesso: mentre tutti con appetito gustano polenta, salsiccia e sugo di funghi, il castellano ordina che le tasse e i dazi siano nuovamente ridotti, che la festa sia ripetuta ogni anno per perpetuare nel tempo l'evento e che sia infissa sotto lo stemma di Bubbio l'insegna Dulcia Promam per sottolineare la dolcezza dei prodotti della sua terra..

Ricetta della tradizione
ZABAIONE AL MOSCATO

Ingredienti per 4 persone:

4 tuorli di uovo
4 cucchiai di zucchero
200 ml di MPF (mosto parzialmente fermentato)

Preparazione

Mettere i tuorli di uovo e lo zucchero in un pentolino di acciaio
possibilmente a bagno-maria , lavorare il composto con una frusta fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro
A questo punto aggiungere piano piano MPF (*mosto parzialmente fermentato)* fino ad ottenere una crema morbida e lo zabaione al moscato è pronto



Ideale per accompagnare la torta di nocciole o il panettone durante le feste natalizie, oppure può essere servito in tazze da the accompgnato da biscotti di frolla alla vaniglia o alle nocciole

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME : NOCCIOLA TONDA GENTILE



CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE:

L'imprenditrice agricola Paola Arpione nel 2008 inizia la conduzione dell'azienda agricola dei genitori, con l'intenzione di dare continuità all'azienda di famiglia, di ingrandirla e rinnovarla. Nel progetto di ampliamento e rinnovamento è compresa anche l'apertura di un agriturismo: l'azienda quindi , nel 2012 diventa agrituristica. La linea di pensiero di Paola, che nel frattempo acquisisce la formazione e qualificazione di **Agrichef**, è guidata dalla volontà di creare una vetrina del territorio attraverso le materie prime servite ai tavoli dell'agriturismo.
Per Paola il vero segreto in cucina è all'80% la qualità delle materie prime, prodotte con passione e selezionate con gusto nelle varie aziende del territorio stesso.
Il territorio in cui è inserita l'azienda, è la Langa Astigiana, ovvero lingue di terra, da cui deriva il nome Langhe: magnifiche colline dove la viticultura è parte integrante di una identità plurimillenaria fatta di spiritualità, arte, paesaggio e natura. Le numerose Chiesette che punteggiano queste colline, raccontano, ognuna, una storia e un luogo.
La vicinanza con Canelli, Acqui Terme e Alba, rammenta i fasti della tradizione termale di Roma imperiale, ma anche della coltivazione della vite, come testimonia l'anfora vinaria romana nello stemma comunale di Bubbio
Questo insieme di valori ha determinato una realtà così bella e unica da meritare di essere riconosciuta patrimonio mondiale dell'umanità dall'**UNESCO**, con l' accezione di Paesaggio Vitivinicolo di Langhe, Roero e Monferrato.
Il suolo marnoso e calcareo che caratterizza il sud del Piemonte e in particolare la terrazza rocciosa su cui sorge Bubbio, ha origini antichissime. Composizione chimica del terreno e posizione determinano le condizioni ideali per la produzione della nocciola tonda gentile.

Nel nostro paese esistono diverse varietà di nocciole, tra le quali le più rinomate sono quelle provenienti dalle Langhe (qualità Tonda Gentile), le varietà nostrane sono riconosciute con certificazioni IGP e DOP, con controllo sull'intera filiera. Il periodo ottimale per la raccolta è compreso tra inizio agosto e fine ottobre, quando è stato raggiunto un grado di maturazione idoneo e le nocciole sono prive del mallo, per poi essere essiccate. Quest'ultimo procedimento è sempre molto importante poiché residui di umidità possono favorire lo sviluppo di aflatossine, micotossine nocive per la salute umana; per tale ragione nel nostro paese si ricorre ad essiccatori meccanici i quali garantiscono un risultato ed un prodotto più sicuro. A questo processo segue quello di sgusciatura, attraverso specifici macchinari, e in seguito selezionatura. Un buon prodotto deve rispondere a diversi parametri riguardanti caratteristiche microbiologiche, umidità e difetti presenti. Le nocciole sono un'ottima fonte di grassi monoinsaturi e polinsaturi (tra cui l'acido alfa-linoleico, fonte di Omega 3). Questo frutto è inoltre ricco di vitamina E (potente antiossidante naturale che contrasta l'azione dei radicali liberi preservando elasticità e luminosità della cute) e sali minerali (potassio, fosforo e calcio). Apprezzate in cucina per gli svariati utilizzi, per la preparazione di dolci e piatti salati, sono molto pratiche e apprezzate anche per essere consumate come spuntino. Sono utilizzate principalmente nell'industria dolciaria per la preparazione di creme in abbinamento col cioccolato, torte, gelati o come ingrediente nel tipico cioccolatino piemontese, il gianduiotto, e nel caratteristico torrone natalizio, dove la nocciola costituisce l'ingrediente fondamentale ed esprime al meglio le proprie caratteristiche. Infine dalle nocciole si ricava un olio dal sapore delicato e gradevolmente fruttato, attraverso un processo di spremitura a freddo. Nutriente, energetico e ricco di minerali, l'olio di nocciole è consigliato nei periodi di stanchezza o durante le convalescenze. È considerato un alimento ricercato per cui è soprattutto utilizzato in cucine raffinate, specie come condimento per insaporire piatti crudi ed insalate. Inoltre l'olio di nocciole per le sue qualità nutrienti, emollienti e riequilibranti viene molto apprezzato per la cura della pelle e in caso di eritemi, eczemi e acne.



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Paola, amministratrice dell'azienda agricola di tradizione famigliare ha concentrato l'attività dell'azienda sulla produzione e valorizzazione di prodotti d'eccellenza del territorio che utilizza e propone nel proprio agriturismo.
La produzione dell'azienda riguarda principalmente nocciole e moscato, oltre a frutta e verdura.
Dei circa 9 ettari di terreno che formano l'azienda, 7 ettari sono coltivati a noccioleto



Nocciole essiccate, tostate e conservate sotto vuoto e nocciole macinate, pronte per la cucina

L' agriturismo propone numerose ricette a base di nocciole, salate:
Insalata di sedano, Roccaverano dop, e nocciole *antipasto*
Gnocchi di patate e nocciole con crema di Roccaverano dop *primo*
Fettuccine di pasta fatta a mano con salsa di nocciole e basilico *primo*
Lonza di maiale a millefoglie con spinaci e crema di nocciole *secondo*
Filetto di maiale con salsa di senape e nocciole *secondo*
e dolci:
Panna cotta alle nocciole
Torta di nocciole senza glutine
Torta di nocciole tradizionale
Frolla di nocciole
Bunet alla nocciola.

Fin dall'antichità **il nocciolo simboleggiava benessere** e felicità, gli antichi romani ad esempio ne regalavano proprio una pianta come augurio di gioia, forse anche grazie alle proprietà naturali e all' alto potere nutritivo del frutto.



Invito al turismo lento

APPUNTAMENTI LOCALI

La festa tra le più golose d'Italia è il ***Festival delle Sagre Astigiane – La Sagra delle Sagre,*** attesissimo da tutti gli amanti dello street food piemontese, arrivato nel 2019 alla sua 46° edizione.

La vicina città di Asti, si anima con oltre 3000 figuranti – rievocando i principali momenti di vita contadina di inizio '900 – che sfilano tra le vie del centro storico per terminare in piazza Campo del Palio. Lì, decine di casette – stand, una per ciascuna delle pro loco presenti, preparano i piatti della tradizione del territorio, sempre accompagnati dal bicchiere di vino più appropriato.

Fonti:Consorzio Tutela Nocciola Piemonte IGP, Shopiemonte.com e Cuneodice.it

Ricetta della tradizione
TORTA DI NOCCIOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di farina di nocciole
- 7 albumi di uova
- 200 gr di zucchero a velo
- 20 gr burro

Preparazione

Montare gli albumi a neve molto ferma. Raggiunta la consistenza degli albumi, aggiungere lo zucchero a velo e montare bene per amalgamare uova e zucchero. A questo punto inserire la farina di nocciole aiutandosi con una spatola e fare movimenti dal basso verso l'alto in maniera delicata. Imburrare una teglia di diametro 24 cm. circa.Infornare a 170 gradi in forno già in temperatura. Cuocere per 30 minuti. Ottima servita con zabaione di moscato.



SCHEDA PRODOTTO 3

NOME : **GRIGNOLINO**

CATEGORIA DI APPARTENENZA **AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE
Dal vitigno Grignolino, coltivato sulle colline del Monferrato a nord del Tanaro, nelle province di Asti e Alessandria, si ottengono due DOC: Grignolino d'Asti e Grignolino del Monferrato Casalese.
I caratteri dei suoli non sono simili, così come le caratteristiche del vino che vi si produce: dai terreni sabbiosi dell'Astigiano si ottiene un Grignolino più profumato e di pronta beva, mentre dai suoli calcareo-marnosi del Monferrato Casalese si ricava un vino più strutturato e tannico.
Le origini del Grignolino risalgono a parecchi secoli fa. Era chiamato col nome di Barbesino o Barbexino. La prima testimonianza scritta in cui è citato con questo nome risale al 1246: un atto con cui i Canonici della chiesa di S. Evasio davano in affitto "*quattro staia di terra gerbida affinché fossero lavorate e vi fossero collocate buone piante di viti Berbesine*".
Nel corso dei secoli la diffusione in Piemonte della coltivazione del Grignolino andò aumentando, apprezzato come vino di alta qualità da nobili e borghesi, bevuto con piacere anche da re Umberto I di Savoia, che ne aveva elogiato i pregi durante la sua visita ad Asti nel 1891 in occasione dell'Esposizione e Fiera dei vini nazionali.
Ad inizio del Novecento la sua quotazione era simile a quelle del Barolo e del Barbaresco.
Due sono le ipotesi sul suo nome: la prima fa riferimento all'abbondanza di vinaccioli – "grignole" in piemontese – all'interno dell'acino; la seconda si collega al verbo "grigné" che, sempre in piemontese, significa "sorridere": evidentemente bere Grignolino dona il buonumore !

AZIENDA PRODUTTRICE
Cascina Rey di MONICA MONTICONE
Località Variglie , Valle del Re 58 - 14100 Asti
Tel.0141 208115 Cell. 338 1690164
www.vinicascinarey.com
negozio@vinicascinarey.com

SII CLUB ASTI
2019/2021



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Cascina Rey nasce nel 1913 in frazione Valle del Re, a circa 6 chilometri dal centro storico di Asti e viene gestita, per quasi un secolo, come una tradizionale azienda agricola piemontese, incentrata su vigneti per la produzione di vino prevalentemente sfuso che veniva venduto sul posto ed a damigiane sui mercati di Torino e Milano, i campi di cereali e l'allevamento di vitelli di razza fassone piemontese, cresciuti con l'erba, il fieno ed i cereali dei campi dell'azienda, una gestione a ciclo chiuso, dove piante, terreno e animali sono sempre stati parte di un unico sistema.
L'azienda passa di padre in figlio, arrivando fino ai giorni nostri, quando Monica, la figlia di Giovanni, decide di prendere in mano l'azienda famigliare diventandone titolare e puntando tutte le sue energie sulla sua grande passione, il vino. Segue costantemente i sei ettari di vigneto atti a Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti e Piemonte Cortese in ogni fase della coltivazione, dalla potatura invernale fino ad arrivare alla vendemmia. Le uve raccolte manualmente vengono immediatamente pigiate nella cantina aziendale, dove avvengono tutte la fasi della vinificazione fino all'imbottigliamento, nella rigorosa osservanza delle norme previste per la denominazione di origine controllata e garantita.
Un vecchio ricovero attrezzi è ora l'accogliente punto vendita/sala degustazioni dove si ha la possibilità di fare degustazioni guidate di varie annate con abbinamento di prodotti tipici locali .

Il terreno su cui viene coltivato il Grignolino dell'azienda Cascina Rey è composto dalle sabbie astiane: fra 5 e 2 milioni di anni fa il mare ricopriva la pianura Padana e si estendeva fino a lambire le pendici delle Alpi, questa antica presenza è ancora evidente oggi in Piemonte attraverso i resti fossili degli animali che lo popolavano: conchiglie di molluschi marini, ma persino scheletri di balenottere e altri animali acquatici rinvenuti in molte località, in particolare sulle colline vitate del Roero, dell'Astigiano, dell'Alessandrino e della Langa. Il mare del Pliocene ha inciso anche sulle tipologie di terreni, marne calcaree che si differenziano a seconda dell'era geologica: più sabbiosi nel Roero e nel Monferrato Astigiano ("sabbie astiane"), costituite da marne argilloso-calcaree con buona presenza di limo e sabbia, ricche di microelementi, in particolare magnesio. Donano vini

ampi, intensi, eleganti, di grande struttura, ma freschi e vellutati, dal finale lungo e setoso, ben testimoniati dal Grignolino d'Asti Docg prodotto da Cascina Rey.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI:
Medaglia d'Oro al Concorso Internazionale Città del Vino 2019 per il Grignolino 2018.

PLUS
Monica Monticone ha profuso il suo impegno verso i vini di eccellenza, qualificandosi ai più alti livelli come Assaggiatrice ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) e Sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier).

TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Poliedrico in tavola il Grignolino si sposa con molti cibi. Iniziamo da taglieri di salumi e formaggi non molto stagionati. "Sgrassa" la bocca con la sua moderata tannicità, abbinandosi molto bene a carni bianche e insaccati, come la muletta, il salame crudo del Monferrato, oltre a primi e frittate nelle molteplici preparazioni della tradizionale cucina del territorio di origine. Da gustare anche con alcuni piatti di pesce molto saporiti: eccellente con le sarde o le acciughe fritte, ma non solo. Senza dimenticare abbinamenti freschi e sfiziosi come le pesche al vino
E’ opportuno servirlo ad una temperatura di 16-18°C utilizzando bicchieri ISO a calice.

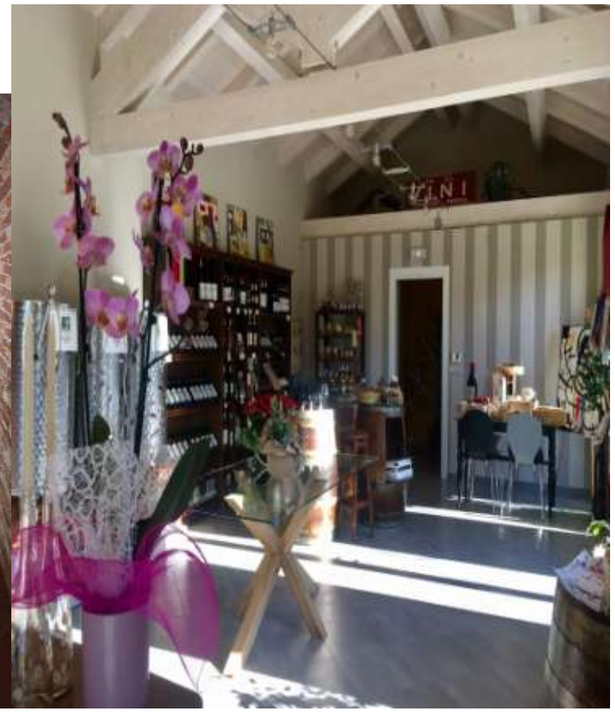
APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
La Sagra della Pesca Limonina e del Grignolino, che si tiene a Variglie ai primi di agosto è un appuntamento locale imperdibile per gli amanti dell'autenticità contadina e della qualità.



Monica Monticone intenta alla potatura







Ricetta della tradizione 1
PESCHE LIMONINE DE.CO AL GRIGNOLINO

E' una ricetta semplice ma veramente locale in quanto le pesche limonine de.co sono prevalentemente coltivate a Variglie, il nostro paese che, ogni anno, dedica in loro omaggio, una sagra intera, con un intero menu a loro dedicato ed il mercatino dove poterle acquistare fresche e trasformate. I nostri vigneti di Grignolino si trovano in linea d'aria a poche centinaia di metri dalle coltivazioni di pesche.

Ingredienti per 4 persone:

- Pesche limonine -1kg
- zucchero q.b.
- grignolino d'asti q.b
- chiodi di garofano - 5
- cannella in polvere + 1 stecca



Preparazione
Lavate bene le pesche ed asciugatele con un canovaccio pulito o carta assorbente. Dividetele a metà, eliminate il nocciolo e poi affettatele a pezzi grossolani.
Mettete le pesche a spicchi in un barattolo, aggiungete la cannella in polvere e la stecca fatta a grandi pezzi, i chiodi di garofano e lo zucchero. Mescolate bene con un cucchiaio.
Versate il Grignolino fino a coprire le pesche.
Il vino deve superare la superficie delle pesche di almeno 1 cm. Lasciate riposare per almeno un giorno ricordandovi di tanto in tanto di scuotere il barattolo per amalgamare gli ingredienti. Servite fresco guarnendo a piacere con qualche fogliolina di menta.

Ricetta della tradizione 2
RISOTTO AL GRIGNOLINO E FONDUTA DI CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 persone:

- Brodo di carne 1,5 l
- 1 carota, 1 scalogno, 1 gambo di sedano, rametto di rosmarino
- riso Carnaroli 400 g
- burro
- Castelmagno 300 g
- 4 uova
- farina 2 cucchiai
- latte mezzo litro
- Grignolino circa mezza bottiglia da 0,75 l
- sale e pepe
- olio EVO

Preparazione
Tagliate il Castelmagno a tocchetti e mettetelo in infusione nel latte: deve rimanere a bagno per almeno 60 minuti. Nel frattempo lavate e pulite la carota e il gambo di sedano e sminuzzateli finemente insieme allo scalogno, al pepe in grani e al rosmarino (per questa operazione potete utilizzare anche il robot da cucina). Fate soffriggere nell'olio gli aromi e le verdure sminuzzati per un paio di minuti. Unite il riso, lasciatelo insaporire fino a quando non sarà diventato lucido e trasparente, bagnate con 1 bicchiere di Grignolino. Mescolate e, quando il vino è stato assorbito, aggiungete quello rimanente. Proseguite la cottura unendo un mestolo di brodo bollente man mano che il riso si asciuga, mescolando regolarmente. A cottura ultimata, unite una noce di burro e lasciate mantecare a pentola coperta. Mentre cuoce il riso preparate la fonduta: aggiungete, uno per volta, i rossi d'uovo alla farina e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo (per rendere l'operazione più veloce, potete utilizzare una frusta elettrica). Versate il composto in una pentola, aggiungete una noce di burro e cominciate a cuocere a fuoco lento. Unite al composto il latte con il formaggio e, sempre a fuoco lento, fate sciogliere il composto fino a ottenere una fonduta cremosa. Nel frattempo, spolverate il piatto di portata vuoto con del pepe nero, versatevi il risotto facendogli assumere la forma di un vulcano, creando un buco nel centro, nel quale verserete la fonduta. Servite.



SII CLUB BRINDISI

2019/2021

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME : Carne bovina di razza PODOLICA

CATEGORIA DI APPARTENENZA ALLEVAMENTO ZOOTECNICO

DESCRIZIONE La Razza Podolica (bovino di grande mole a dalle lunghe corna) grazie alle sue peculiari caratteristiche e al notevole grado di adattabilità viene allevata per la produzione di carne, sfruttando gli ampi pascoli incontaminati che circondano la "Masseria Carone". L'allevamento è allo stato brado per tutto l'anno e quindi offre non solo un latte particolarmente aromatico, ma soprattutto carni sapide,sane e ricche di Sali minerali. L'allevamento consta di circa 50 capi ed esiste da ben cinque generazioni.

AZIENDA PRODUTTRICE: Masseria Carrone, Azienda Agricola , Masseria Didattica
Strada Provinciale Carovigno/San Michele Salentino – km2 –
72012 Carovigno (Brindisi)
www.masseriacarrone.com - info@masseriacarrone.it
+39.0831.996980 +39.320.6627715
Azienda biologica a conduzione familiare diretta dalla Dr.ssa Carlotta Magli e gestita da sole donne, la madre Greco Maria e le sorelle Wanda, e Camilla Andrea Magli.

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA: oltre ai bovini di razza Podolica, si allevano ovini ed animali di bassa corte. In masseria viene prodotto olio extravergine di oliva biologico, dagli alberi ultrasecolari che la circondano, si preparano anche salumi, formaggi stagionati, caciotte, sottaceti, golose confetture e squisiti liquori da erbe aromatiche.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI : C.C.B.I. consorzio delle 5 razze pregiate; A.I.A. italialleva; Certificato ICEA Biologico; Masserie Didattiche Puglia.

PLUS - La Dr.ssa Carlotta Magli inoltre è Responsabile Provinciale per Brindisi del settore"Donna Impresa" Coldiretti (2020).

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO –
I bovini di razza podolica sono il risultato di un processo millenario di adattamento agli ambienti delle aree meridionali del paese, ai suoi boschi, alle sue macchie. La consistenza dei capi in quest'area del mediterraneo è di circa 130.000 capi, presenti, in particolare, in Abruzzo , Molise, Basilicata, Campania, Calabria, e **Puglia**.

L'antica razza Podolica ha conservato nel nome il riferimento alla regione di origine, le steppe della Podolia (in Ucraina), da cui proviene la sua importazione: quest'ultima sembra sia stata opera degli Unni nel 452 d.C. o dei romani, i quali l'avrebbero importata anche a Creta. Altre fonti, invece, ritengono sia un bovino da sempre originario della penisola italica. Per quanto riguarda l'agro di Brindisi, questo allevamento è l'unico della provincia.



Bovini al pascolo tra gli ulivi centenari



Le titolari della Masseria Carrone

Ricetta della tradizione

BRACIOLE (INVOLTINI) CON IL SUGO

Perché è la tua ricetta preferita – Rappresenta bene la tradizione : donne occupate nei lavori dei campi che mettevano la PIGNATA di coccio, ovvero la tradizionale pentola salentina fatta di terracotta ideale per le cotture in umido e di lunga durata, a sobbollire con tutti gli ingredienti in un angolo del camino acceso, in modo che il calore arrivasse, ma indiretto. C'è un vecchio detto locale che fa riferimento a questo metodo di cottura lento e saporitissimo ….. *"Li guai de le pignata li sape la cucchiara"*. Le braciole sono gli involtini tipici del brindisino

Ingredienti per 4 persone:

- 400g di "Reale" di Carne Podolica a fette medio taglio (spessore 0,5cm circa)
- Pecorino locale grattugiato – sedano – aglio – sale e pepe

Per il soffritto:

- Olio di Oliva EVO
- Cipolla
- Vino bianco
- Passata di pomodoro
- Zucchero
- Peperoncino (se si vuole)

Preparazione: con le fette di carne si preparano degli involtini. Al centro di ognuna di queste ponetevi il pecorino grattugiato. Aggiungetevi inoltre un pezzetto di sedano, poco aglio tritato, sale**,** pepe, e arrotolate il tutto lungo il lato maggiore fissandolo grazie con stuzzicadenti. Il risultato finale dovrebbe essere un grande involtino, in dialetto BRACIOLA.



Ora prendete una pentola a bordi alti, ad esempio una pignatta in terracotta, e fate soffriggere al suo interno l'olio d'oliva e la cipolla tritata. Una volta appassita la cipolla aggiungetevi gli involtini badando bene a cuocerli uniformemente da tutti i lati. Sfumate con il vino bianco. Aggiungete la passata di pomodoro alla pentola e un cucchiaino di zucchero per alleggerire l'acidità dei pomodori, salate ed eventualmente se si gradisce aggiungere un po' di peperoncino; lasciate cuocere a fiamma bassa per due ore. Servite caldo. (Con il sugo si possono condire le orecchiette).

Il vino consigliato per accompagnare questo piatto è un rosso pugliese: Negramaro o Primitivo

SCHEDA PRODOTTO 2

NETTARE DI CARRUBE

NOME prodotto **AME'LE nettare di carrube**
CATEGORIA DI APPARTENENZA **Agricoltura**

DESCRIZIONE
Il nettare di carrube viene estratto a freddo con tecnologia ad ultrasuoni da carrube biologiche coltivate in Puglia. Prodotto "Gluten free"

AZIENDA
Azienda Agricola Olère S.a.s. Carmela Riccardi 3334021340
Contrada San Salvatore 10 – 72017 Ostuni
https://www.masseriaolere.it



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'azienda Agricola OLERE, biologica, si occupa di 2000 olivi di cui 350 secolari e di 60 carrubi, anch'essi secolari, in 13 ettari nella piana degli olivi monumentali di Ostuni.
Produce due tipi di olio EVO monocultivar di Oliarola e Coratina
Trasforma la polpa di carrube in **farina** (certificata gluten free) che, con la collaborazione di diversi trasformatori locali, diventa pasta, taralli, friselle, pane, biscotti, panettoni…
La stessa polpa diventa "nettare di Carrube" **Amèle** che si ottiene dall'estrazione con tecnologia ad ultrasuoni a basse temperature delle sostanze nutritive ricche di micronutrienti: polifenoli, rame, zinco, vitamine B2 B6 e B3, fibre e prebioti.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Il prodotto Amèle ha un certificato BIOAGRICERT gluten free e Bio



PLUS
Amèle è frutto del progetto CE.SI.R.A. (Ceratonia Siliqua Risorsa Autoctona) che promuove la valorizzazione della BIODIVERSITA' pugliese legata al Carrubo di cui l'azienda Olère è capofila con il coinvolgimento del mondo della ricerca scientifica (Politecnico di Bari, CNR-ISPA) e di alcune aziende del territorio.



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Purtroppo in Puglia abbiamo poca storia intorno al Carrubo: nell'immediato dopo guerra veniva usata la polpa per decotti fluidificanti e come "Cioccolata dei poveri", ma soprattutto come alimento zootecnico. Contrariamente la Sicilia nella storia ha saputo valorizzare questo legume meglio, soprattutto utilizzando la farina da seme, il più diffuso addensante naturale nella industria alimentare.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
Siamo ancora agli inizi: il prodotto Amèle è stato presentato al TG3 Puglia con un servizio "Puglia, terra di olivi e carrubi" il9/02/2023.

SII CLUB CHIANCIANO T.- MONTEPULCIANO

2019/2021

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME : AGLIONE DELLA VALDICHIANA

CATEGORIA DI APPARTENENZA : AGRICOLTURA,

DESCRIZIONE:
Quando si parla di aglione, nell'immaginario comune – in particolare nel sud della provincia di Siena – viene subito in mente il condimento "all'aglione", che si sposa, perfettamente, con i pici, la tipica pasta fresca fatta a mano della Val d'Orcia e dintorni. Ma l'aglione è molto altro. Soprattutto negli ultimi anni, infatti, l'Aglione della Valdichiana – inserito nell'elenco regionale e nazionale dei Prodotti agricoli tradizionali – sta conoscendo una nuova vita.
Dopo essere finito nel dimenticatoio per quasi cinquanta anni, grazie all'impegno di un gruppo di produttori della Valdichiana senese ed aretina, l'aglione sta riprendendo un suo posto nel mercato, intanto locale, ma anche nazionale ed internazionale, grazie anche alle sue proprietà come il basso contenuto di "alliina" (la sostanza, che rende l'aglio comune poco digeribile e molto "odoroso"); ed i benefici terapeutici (probiotico naturale) che apporta all'organismo umano.
L'aglione è un'eccellenza, un vero e proprio prodotto di nicchia dell'agricoltura che finisce sulle tavole: intanto ha una bassa resa, un elevato costo della manodopera, considerando che tutto il processo produttivo, dalla semina alla raccolta, e tutte le lavorazioni intermedie vengono effettuate a mano. L'incapacità riproduttiva dell'aglione stesso, l'esigua superficie coltivata (in correlazione con la difficoltà della lavorazione e dell'alto costo della manodopera), e il continuo rischio di abbandono della cultivar, rendono l'Allium ampeloprasum var. Holmense" (Aglione della Valdichiana) un prodotto davvero pregiato.



AZIENDA PRODUTTRICE
Az. Agr. I TRE CAPI di BETTOLLINI MONICA con sede a 53045 Montepulciano (SI), Loc. Bertille 01
cell. 3475702477
sito: www.itrecapi.it
mail: monicabettollini1@gmail.com



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Vendita diretta del prodotto fresco (aglione in capi o bulbi) e vendita del prodotto trasformato in sugo all'aglione e composte a base di aglione

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI agricoltura biologica attualmente in stato di conversione

PLUS(punti di forza): coltivazione di un prodotto di nicchia ed antico in via di estinzione

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Conosciuto fin dall'antichità da Etruschi e Romani, l'aglione era usato soprattutto per le sue proprietà terapeutiche, le medesime dell'aglio. Dioscoride, medico e botanico greco che esercitò a Roma la sua professione al tempo di Nerone, nella sua opera in cinque volumi, *De materia medica*, ne esalta gli effetti benefici per le arterie. Plinio il Vecchio nella sua *Historia Naturalis* individua ben ventitré modi per usarlo contro disturbi di varia natura. Nel XVI secolo, in pieno rinascimento, il medico senese Pietro Mattioli ne esalta la poliedricità per guarire numerose patologie.
Ma la lunga biografia dell'aglione si tinge anche di un episodio molto più avventuroso. **L'aglione della Chiana è presente anche sul Giglio.** Nel 1544 il pirata Khayr al-Din detto il Barbarossa, saccheggiò l'isola del Giglio, uccise chiunque si opponeva e deportò, come schiavi, oltre 700 gigliesi. In seguito la famiglia dei Medici ripopolò l'isola con popolazioni provenienti da famiglie della Valdichiana, che sicuramente portarono al proprio seguito anche i bulbi dell'aglione.



Come una dolce fortezza, l'aglione protegge all'interno dei suoi bulbi la storia e la tradizione del territorio, un prodotto capace anche di unire gli innamorati. Sentitevi liberi di gustarlo, senza il timore di non poter baciare dopo la vostra dolce metà. L'estrema delicatezza rende l'aglione il *kissingarlic* per eccellenza, l'aglio del bacio, che non farà allontanare il vostro amore, ma che forse non terrà lontano neanche il Conte Vlad.
L'Aglione della Valdichiana trova impiego nella tradizionale cucina toscana per la preparazione di svariati piatti come i rinomati pici all'aglione.
Tra le peculiarità dell'Aglione non c'è soltanto l'alta digeribilità e l'assenza di allina, ma soprattutto la ricchezza di fruttani, molecole prebiotiche o probiotiche che costituiscono gran parte della fibra alimentare.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
(in cui l'azienda presenzia con la sua offerta)
Fiera dell'agricoltura alla Pieve di Sinalunga (SI)
evento Zafferiamo a Città della Pieve (PG)
Festa dell'olio novo Livorno (LI)
Mercatini Di Natale a Montepulciano (SI)

SII CLUB CHIANCIANO T.-MONTEPULCIANO
2019/2021

Ricetta della tradizione
PICI ALL'AGLIONE DELLA VALDICHIANA

E' la mia ricetta preferita perché è semplice ma di grande effetto per gli occhi e per il palato, ovviamente se si utilizzano prodotti genuini e di qualità (Angela Barbetti)

Ingredienti per 4 persone
- 4-5 Spicchi di aglione (100-110 gr.)
- g. 300/350polpa di pomodoro o pelati, meglio pomodori ben maturi freschi
- olio sale
- vino bianco

Preparazione
Prendere una padella capace di contenere tutti gli ingredienti.
Versare dell'olio (4-5 cucchiai), schiacciare l'aglione e mettere in padella assieme a mezzo bicchiere di vino bianco (oppure acqua), coprire la padella, cuocere a fuoco moderato per circa 15 minuti controllando di tanto in tanto che il vino non sia sfumato nel caso aggiungerne ancora un po'. Con la forchetta fare pressione sopra i pezzi di aglione come quando si schiacciano le patate, quando si schiacceranno facilmente continuare finché non saranno tutti ben sminuzzati, versare il pomodoro e salare. Continuare a cuocere abbassando la fiamma fino a che non avrà raggiunto la consistenza desiderata. Questa è la ricetta originale, se poi la si vuole personalizzare si possono aggiungere altri aromi come pepe, peperoncino ecc. oppure introdurre il mixer e formare una crema.



SII CLUB GROTTAGLIE

2019/2021

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

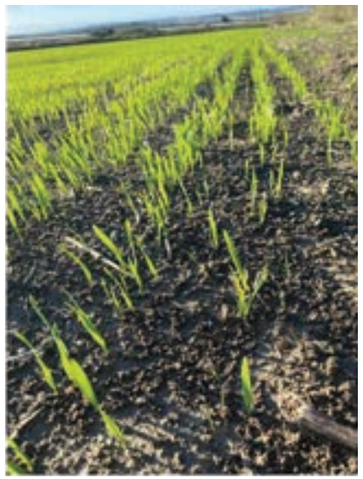
SCHEDA PRODOTTO

NOME : AVENA SATIVA - VARIETÀ CLARETTA
GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE.
Il Club di Grottaglie aderisce al progetto "la Cultura delle donne per una Coltura ecosostenibile - C&C " presentando una piccola realtà produttiva avviata da una giovane donna al fine di ottenere un prodotto di qualità destinato al consumo umano.
Questa piccola azienda opera su un'estensione di 3 ettari in agro di Grottaglie, in cui è stata seminata solo Avena sativa varietà Claretta con la prospettiva di intensificare la produzione con altri cereali

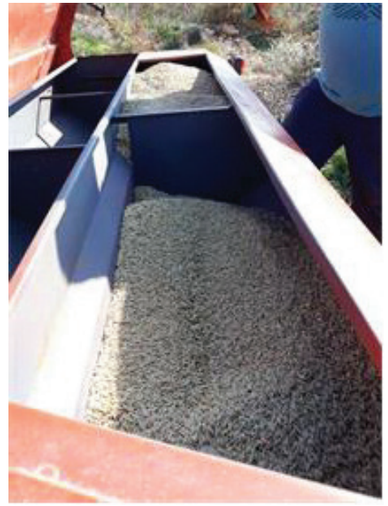




AZIENDA PRODUTTRICE
"Soffio di Vita" di Maria Antonietta Antonazzo
Coltivazione di Avena Claretta e grano senatore Cappelli
Contrada San Matteo
Grottaglie (TA) - 74023
Tel: 346 8029176

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'avena è un cereale conosciuto fin dall'antichità soprattutto come foraggera per animali per le sue caratteristiche botaniche: infatti il seme ha una struttura molto particolare, è rivestito da un involucro esterno che risulta digeribile solo dagli animali. Col tempo, con l'ausilio di macchinari appropriati, si è riusciti ad eli-minare l'involucro e permettere così la digeribilità anche all'uomo.

Nel caso specifico, la nostra produttrice era alla ricerca di un seme autoctono ma non riuscendo a reperirlo ha scelto un'eccellente semente certi-ficata di 2° riproduzione.
La scelta oculata del terreno ha permesso la crescita di avena con solo acqua pio-vana, fertilizzante stallatico naturale e il sole caldo pugliese, mantenendoci lontano da smog e sostanze nocive.



Il progetto a lungo termine prevede l'acquisizione di ulteriore terreno per la piantumazione di grani antichi.

Il grano senatore Cappelli è un grano duro antico tipico delle terre di Puglia e Basilicata, agli inizi del nove-cento veniva largamente coltivato in tutto il Tavoliere; è ricco di proteine e lipidi, inoltre ha un livello di glutine molto basso rispetto alle semole di altri grani duri in commercio.
Prende il nome dal senatore abruzzese Raffaele Cappelli e nasce solo 100 anni fa, la varietà entrò immediatamente in produzione, contribuendo alla crescita della cerealicoltura e dell'industria agroalimentare italiana.
Fino agli anni Sessanta il grano Senatore Cappelli è stato il frumento più coltivato sul territorio nazionale.
Anche in questo caso, la nostra produttrice ha utilizzato semente certificata.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
In Puglia, sin dall'antichità, la farina senatore Cappelli, essendo il primo grano coltivato in zona, veniva uti-lizzata per la preparazione di ottima pasta fatta in casa. Le massaie di un tempo con semplice acqua e fari-na senatore Cappelli, offrivano ai commensali una pasta buonissima dalle qualità organolettiche uniche.
Ancora oggi resta l'uso di questa farina per la pasta fatta in casa.

Ricetta della tradizione
Biscotti con fiocchi d'avena e uvetta

Perché è la tua ricetta preferita
La ricetta è un'ottima merenda a basso contenuto calorico per grandi e piccini senza rinunciare ad un buonissimo sapore.
La ricetta è adattata proprio per permettere l'uso sinergico di entrambi i prodotti coltivati.

Ingredienti per 4 persone:



- 70 gr di farina senatore Cappelli;
- 70 gr di farina di avena;
- 20 gr di uvetta;
- 120 gr di fiocchi d'avena;
- 120 gr di zucchero di canna;
- 90 ml di olio di semi di arachide;
- 1 uovo;
- 1 pizzico di sale;
- 1/2 bustina di lievito vanigliato.

Preparazione
Poni in ammollo in acqua calda l'uvetta.
In una ciotola poni la farina, lo zucchero, i fiocchi d'avena, l'uvetta strizzata e il pizzico di sale.
Unisci ora l'olio e mescola prima con un cucchiaio poi con le mani, fino a ottenere un composto omogeneo.
Riponilo in frigorifero per 30 minuti. Preriscalda il forno a 180°.
Aiutandoti con le mani crea delle polpette con l'impasto e disponile su una carta forno pressandole un po', al fine di creare dei biscotti tondi.
Infornali per 15 - 20 minuti o fino a quando saranno ben dorati.
Lasciali raffreddare e solidificare, con il riposo diventeranno più croccanti.

Questi buonissimi biscotti sono leggeri e gustosi e possono essere abbinati ad un ottimo tè all'arancia e cannella.

SII CLUB GROTTAGLE
2019/2021

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME prodotto: N°3 Blend, Olio Extravergine d'Oliva

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Agricoltura

DESCRIZIONE

Tenuta Russo si estende su circa 10 ettari, interamente dedicati alla coltivazione dell'ulivo, in agro del comune di Grottaglie. Le circa 2.000 piante appartengono a diverse cultivar: Picholine, Ogliarola e Leccino.

AZIENDA PRODUTTRICE

"Tenuta Russo" di Marialuisa Russo

Contrada Masseria Ovile Nuovo, 74023 Grottaglie (TA)

Sede Legale: Via Vecchia Surbo, 73100 Lecce (LE)

Contatti:

320-3891821

info.tenutarusso@gmail.com

www.tenutarusso.com



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA



Nel 2020 nasce l'Olio Extravergine d'Oliva N°3 Blend. E' un olio dai riflessi color oro, mediamente intenso, con un bouquet vegetale e fruttato. Si percepisce l'erba di campo, la mandorla e il carciofo, in bocca si ha una gradevole sensazione di amaro e piccante. La raccolta delle olive è fatta rigorosamente a mano e tramite bacchiatura (antico metodo che prevede l'uso di bastoni per scuotere le fronde degli alberi, dai quali cadrà il frutto) che avviene nel mese di Novembre. Con cura vengono scelti gli alberi dai quali raccogliere le olive che verranno utilizzate per la produzione, questo perché un limitato quantitativo di olive selezionate permette di creare un Olio Extravergine d'Oliva di altissima qualità. Entro le 24 ore dalla raccolta avviene la spremitura a freddo, in ambiente a temperatura controllata che non deve mai superare i 27°, per conservare inalterate le caratteristiche organolettiche dell'extravergine.
N°3 Blend, è un Olio Extravergine ricco di polifenoli e vitamina E, ottimo per contrastare i radicali liberi, e con la sua bassa acidità (<0,2) è indicato per un utilizzo quotidiano e per la preparazione di piatti strutturati. Nel prossimo futuro l'obiettivo aziendale è quello di ottenere la certificazione di coltura biologica.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

L'olivo è una pianta centrale nel bacino del Mar Mediterraneo. Si narra che fu la Dea Atena a piantare in Puglia il primo albero di ulivo. Un esempio di come l'olio fosse già all'epoca un elemento importantissimo lo si può trovare al Museo archeologico Nazionale MARTA di Taranto, dove sono conservate delle anfore ritrovate nella "tomba dell'atleta", rinvenuta a Taranto, che contenevano olio d'oliva ottenuto dagli alberi della Dea Atena, protettrice della città. Queste anfore piene di olio venivano date in premio agli atleti vincitori delle gare di pentathlon, che si svolgevano all'epoca in città. E' da quei tempi antichi che l'olio d'oliva fa parte del DNA di noi pugliesi, che lo utilizziamo giornalmente nella nostra cucina per preparare ottimi piatti e fantastiche conserve di ortaggi come quelle che facevano le nostre nonne.



Taranto, Via Genova

480 a.c. circa

Ricetta della tradizione

BRUSCHETTA CON AGLIO E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio raffermo
- 2 spicchi di aglio
- sale
- Olio extravergine di oliva

Preparazione



Per prima cosa dovete tagliare il pane a fette abbastanza spesse, di circa 1,5 cm e farle abbrustolire su una griglia o in un tostapane. La versione originale della bruschetta prevede di abbrustolire il pane sul fuoco a legna, quindi è perfetta da fare al caminetto o sul barbecue.
Dopo aver ottenuto una tostatura uniforme su entrambi i lati, sbucciate l'aglio e strofinatelo su un lato della fetta di pane. Siate generosi, ma non esagerate, per non ottenere un sapore d'aglio troppo "piccante".
Condite ogni fetta con un pizzico di sale e irroratela con l'olio, rigorosamente extravergine d'oliva.
Gustate le vostre bruschette aglio e olio calde e croccanti.
Se volete, potete, a vostro piacimento aggiungere anche dei pomodorini a pezzetti.

Perché è la tua ricetta preferita

La bruschetta è un ottimo antipasto facile da preparare e che si presta ad essere condito come si preferisce, l'importante è non dimenticare l'Olio extravergine d'oliva!

SII CLUB LODI
2019/2021

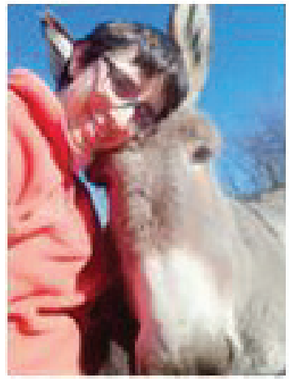
LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME: MIELE DI AMORFA

CATEGORIA DI APPARTENENZA: ALLEVAMENTO

DESCRIZIONE:
Alleviamo solo api della sottospecie ligustica, ovvero la razza di api autoctona italiana, famosa nel mondo per le sue grandi doti di docilità e produttività. Abbiamo circa 130 alveari, molto pochi per un'azienda apistica, ma preferiamo mantenerne un numero contenuto, in apiari vicino a casa, per poterle seguire con più attenzione. Le nostre api sono distribuite in alcuni apiari, nei comuni di Castelnuovo Bocca d'Adda e Meleti (Lodi) e Bettola (Piacenza), in aree scelte per il loro benessere e la loro sicurezza.





AZIENDA PRODUTTRICE
Fattoria Santa Maria di Anna Bonvini
Casc. Santa Maria snc
26847 Maleo (LO)
Tel. 3337863585
e-mail anna.bonvini.santamaria@gmail.com

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

- **Miele di acacia**
- **Miele millefiori**
- **Miele di castagno**

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
Iscritta alla Coldiretti di Milano Lodi Monza Brianza. Gestiamo l'apiario secondo le indicazioni dell'apicoltura biologica, pur non avendo il marchio di produzione biologica. Il lavoro è più impegnativo, ma siamo convinti che il minor uso possibile di prodotti chimici in agricoltura e negli allevamenti sia la strada da perseguire per ottenere cibi più salutari e un ambiente più pulito.



PLUS
Lasciamo alle api tutto il miele di cui hanno bisogno, evitiamo accuratamente di dare alle nostre api degli alimenti industriali e in caso di necessità restituiamo loro parte del miele che loro stesse hanno prodotto, perché nessuna alimentazione industriale sarà buona e sana come il loro miele. Inoltre non lavoriamo il nostro miele, ma lo estraiamo dai favi e lo confezioniamo esattamente come prodotto dalle api: per questo il nostro miele cristallizza, è la naturale trasformazione degli zuccheri contenuti nei miele dalla forma liquida a quella di piccoli cristalli, che rendono il miele in un primo tempo cremoso e poi solido, senza che questo alteri in alcun modo il suo gusto.





STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

L'azienda agricola Fattoria Santa Maria nasce nel 2016 quando ho lasciato il mio amatissimo lavoro d'educatrice professionale per rilevare ed ampliare l'attività hobbistica di apicoltura di mio padre. Ho maturato questa decisione non senza difficoltà, ma il desiderio di vivere a contatto con la natura e gli animali mi ha portato a cambiare totalmente la mia vita, i miei ritmi di lavoro e le mie relazioni per assecondare e seguire i tempi delle api e del ciclo delle piante e dei fiori.
La nostra attività è familiare: mio papà, con oltre 40 anni di esperienza nella gestione dell'apiario, è una parte fondamentale dell'azienda e una guida in qualsiasi questione che riguardi le nostre api ed il laboratorio, mentre mio marito è un aiuto imprescindibile per la vita di tutta la Fattoria, oltre che un compagno che mi sostiene in ogni occasione possibile.
Vivono con noi in Fattoria molti animali, che sono a tutti gli effetti nostri compagni di vita e non produttori di reddito: 3 asini, 4 cani, 2 maialini, 3 caprette, 2 conigli, 4 oche e 11 tra galline e galletti





APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

Il primo appuntamento organizzato dal Soroptimist di Lodi è fissato per il 20 maggio 2021 per la

GIORNATA MONDIALE DELLE API

E' prevista la realizzazione di un Banchetto nel broletto di Lodi con vendita del miele e Mostra di quadri delle allieve di una socia artista del nostro Club.

Ricetta della tradizione

TORTA DI MIELE

Perché è la tua ricetta preferita

Dolce semplice e di facile preparazione

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di ricotta
- 2 cucchiai di miele
- 1 cucchiaio di uvetta
- 80 gr di granella di nocciole
- 2 cucchiai di farina
- 6 albicocche essiccate a pezzettini
- 2 uova

Preparazione

Mescolare ricotta con miele, aggiungere l'uovo, le albicocche, l'uvetta, la polvere di nocciole, la farina ed impastare.
Versare l'impasto in una pirofila per cuocerla in forno 180 gradi per 15/20 minuti.



SII CLUB MILANO ALLA SCALA

2019/2021

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME : Aglio piacentino

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE Il vero AGLIO PIACENTINO è coltivato nelle sole province del territorio piacentino da generazioni, ma il seme viene anche venduto dai principali rivenditori. L'aglio piacentino è inconfondibile per il suo sapore marcato e per la sua ottima conservabilità. Dopo la raccolta deve essere conservato lontano dall'umidità che ne compromette l'aspetto e l'integrità.
La semina si effettua in ottobre/novembre e la raccolta da giugno a luglio. E' una varietà di aglio con un aroma e un sapore caratteristico. Tra le innumerevoli proprietà salutari che possiede si annovera anche un forte potere antisettico già noto nell'antichità. Infatti i medici usavano delle mascherine imbevute di succo d'aglio per proteggersi dalle infezioni; ancora oggi è in uso nella medicina popolare ed è ingrediente di numerosi prodotti erboristici. L'aglio piacentino contiene una notevole concentrazione di alliina che è un amminoacido totalmente inodore e insapore fino a quando lo spicchio non viene tagliato o schiacciato. Questo processo porta alla liberazione di alliina che interagisce con l'enzima allinasi e produce allicina. E' ricco anche di oli essenziali che aiutano a contrastare l'ipercolesterolemia, l'artrosi e la cervicale; essendo un valido antibatterico previene bronchiti, raffreddori e infezioni alle prime vie respiratorie. Esso è inoltre un prezioso antiparassitario, antifungino, è un coadiuvante contro l'innalzamento della pressione arteriosa e un valido antiossidante per il contenuto di vitamine del gruppo B e C, di solfuri e di selenio che consentono di contrastare la formazione di radicali liberi.
Nel sito del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali si può scaricare il **Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Aglio Bianco Piacentino»**

AZIENDA PRODUTTRICE

Natur-Art Farm di Paola Zanotti, Località Torchi 2, Borgo Priolo (PV)

e-mail: p.zanotti@libero.it Telefono: +39 347 152 7312
https://www.facebook.com/NaturArtFarm/
https://alvearechedicesi.it/it-IT/producers/42878

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Il prodotto è aglio piacentino ma non può essere considerato IGP, in quanto la zona di produzione è soltanto la provincia di Piacenza. La coltivazione nei terreni di NaturArt Farm in Oltrepo' viene molto bene! Viene venduto come singole teste oppure come treccia.





Raccolto di aglio e cipolle a NaturArt Farm



Paola e Maya arano

Ricetta della tradizione

Questa ricetta è tratta da un libro in francese, che a sua volta è la traduzione dall'inglese. Il titolo è: "La cuisine à l'ail", pubblicato nel 1986 da Quintet Publishing Limited.

Salsa Tapenade
Ingredienti per 6 persone
100g di olive in salamoia NaturArt Farm
2-3 spicchi d'aglio
75g di acciughe in scatola
1 cucchiaio da tavola di capperi
100 ml di olio di oliva
Fette di pane

Preparazione
Snocciolate le olive, tritatele grossolanamente insieme all'aglio, alle acciughe schiacciate e ai capperi. Aggiungete progressivamente l'olio, fino ad ottenere una pasta untuosa.
Grigliate leggermente le fatte di pane da un solo lato. Spalmate la tapenade sul lato non grigliato, poi passatele nel forno, acceso in posizione grill.

Perché è la tua ricetta preferita
E' una ricetta semplice ma molto gustosa, adatta ad accompagnare un aperitivo. Questa salsa può essere conservata in frigo e spalmata su cracker o su diversi tipi di pane, anche senza passarli alla griglia. Ottima anche per accompagnare verdure lessate.



SCHEDA PRODOTTO 2

NOME prodotto: Miele

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Apicoltura

DESCRIZIONE
Il miele è prodotto a NaturArt Farm. Attualmente ci sono 14 arnie ma il numero sta aumentando perché le api sciamano e formano nuove famiglie. A seconda delle condizioni meteo possiamo avere due raccolti, il primo durante la fioritura delle robinie (miele di acacia), e il secondo con le fioriture della tarda primavera (alberi da frutto, tarassaco, erba medica, ortaggi vari…)



AZIENDA PRODUTTRICE :
"NaturArt Farm" di Paola Zanotti; apicultrice: Emma Zanotti
Sede Legale: Località Torchi,2 Borgo Priolo, Pavia – 27040

Contatti:
Paola Zanotti
e-mail: p.zanotti@libero.it Telefono: +39 347 152 7312
Emma Zanotti
e-mail: zanotti.emma@gmail.com Telefono: +39 333 258 4152
https://www.facebook.com/NaturArtFarm/

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

A NaturArt Farm cerchiamo di rispettare per quanto possibile le esigenze delle api, senza disturbare troppo la vita dell'alveare. Il miele viene raccolto una o due volte all'anno, di solito dopo la fioritura dell'acacia – verso la fine di aprile – e una seconda volta in giugno.

L'estrazione dal telaio viene fatta con una centrifuga e il prodotto ottenuto viene tenuto a maturare per circa due mesi prima di essere confezionato in barattoli (che possono essere di tre formati, da 500g, da 1000g e da 250g). Prima di confezionarlo si misura il contenuto di acqua, fondamentale per evitare che possa alterarsi nel tempo.

A seconda delle condizioni climatiche e delle fioriture, nella nostra zona si può produrre il miele di acacia, ma se la smielatura viene fatta una sola volta si otterrà miele millefiori contenente una percentuale più o meno elevata di miele di acacia.



SII CLUB MILANO ALLA SCALA
2019/2021

Ricetta della tradizione

Biscotti natalizi al miele

Ingredienti: 200g di burro - 500g di miele - 250g di zucchero -1kg di farina - 1 bustina di spezie per biscotti - 1 bustina di lievito per dolci - 1 presa di sale - 2 uova

Scaldare in un pentolino a fuoco basso il miele con il burro e lo zucchero, finché il burro sarà sciolto e gli ingredienti ben amalgamati. Lasciar raffreddare. Quando è fredda, aggiungere le due uova dopo averle sbattute con una forchetta.
Mescolare in una ciotola la farina con il lievito, le spezie e il sale. Aggiungere poco alla volta la miscela di miele, mescolando prima con un cucchiaio e poi con le mani fino ad ottenere una pasta un po' appiccicosa ma ben consistente.
Stendere la pasta col matterello sul tavolo infarinato – fino ad uno spessore di circa mezzo centimetro - e tagliare i biscotti in diverse forme con dei taglia biscotti.
Cuocere in forno già caldo a 180°C, per circa 20 minuti. I biscotti una volta freddi risulteranno un po' duri (è "colpa" del miele che contengono), ma molto saporiti. Si conservano per almeno due mesi, ma non durano mai così tanto! Vengo mangiati prima...

Perché è la tua ricetta preferita
Si tratta di una ricetta che la mamma prepara da più di trenta anni. Quando eravamo alle elementari, prendeva un giorno di ferie e invitava i nostri amici a fare i biscotti insieme a noi.

SCHEDA PRODOTTO 3

NOME : FARINA DI MAIS OTTOFILE

CATEGORIA DI APPARTENENZA: AGRICOLTURA

DESCRIZIONE: In Oltrepò Pavese, nell'ambito del progetto Oltrepo' Biodiverso, è stato recentemente reintrodotto l'antico mais ottofile pavese. Il mais ottofile pavese è un cereale che presenta una caratteristica spiga o infruttescenza femminile (comunemente detta pannocchia) a 8 ranghi (file) lungo cui si dispongono le cariossidi, che chiamiamo chicchi; è un cereale a ciclo medio e, a differenza dei mais moderni, necessita di poca acqua per crescere, presenta buone caratteristiche organolettiche ed è gluten free. A livello di prodotti da tavola un tempo era considerato per il pavese il miglior mais per farina da polenta.

AZIENDA PRODUTTRICE
Natur-Art Farm di Paola Zanotti, Località Torchi 2, Borgo Priolo (PV)
e-mail: p.zanotti@libero.it Telefono: +39 347 152 7312
https://www.facebook.com/NaturArtFarm/
https://alvearechedicesi.it/it-IT/producers/42878

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Sono disponibili: Farina di Mais, Farina di Mais Fioretto, Biscotti Giallini
E' in fase di stesura il dossier sul mais ottofile pavese, necessario all'iscrizione della cultivar al Registro Nazionale delle Varietà da Conservazione (VC)

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La coltivazione del mais ottofile, sia in montagna che in pianura, cessò verso gli anni '60 del secolo scorso a causa dell'introduzione di cultivar decisamente più produttive (i così detti ibridi) a discapito però della qualità organolettica del prodotto. Tuttavia, nelle condizioni attuali, caratterizzate da un lato dalla maggiore attenzione dei consumatori verso la qualità degli alimenti (cibo "sano" e "buono") e dall'altro dalla crescente difficoltà di coltivazione dei mais moderni in condizioni di crescente aridità estiva, le antiche cultivar tornano ad essere di grande interesse.

SII CLUB MILANO ALLA SCALA
2019/2021







RICETTA DELLA TRADIZIONE

Biscotti Giallini

La ricetta è tratta dal libro: Ricettario tradizionale di Voghera e dell'Oltrepò Pavese. 148 ricette abbinate con i vini dell'Oltrepò, di Elisabetta Balduzzi, e Guido Conti.
https://www.libreriauniversitaria.it/ricettario-tradizionale-voghera-oltrepo-pavese/libro/9788890986611

Perché è la tua ricetta preferita
Abbiamo provato la ricetta e assaggiato i biscotti!



Ingredienti

- Farina di mais Ottofile (metà Bramata, metà Fioretto) 200g
- Farina di grano tenero 100g
- Due uova
- Burro 100g
- Zucchero 100g
- Lievito per dolci una bustina
- Qualche cucchiaio di latte

Preparazione
Mescolare al burro ammorbidito lo zucchero fino ad ottenere una crema, dopodiché aggiungere le uova una alla volta e amalgamare bene.
Mescolate le farine con il lievito e unitele poco alla volta all'impasto preparato. Quando il composto inizierà ad essere sodo, aggiungere poco latte terminando l'aggiunta delle farine. Fatene una palla e lasciatelo riposare in frigo per 30 minuti. Trascorso questo tempo portate il forno a 180° mentre con l'impasto preparerete delle palline che appoggerete sulla placca del forno foderata di carta da forno, schiacciandole leggermente e lasciando un po' di spazio tra l'una e l'altra per la lievitazione. Infornate per 10 minuti circa. I giallini saranno pronti quando inizieranno a prendere colore sui bordi.

SII CLUB MILAZZO

2019/2021

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME prodotto: PASSATA DI POMODORO "SICCAGNO"

CATEGORIA DI APPARTENENZA: AGRICOLTURA

DESCRIZIONE:
Il pomodoro detto "siccagno" deve il suo nome al tipo di coltivazione. La pianta cresce senz'acqua e preferisce i terreni aridi. Si sviluppa a cespuglio e il frutto di questa pianta è di forma arrotondata, mediamente piccolo, circa 80 gr, ed è un concentrato di vitamine, antiossidanti, zuccheri e sostanze nutritive. Il pomodoro "siccagno" ha una polpa densa e compatta, una buccia molto coriacea.
Contrada Crizzina, lavora in regime biologico ma soprattutto conduce un'agricoltura il più naturale possibile sia nella condotta delle coltivazioni che nei processi di lavorazione, preferendo, il più delle volte, rinunciare ad una parte del proprio prodotto.



AZIENDA PRODUTTRICE
Contrada Crizzina di Grazia e Enrico Rampi
Contrada Palano 4, 6 98053 Castrareale ME
Tel. 333 397 1235
Https://contradacrizzina.it

Contrada Crizzina è una borgata del Comune di Castroreale nella provincia di Messina: uno dei borghi più belli d'Italia. L'omonima azienda agricola nasce nel novembre 2017 dal sogno di due fratelli che, dopo aver vissuto gran parte della loro vita a Milano, decidono di ripercorrere la via delle origini per inseguire il desiderio di una vita lenta e genuina a contatto con la terra.



La filosofia dell'azienda si basa sulla varietà, sui tempi naturali e sul rispetto delle piante come esseri viventi. Contrada Crizzina è a conduzione familiare.

Il progetto della Contrada Crizzina si basa su 3 azioni produttive:
- la produzione primaria attraverso gli orti biologici, la coltivazione di agrumi, olive e frutta di vario genere;
- la produzione secondaria: utilizzando soprattutto ingredienti autoprodotti, composte di frutta, sottoli, conserve, miele ed essiccati;
- servizi rivolti alle scuole, famiglie e turismo esperienziale.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI
L'azienda è certificata biologica IT BIO 0018 ID. 1054874 inoltre è attenzionata da Slow Food Condotta Peloritani tirrenici con cui ha delle collaborazioni; infine segue i dettami della "Agenda 2030" per lo Sviluppo Sostenibile sottoscritta nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU.

PLUS
L'obiettivo dell'azienda è la diffusione di una coscienza per uno sviluppo sostenibile. Attraverso la condivisione e il confronto con il territorio circostante ricerca la fiducia dei clienti creando rapporti duraturi.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Prima che lo spopolamento della Sicilia divorasse i piccoli comuni, era tradizione che le famiglie si riunissero per la produzione della passata di pomodoro dove erano impegnati dai più piccoli ai più anziani. La giornata iniziava all'alba con la raccolta dei pomodori dell'orto, poi venivano mondati, passati e riempite le bocce di vetro, infine, in un grande contenitore con acqua, posto sopra il fuoco, venivano fatte bollire le bocce fino a sera; il giorno successivo, una volta raffreddata l'acqua, le bottiglie di passata di pomodoro venivano divise tra i partecipanti come provvista per l'anno a seguire.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI
L'azienda vende principalmente sul posto, nelle botteghe dei paesi limitrofi e attraverso l'e-commerce.
Alcuni appuntamenti estivi sono:
- Angonia Bay come special guest Slow Food Condotta Peloritani Tirrenici
- Roccavaldina per la fiera del "Pomodoro Siccagno"
- Museo diffuso di Cannistrà (Barcellona P.G.) Contrada Crizzina tratta "Il mondo delle api e la loro tutela" a cura di Slow Food Condotta Peloritani Tirrenici

SII CLUB MILAZZO
2019/2021

Ricetta della tradizione

Maccheroni caserecci con sugo di pomodoro "siccagno" e ricotta infornata

Le varianti di una pasta al pomodoro sono davvero molte, noi preferiamo suggerire la più semplice poiché assicura la possibilità di gustare la passata di pomodoro "siccagno" in tutta la sua dolcezza

Ingredienti per 4 persone
- 400g di maccheroni
- 640g di passata di pomodoro "siccagno"
- 100g di ricotta infornata
- 50g di cipolla
- 50 g di olio EVO
- sale q.b.
- basilico per guarnire i piatti



Preparazione
In una padella versate l'olio EVO insieme alla cipolla tritata e, a fuoco lento, fate appassire la cipolla fino a farla dorare; dopodiché versate la passata di pomodoro e, sempre a fuoco lento, fatela cuocere per circa 25 minuti. Il risultato deve essere un composto denso e cremoso. A parte fate cuocere la pasta in abbondante acqua salata e, un minuto prima di ultimare la cottura, scolate e versate nella padella col sugo i maccheroni per poi farli saltare con un paio di cucchiai di acqua di cottura. Impiattate la pasta col sugo, grattugiate la ricotta infornata e guarnite con un paio di foglie di basilico.

Perché è la tua ricetta preferita:
Questa ricetta fa parte della tradizione siciliana in generale, ma nelle famiglie si prepara molto spesso e dunque è un piatto legato alla famiglia ed alla condivisione.

SII CLUB PIACENZA
2019/2021

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO 1 e 2

NOME **GIARDINIERA**
SOFFRITTO

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE
Il Club di Piacenza desidera aderire al progetto C&C con la segnalazione di una realtà produttiva a filiera corta e intestata ad una titolare donna che racchiude in sé molti contenuti: contenuti che erano presenti in Expo 2015 a cui il Club di Piacenza ha recato un contributo producendo il convegno e il libro nel quadro della più grande iniziativa WE Women for Expo su temi della biodiversità, sostenibilità, conservazione, risparmio, solidarietà, creatività.
L'azienda individuata ha realizzato un orto organico, sinergico e selvatico. E 'un modo di coltivazione fatto di osservazione, ricerca, sperimentazione, minor intervento possibile, biodiversità, passione. *All'Erbucchio si coltivano 2 ettari di orto, circondato da piante e arbusti per preservare la biodiversità.* Dal 2017 è nata l'agricoltura S.O.S. (Sinergica Organica Selvatica) per adattare la teoria dei diversi metodi agricoli al clima, al terreno, alla necessità infinita di conoscenza, in una parola alla concretezza dei campi, che hanno proprie caratteristiche, esposizioni, predisposizioni e storia.



AZIENDA PRODUTTRICE
"Erbucchio" di Simonetta Covini
coltivazioni ortofrutticole con trasformazione dei prodotti della terra in conserve, prodotti da forno

Via Bastia 14 frazione Santimento –
ROTTOFRENO (PC) –29010
http://erbucchio.it/ - Web: www.erbucchio. it
Contatti: 0523.781398 cell 338.36419'001
email: info@erbucchio.it

Simonetta Covini la titolare

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
Nel 2003 l'idea è stata quella di dar vita a un'azienda biologica di colture orticole e aromatiche, con il laboratorio di trasformazione operante anche come fattoria didattica, con le visite dei gruppi scolastici. Questo percorso ha portato la titolare e i suoi collaboratori nella direzione odierna con una forte evoluzione avvenuta negli ultimi 4 anni. Oggi Erbucchio è un'azienda multifunzionale, nella quale si coltivano più di 70 specie diverse di ortaggi, cereali alternativi (farro monococco, attualmente), con un frutteto che ospita una ventina di varietà antiche di pomacee e drupacee.
Il progetto più a lungo termine prevede la realizzazione di un'agricoltura sostenibile e fruibile anche da chi non è propriamente abituato a questo approccio "gentile" verso la natura: un percorso di aiuto e sostegno verso l'agricoltore "classico", un'agricoltura trasferibile a dimensioni più grandi per aziende agricole attualmente non sostenibili. Le iniziative promozionali si moltiplicano con riconoscimento e raccolta periodica di erbe selvatiche spontanee (oltre 30 specie) eduli ad esempio le sprelle- nome piacentino della radichella- , erbe prelibate che odorano di primavera e che hanno molte proprietà. Poi interi ricettari costruiti intorno alla zucca Bertina, la zucca piacentina per eccellenza ottima di sapore e rinfrescante per l'organismo La fucina di idee è incessante e nel 2019 inizieranno i corsi di cucina naturale, agricoltura selvatica, erbe commestibili, allevamento familiare delle ovaiole. Ma non basta: oggi si trova il tè di gelso nero, una speciale infusione preparata con foglie di gelso nero essiccate e tritate. Tra i sapori dell'orto le cipolline borrettanein agrodolce o lo scalogno in agrodolce con vino gutturnio DOC e bacche di ginepro. Fiore all'occhiello le composte ottenute quando la frutta è abbondante e non viene venduta tutta. Le composte sono ottenute a cottura a bassa temperatura, sottovuoto, ed hanno sapori nuovi e naturali come quelle di sambuco (pianta poco usata da noi ma molto in Valtellina per le sue proprietà disinfettanti delle prime vie aeree e contro la tosse) quelle di pere san Giovanni con zenzero, amarene, gelsi neri, e mele con scaglie di cioccolato, ma soprattutto quelle ottenute con varietà antiche come **pere acquarosa** ma **susine rosse selvatiche.**
Oggi tutti i prodotti sono di produzione propria e stagionali, quindi disponibili solo in certi periodi dell'anno fino ad esaurimento.



Raccolta di gelso nero *Morus nigra*

Le composte sono ottenute tramite cottura sotto vuoto, senza l'utilizzo di conservanti, coloranti e pectine. I colori accesi dipendono dalla cottura a bassa temperatura, che aiuta a preservare nutrienti e vitamine. Alcune delle composte sono senza zucchero, nelle altre viene aggiunto alla frutta solo poco zucchero di canna o miele d'acacia. Per accompagnare carni e formaggi, deliziose armonie di sapori che cambiano di stagione in stagione: e che si impiegano nella classica giardiniera, proposta in tante versioni di mano in mano che maturano diverse verdure nell'orto, ma anche nel chutney di verdura.
Prodotti da forno. Per i biscotti e gli altri prodotti da forno si utilizzano farine di farro integrale, da cereali antichi, e ingredienti selezionati, ad esempio le nocciole e il cioccolato, le erbe aromatiche

raccolte a mano nei prati, ad esempio la lavanda. Questi prodotti sono realizzati e confezionati a mano e in piccole quantità e frequentemente, per poterli sempre gustare freschi.
Altri prodotti sono il thè di gelso nero, il succo di pera biologico senza zuccheri aggiunti e il comodissimo preparato per il soffritto ottenuto con le erbe aromatiche e le verdure biologiche dell' orto . Anche le erbe aromatiche utilizzate sono tutte raccolte e selezionate a mano

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: All'Erbucchio l'agricoltore diventa anche custode di antiche *cultivar* e di specie selvatiche che rappresentano una ricchezza da preservare nell'orto, nei campi e nel frutteto come pesche "Sangue di drago", frutti di gelso, finocchietto selvatico. Ad Erbucchio è stato avviato il recupero di varietà frutticole ed orticole abbandonate con l'obiettivo di riprodurre autonomamente la maggior parte dei semi che sono necessari.
Le erbe selvatiche sono una continua scoperta di sapori, proprietà curative e conoscenza*:* per questo si cerca di riconoscerle ed utilizzarle il più possibile. Le piante antiche costituiscono infatti una vera ricchezza per ogni territorio e ci dimostrano anno dopo anno una grande resistenza al clima e alle malattie. Oltre alle piante da frutto sono state recuperate le coltivazioni di cereali come il farro monococco, antiche varietà di ceci e fagioli, la zucca bertina e molte altre varietà. Sono inoltre stati avviati progetti di sperimentazione che riguardano i legumi .La stalla aziendale della fine dell'ottocento è ora diventata un luogo di raduno e degustazione prodotti. L'orizzonte si e' ampliato quando l'8 maggio 2017 Pianeta Verde di Telecolor ha dedicato un lungo servizio a questa realtà.
La solidarietà: dal rispetto per la natura e la sua stagionalità Simonetta passa al rispetto dell'essere umano in quanto tale e coi suoi limiti. Infatti Erbucchio è una realtà che accoglie (essendo fattoria didattica ma anche fattoria sociale). In questo ambito grandi attenzioni vengono rivolte a portatori di disagio sociale e disabilità che in questo contesto possono essere valorizzate e coinvolte a seconda del grado di capacità e predisposizione nelle attività della campagna, sentendosi investiti di responsabilità. Ad ospiti fissi ormai si alternano ragazzi di cooperative sociali e alcuni progetti di integrazione vengono condotti con portatori di autismo



cooperativa sociale anche per portatori di handicap

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
La zucca bertina è un prodotto tipico della tradizione piacentina usata per minestre, minestroni contorni e dolci, Parimenti le confetture erano sempre cotte all'ultimo stadio di accensione del forno a legna ponendo frutta denocciolata con zucchero in teglie in cui si rimestava di tanto in tanto finche' era abbastanza solida. Le erbe di campo eduli erano state sempre consumate ad es i vartisi (cime di luppolo lesse o con frittate) La cucina piacentina usava molto i fagioli poveri e nutrienti tanto che in un toponimo piacentino figurava un luogo chiamato *tur diu fasò* (torre dei fagioli) ingrediente dei pisarei e fasò.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI – La distribuzione
Rispettando la biodiversità si possono acquistare frutta e verdura di stagione dall'orto e dal frutteto scegliendo una delle seguenti modalità:

- ordinare i prodotti con un messaggio di WhatsApp e ritirare in azienda
- ordinare i prodotti telefonicamente e ritirare in azienda
- il lunedì mattina al mercato di San Nicolò; la sera prima nel gruppo su WhatsApp poiché i membri vengono informati sulle disponibilità dei prodotti freschi quali frutta, verdura, uova

SOFFRITTO
E'componente di base di molti piatti di pasta, sughi, pesce, carne e,che si deve eseguire ogni volta con dispendio di tempo. L'Azienda Agricola Erbucchio lo prepara BUONISSIMO in vasetti utilizzando sempre verdure fresche raccolte da orto a cultura biodinamica. Per preparare un soffritto a regola d'arte bastano pochi ingredienti a cui Simonetta aggiunge un tocco originaleIngredienti: cipolle, carote, sedano con foglie, 7/8 foglie di basilico, 1 spicchio di aglio piccolino,poche foglioline di aromatiche, sale in quantita' dimezzata rispetto ai due ingredienti principali, si taglia tutto a crudo e si invasetta. Ed ecco il soffritto pronto solo da far passare



Ricetta della tradizione 1
Frittatine ai vartis (cime di luppolo)

Perché è la ricetta preferita ?
E' nutriente rinfrescante, naturale, si esegue con pochi prodottti e un'erba dal sapore delicato

Ingredienti per 4 persone:

- vartis lavate 700 g
- formaggio 90g
- mollica pane 100 g
- 1 uovo
- 1 cucchiaino burro
- olio extravergine oliva - qb

Preparazione
Lavare bene le cime di luppolo – Vartis – e lessarle in acqua salata, ripassatele poi in padella con un ricciolo burro e poco olio extra vergine. Regolare di sale.
In una ciotola mescolare mollica i pane con formaggio grattugiato e poi con un cucchiaio ricavare porzioni di impasto adatte a padellino antiaderente appena unto finche' saranno di un bel colore dorato


Frittatina ai vartis

Ricetta della tradizione 2
GANASSINO (guanciale di Maiale) con mele acerbe

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 ganassini
- Aceto di vino
- 3 cucchiai abbondanti di soffritto Erbucchio
- Alloro e ginepro
- 1 ½ bicchiere di vino Gutturnio piacentino
- 6 cucchiai di olio Extra vergine di oliva e
- 2 bicchieri di passata di pomodoro e
- sale e pepe q.b.

Preparazione
Si mettono i ganassini - ben lavati con aceto di vino- con il soffritto in recipiente con olio e un goccio di vino e si pone tutto in frigo per 6 ore.
In una casseruola unta con poco olio, si mettono i ganassini e la marinatura, si rosolano finchè il colore passa dal rosso al marroncino e si lascia cuocere per dieci minuti. Poi si aggiungono pomodoro e acqua lasciando bollire per un'ora. Si aggiunge la mela acerba sbucciata e divisa in tocchetti e si lascia bollire per un'altra ora. Si prova a forare la carne che, avendo molto collagene, dovrebbe diventare tenerissima. Si consuma sopra un risotto bianco o la polenta o come piatto servito con patate arrosto.



SII CLUB RAVENNA

2019/2021

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME BIRIKKINE – SCHIACCIATA DI PIADINE

CATEGORIA DI APPARTENENZA PRODOTTI DA FORNO , AGRICOLTURA

DESCRIZIONE L'azienda nasce nel 1971 fondata dalla **famiglia Fabbri** che, ancor oggi proprietaria, gestisce la società con la collaborazione di un giovane staff composto da 12 persone.
Con il passare degli anni, l'attività si è sviluppata e diversificata: dalla panificazione alla pasticceria e, ormai da 10 anni, anche alla gastronomia con l'offerta di specialità di alta qualità quali pasta fresca, salumi e formaggi superiori, piatti pronti.
Al momento l'attività comprende due negozi per la vendita retail, un laboratorio per la panificazione e un più recente laboratorio di gastronomia dotato di certificazione CE che permette la produzione destinata alla rivendita oltre che al retail.
Si tratta di ricette tipiche, vere e proprie pietre miliari della gastronomia di Romagna, tramandate di padre in figlio nelle famiglie della nostra terra: piadina, Birikkine, grissini, schiacciatine, biscotti, panettone, pasta fresca surgelata.
Le nostre specialità sono artigianali come vuole la tradizione, sono prodotte nei nostri laborato- ri usando prodotti base accuratamente selezionati ed ingredienti di altissima qualità. Le nostre nuove linee di prodotto sono confezionate in larga scala per il retail e, grazie alle metodologie di confezionamento, la data di scadenza non è mai inferiore ai 6 mesi.
Per assicurare genuinità e freschezza ai nostri prodotti, abbiamo scelto di produrre solo sulla base di precisi ordinativi e di non produrre a stock, in quanto la nostra potenzialità ci permette di essere fortemente competitivi con la richiesta di mercato.

AZIENDA PRODUTTRICE
Fabbri Delizie Da Forno - Referente Michela Fabbri
Indirizzo: via Reale 123, Alfonsine (RA) Italia
P.IVA IT00095980397
info@fabbrideliziedaforno.it www.fabbrideliziedaforno.it
+39 0544.81688

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'azienda è passata ad offrire dalla panificazione alla pasticceria e alla gastronomia con specialità di alta qualità quali pasta fresca, salumi e formaggi superiori, piatti pronti .

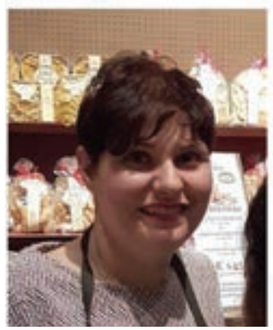
Partendo dai nostri prodotti classici con cui forniamo la nostra affezionata clientela dal lontano 1971, abbiamo recentemente lanciato una nuova linea di prodotti tipici di Romagna destinati a grossisti nazionali ed internazionali che comprendono: ricette tipiche, vere e proprirei pietre miliari della gastronomia di Romagna: piadine, grissinmi, schiacciatine, biscotti pasta fresca surgelata.



CERTIFICAZIONI/RICONOSCIMENTI:
Nel 2018 ha conseguito il Premio maestri panificatori a Lugo (RA)

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI (a cui partecipa la produttrice)
Al momento i nostri prodotti sono distribuiti da parecchi grossisti a livello nazionale e da retail traders. Di recente, partecipando alle maggiori fiere internazionali quali l'Anuga di Colonia, l'Ali- mentaria di Barcellona, il Cibus di Parma, le nostre Delizie sono state lanciate anche sui maggiori mercati europei dove stanno incontrando un fortissimo interesse da parte di distributori di fine food e specialità regionali







Ricetta della tradizione
BIRIKKINE "ROMAGNA MIA"

INGREDIENTI (per 1 porzione)

- 4 pezzi di Birikkine
- 2 fettine di formaggio Mariola
- 2 fette di salame
- 1 pera non trattata
- 1 foglia di erba cipollina

PROCEDIMENTO

Questo piatto si prepara in pochissimo tempo (in meno di un'ora ho preparato tutti gli assaggi per più di quaranta persone!)

Spezzate una Birikkina per avere una dimensione simile a quella di un piattino per tazzina. Questa è la base! Tagliate due fettine di formaggio Mariola e disponetele sopra la base. Potete spalmarle, ma io ho preferito lasciarle integre sia per una questione estetica, perché ho voluto lasciare gli ingredienti nel loro aspetto "nativo".

Posizionate due fettine di pera, sottili circa mezzo centimetro, sopra alla Birikkina, in modo da separare il frutto dal formaggio. Ecco il motivo per cui ho scelto una pera non trattata, in modo da lasciarle la buccia, che la mantiene più soda.

Altra Birikkina, quindi due fette di salame brado. Ultima Birikkina in chiusura, su cui disporre una mezzaluna di pera (di spessore leggermente più grosso) stretta in un nodino di erba cipollina.

Il piatto è semplice, ma per nulla banale, non confondiamoci! Le Birikkine hanno il ruolo di dare solidità al piatto, che così potrà essere degustato anche "gironzolando", se si tratta di un buffet all'aperto.

Il formaggio si trova in basso in modo da rendere la base più compatta, essendo l'unico ingrediente che aderisce alla schiacciatina di Romagna.

La pera separa e allo stesso lega dolcemente i due sapori forti del formaggio e del salame, che a astretto contatto andrebbero in conflitto. La pera in cima avvolta dall'erba cipollina, che permette di mangiarla per prima senza sporcarsi le dita, crea in bocca il sapore giusto per accogliere il piatto.

Le Birikkine "Romagna Mia" possono essere preparate anche in dimensioni più piccole ed essere divorate in un sol boccone! Quando gli ingredienti sono ottimi sarebbe un sacrilegio trasformarli.

Evviva la mia terra, evviva la Romagna!

SII CLUB RAVENNA
2019/2021

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME : IL LUIGINO

CATEGORIA DI APPARTENENZA LIQUORI , AGRICOLTURA TRASFORMAZIONE

DESCRIZIONE .

Questa storia aziendale è potente, amara e fresca come uno dei liquori che produce: "Il Luigino."

Angelo Babini, ex albergatore e Sommelier, nel 2002 decide di mettere a punto ricette di liquori della tradizione romagnola che rischiavano di scomparire non solo dalle tavole ma soprattutto dalla memoria di questo territorio.

Tutte le materie prime sono a kilometro zero, coltivate nei campi del territorio e dalla stessa azienda. La sua prematura scomparsa nel 2008, ha messo davanti a un bivio la moglie e l'intera famiglia: portare avanti l'azienda o chiudere. Chiudere avrebbe significato dimenticare Angelo. Chiudere quindi non solo l'azienda ma un ciclo di vita.

La moglie Giuliana, supportata dall'intera famiglia, scelse di non farsi fermare dal dolore, da quello stop forzato e forzoso, da quel sapore amaro potente che la vita le stava facendo gustare. Quell'amaro sentito in bocca per lunghissimi mesi, è riuscito a trasformarlo in freschezza.

Giuliana è una donna concreta, solare e che dona freschezza, come "Il luigino".

Bevendo i liquori di questa eccellenza enogastronomica si fa un viaggio nella Romagna, nelle sue tradizioni, tra i suoi luoghi, tra la sua gente e si fa onore alla memoria del suo fondatore e alla forza d'animo di una donna che non si è arresa.

AZIENDA PRODUTTRICE

F.lli Babini di Babini Carlo Antonio & C Sas
Referente: Giuliana Babini
Denominazione Commerciale
Le ricette di Angelo Babini Liquori
Indirizzo: via Garibaldi, 210/3 - 48026 Russi (RA)
P.IVA e CF 02342130396
Tel. +39 338-2253668
angelo@angelobabini.it
http://www.angelobabini.it



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA:
Il prodotto più famoso è “Il Luigino”, liquore di Erba Luigia, una delle tradizioni più diffuse ed amate dai Romagnoli nel campo dei liquori fatti in casa. Liquore molto gradevole che ha in più naturali proprietà digestive. Si consiglia di gustare “Il Luigino” freddo, ma non ghiacciato, liscio o con un cubetto di ghiaccio. In inverno sarà di conforto una parte di “Il Luigino” con tre parti di acqua bollente come punch corroborante. Ottimo come componente per cocktails.
Composizione:
Alcole, Zucchero, Estratto Idroalcoolica di Erba Luigia (Lippia Citriodora). 35% vol alc.
Formati: Mignon, 200ml, 500ml, 700ml, 1500ml.
La produzione Babini si arricchisce però di Prugnolino, liquore forte e deciso a base di Prugnoli selvatici raccolti nella Salina di Cervia, Nocino, liquore gradevole e profumato a base di noci della campagna ravennate; Feuilles de Cerises, Ratafià di antica ricetta napoleonica, conosciuto e prodotto in Romagna fin dal 1797; Cafetino, liquore con caffè brasiliano di antica tradizione monastica; Liquirizia, denso liquore nato dall'infusione della celebre radice; nero e caloroso è un ottimo finepasto; Alkermes, rosolio tradizionale di Romagna e Toscana ideale per la preparazione di dolci; Melagrana, rosolio di antica ricetta delicatamente insaporito dalla rossa melagrana

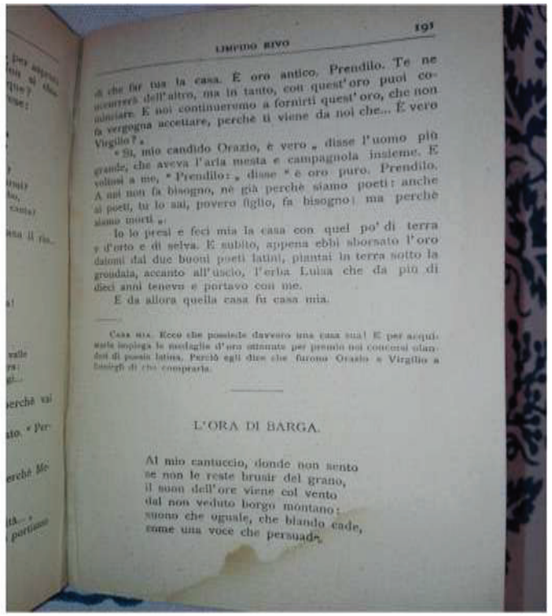
CERTIFICAZIONI-RICONOSCIMENTI

- Prodotto a Kilometro zero
- 33mo Palio di San Valentino
- Ordine del Nocino Modenese
- Miglior nocino della provincia di Ravenna Il Nocino
- Seconda rassegna internazionale dei vini passiti
- Gran Palio della Signoria dei Bentivoglio
- Diploma di menzione
- Feuilles de Cerises
- 30mo Palio di San Valentino
- Ordine del Nocino Modenese
- Miglior Nocino della Provincia di Ravenna
- Il Nocino
- Prima Rassegna Internazionale dei vini passiti
- Gran Palio della Signoria dei Bentivoglio
- Secondo Classificato vini aromatizzati
- Feuilles de Cerises

PLUS Approvato da Mauro Zanarini fiduciario Slow Food di Ravenna

STORIA E TRADIZIONI LOCALI LEGATE AL PRODOTTO
In Romagna non si bevono liquori ad alta gradazione come grappe, ma liquori distillati da Erbe, Frutti Selvatici, Mallo di Noci liquori che sono più aromatici, digestivi e morbidi

SII CLUB RAVENNA
2019/2021


LIMPIDO RIVO 191

di che fior tua la casa. È oro antico. Prendilo. Te ne occorrerà dell'altro, ma in tanto, con quest'oro puoi cominciare. E noi continueremo a fornirti quest'oro, che non fa vergogna accettare, perchè ti viene da noi che... È vero Virgilio?».

«Sì, mio candido Orazio, è vero» disse l'uomo più grande, che aveva l'aria mesta e campagnola insieme. E voltosi a me, «Prendilo» disse «è oro puro. Prendilo. A noi non fa bisogno, nè già perchè siamo poeti: anche ai poeti, tu lo sai, povero figlio, fa bisogno; ma perchè siamo morti».

Io lo presi e feci mia la casa con quel po' di terra d'orto e di selva. E subito, appena ebbi sborsato l'oro datomi dai due buoni poeti latini, piantai in terra sotto la grondaia, accanto all'uscio, l'erba Luisa che da più di dieci anni tenevo e portavo con me.

E da allora quella casa fu casa mia.

Casa mia. Ecco che possiede davvero una casa sua! E per acquistarla impiega le medaglie d'oro ottenute per premio nei concorsi olandesi di poesia latina. Perciò egli dice che furono Orazio e Virgilio a fornirgli di che comperarla.

L'ORA DI BARGA.

Al mio cantuccio, donde non sento
se non le reste brunir del grano,
il suon dell'ore viene col vento
dal non veduto borgo montano:
suono che uguale, che blando cade,
come una voce che persuade.





Ricetta della tradizione
SALAME AL CIOCCOLATO

Perché è la tua ricetta preferita:
È veloce, aromatica, gustosa

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova intere
- 200 gr di zucchero 200 gr di burro
- 300 gr di biscotti secchi frantumati
- 100 gr cacao amaro
- 2 cucchiai di liquore della F.lli Babini

Procedimento
Montare uova e zucchero, aggiungere burro ammorbidito e mettere biscotti e per ultimo il liquore. Arrotolare l'impasto in un canovaccio bianco e mettere in frigo. Servire a fette



SCHEDA PRODOTTO 3

NOME : ALBANA E VINI di produzione propria

CATEGORIA DI APPARTENENZA: AGRICOLTURA settore VITIVINICOLO (con Cantina)

DESCRIZIONE: Azienda Agricola tramandata da tre generazioni. L'attuale Az. Podere Neretta è di proprietà da metà anni 1960. Azienda situata in zona panoramica collinare con testimonianze storiche di coltivazione di vigneti già in epoca romana. Si coltiva vigneto con inerbimento spontaneo senza l'uso di diserbanti e si segue un processo di lotta integrata con calendari di difese mirate a minore impatto ambientale. La raccolta delle uve viene effettuata a mano, rispettando le giuste maturazioni e con vendemmie tardive. La vinificazione avviene in cantina aziendale, facendo molta attenzione ai processi di lavorazione come ad esempio spremiture molto delicate delle uve al fine di preservare meglio profumi e sapori. I vitigni impiantati sono varietà autoctone e tipiche del territorio per poter fornire un'ampia scelta di vini locali per la vendita diretta.

AZIENDA PRODUTTRICE: contatti SUZZI PATRIZIA (Sommelier)
SUZZI GIUSEPPE
IMOLA (BO) Via Ghiandolino, 20
TEL e fax 0542 – 657030
E-mail: poderenerettta@virgilio.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA: vendita diretta di vini ad Indicazione Geografica Protetta (sfusi o imbottigliati) di sola produzione propria. Su prenotazione si organizzano passeggiate in vigneto, brevi lezioni di Degustazione Vini.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI:
Vini ad Indicazione Geografica Protetta Vini DOC Colli d' Imola
Nel 1995 con ALBANA di Romagna DOCG l'Azienda Suzzi si posiziona al secondo posto (su 6 produttori del territorio) al Banco di Assaggio Imolese "Baccanale" (manifestazione enogastronomica annuale).
Nel 1999 Patrizia Suzzi partecipa ad un Concorso organizzato dal Movimento Giovanile Nazionale di Coldiretti per la realizzazione di un Atlante dal titolo "NUOVA IMPRESA "Cento casi di idee ed evoluzione dell'imprenditorialità agricola italiana". Su 400 aziende di tutta Italia (partecipanti al

Concorso) solo 100 hanno superato la selezione comparendo su questo Atlante. Patrizia si distingue nella sezione “Spirito imprenditoriale” 1° azienda per la provincia di Bologna e una delle 8 in rappresentanza dell’Emilia Romagna.
Nel 2006 l’Azienda è finalista al Concorso OSCAR GREEN OLTRE LA FILIERA per premiare le imprese Agricole d’eccellenza del territorio italiano. Oltre 300 le Aziende di tutta Italia partecipanti al Concorso; solo 50 si sono distinte per la finale. Patrizia si è distinta per la categoria “Stile Imprenditoriale” e, sebbene non vincitrice assoluta di categoria, si è aggiudicata una medaglia ed un attestato di merito.
Nel 2009 partecipazione al Concorso Nazionale De@terra di ONILFA (Osservatorio Nazionale per l’Imprenditorialità ed il lavoro femminile in Agricoltura).

PLUS: Patrizia Suzzi è Sommelier dal 1998; dal 1993 ha frequentato numerosi Corsi di Formazione (circa 100 Corsi frequentati con Attestati documentati) per poter accrescere le proprie competenze e conoscenze. Al momento (febbraio 2020) sta frequentando un Corso di Vitivinicoltura del Metodo BIOLOGICO. Da metà degli anni 1990 Patrizia ha iniziato ad interessarsi dell’economia agricola territoriale ed attraverso l’Associazione Professionale Agricola (Coldiretti) partecipa a tavoli di lavoro, ricoprendo diversi incarichi a livello provinciale. Inizia dal Comitato dei Giovani Impresa, fino a Donne Impresa (Coordinamento per l’Imprenditorialità Femminile in agricoltura, per diversi mandati ricoprendo incarichi provinciali e come vice regionale). Partecipa al Comitato Imprenditoria Femminile presso la Camera di Commercio di Bologna.
Nel 2017 l’Azienda Suzzi aderisce con altre imprese ad una Rete di Imprese chiamata “SLOW BIKE TOURISM” (per la promozione e la scoperta del territorio Emilia Romagna: la conoscenza della cultura, della storia, delle tradizioni, dell’enogastronomia, del benessere) attraverso servizi dedicati e personalizzabili dal noleggio bici, guide professionali, agenzia viaggi, sistemazioni in hotel, B&B, villaggi turistici, assistenza e trasporto bagagli, traduttori in lingua ed altri servizi.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO: L’ Azienda SUZZI si trova in zona collinare vocata alla coltivazione della vite, già citata in epoca romana e successivamente in epoca medioevale. Degustazioni vini in abbinamento a prodotti gastronomici locali (prodotti da forno, salumi, formaggi o piadina fritta casalinga). Conoscenza del territorio.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI: Degustazioni di vini presso la sede aziendale.
Degustazioni Estive in Centro storico ad Imola (in estate “Imola di Mercoledì “animazioni e negozi aperti in Centro storico in orario serale). Degustazioni in collaborazione con negozio storica Formaggeria Cavallotti (formaggi e salumi di qualità).

SII CLUB RAVENNA
2019/2021

Ricetta della tradizione
PE’ DOLZ (o PANE DOLCE)

Ricetta con ingredienti contro lo spreco *della Famiglia Suzzi-Fardori*

Ingredienti :

- 200 gr di pane raffermo a tocchetti
- 500 gr di latte
- 3-4 uova
- 2-3 cucchiai di burro
- 200 gr di zucchero
- 60 gr zucchero per il caramello
- 200 gr di uvetta sultanina
- ½ bicchiere di Albana az.Suzzi

Procedimento:
Far bollire il latte, toglierlo dal fuoco e aggiungere il pane tagliato a tocchetti.
Mescolare bene fino a far assorbire tutto il latte. Sbattere le uova intere e appena il pane è freddo, aggiungere le uova, lo zucchero, l’uvetta ed il burro e il mezzo bicchiere di Albana. Preparare lo stampo caramellato e versarvi l’impasto preparato. Infornare e cuocere a 180° C fino a quando la superficie appare dorata.
Si può mangiare sia tiepido che freddo a temperatura ambiente.
Abbinare con Vino BIANCO IGP da uve ALBANA Tipologia DOLCE.

SII CLUB SPADAFORA-GALLO-NICETO

2019/2021

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME : CONFETTURA DI SMERGIA
CONFETTURA DI MELA LAPPEDDA
CONFETTURA DI CLEMENTINE

CATEGORIA DI APPARTENENZA AGRICOLTURA

DESCRIZIONE: l'imprenditrice agricola Pino Nunzia, nel 2018 organizza un laboratorio nato dall'idea di riqualificare un piccolo casale in località Monforte San Giorgio(ME) con il terreno circostante, promuovendo il territorio con la diversificazione delle colture nel rispetto della stagionalità con metodologia ecosostenibile senza uso di pesticidi e concimi chimici; per favorire l'impollinazione ha insediato nel proprio terreno delle arnie di api.



Il progetto della "Zagara in Fiore" è quello di impiantare alberi da frutta autoctoni, frutta i cui sapori si sono persi nel tempo ma non nella memoria; le nostre marmellate e confetture sono ottenute con frutta (Smergia= pesca nettarina della Valle del Niceto, Mela Lappedda) e ortaggi del territorio che, come per magia, con l'aggiunta di spezie e un pizzico di zucchero di canna danno vita a nuovi sapori e nuovi profumi.
L'intento è quello di condurre il cliente in un percorso sensoriale che va al di là del semplice assaggio. Dietro ogni frutto c'è una storia che i nostri nonni ci hanno tramandato e il compito della nostra generazione è quello di continuare.

AZIENDA PRODUTTRICE
PINO NUNZIA - "LA ZAGARA IN FIORE S.R.L.S", Via Pirarella snc, cap. 98041 Monforte San Giorgio (ME). Indirizzo mail: info@lazagarainfiore.it sito web: www.lazagarainfiore.it contatti: 3498749190/3493698641. Presente su Instagram e facebook

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA
L'azienda coltiva circa un ettaro di terreno a 500 metri sul livello del mare, di fronte alle isole Eolie. La titolare si occupa personalmente della gestione della produzione e della trasformazione dei frutti e degli ortaggi. Le confetture e le marmellate sono realizzate senza addensanti, coloranti e conservanti. Il processo di trasformazione in confetture e marmellate è di carattere artigianale per cui la quantità giornaliera di frutta lavorata non eccede la misura di 50 kg.
La cottura delle marmellate e delle confetture sottovuoto presenta indubbi vantaggi: è possibile preparare anche piccole quantità di prodotto, inoltre questo procedimento permette di preservare meglio nelle confetture la forma dei frutti di colore e le proprietà organolettiche; infatti l'ebollizione del prodotto avviene a bassa temperatura (mantenendo il vuoto tra 750/850 mm, che corrisponde a una temperatura di ebollizione di 50/60°C) evitando così la cristallizzazione delle parti zuccherine, la distruzione delle proteine e delle vitamine e l'ossidazione del prodotto, mantenendo inalterate le proprietà della frutta. Durante questa fase di sottovuoto il prodotto viene sottoposto ad un processo di evaporazione, ciò ha lo scopo di cuocere il prodotto e favorire l'evaporazione dell'acqua libera (il contenuto d'acqua sarà solo acqua legata ovvero non disponibile alle attività microbiche). Terminata la fase del sottovuoto e concentrazione del fruttosio presente nella frutta viene aggiunta la quantità di zucchero di canna pari a circa 25-30% degli zuccheri totali. Viene misurato il grado brix della marmellata e successivamente vengono riempiti manualmente i vasetti fino all'orlo per assicurare l'assenza di aria nello spazio di testa.
La temperatura di riempimento si attesta di norma intorno tra gli 80°-90°C. I vasetti chiusi ermeticamente vengono trasferiti per la pastorizzazione.
Il trattamento termico più diffuso in campo alimentare ed ha lo scopo di abbassare drasticamente la carica microbica e disattivare gli enzimi che comprometterebbero la qualità igienica e la consistenza del prodotto finale.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

PLUS Il club Soroptimist International di Spadafora Gallo Niceto sostiene dal mese di agosto del 2019 questa produttrice.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
Monforte San Giorgio è un piccolo comune della provincia di Messina ai piedi dei Monti Peloritani; il territorio è stati dominato in tempi passati da Arabi e Normanni ed oggi, in ogni via del paese, vi è un'atmosfera medievale. Il visitatore rimane incantato dalle molteplici chiese e dai riti ultra secolari che si ripetono in occasione dei vari appuntamenti durante l'anno.

APPUNTAMENTI La rievocazione della battaglia tra gli Arabi e i Normanni con due versioni quella estiva che si tiene presso il borgo Calogero e la versione invernale che ha come scenario le vie del comune di Monforte San Giorgio. Un' altro evento è "il Giro delle Botti": consiste in un percorso enogastronomico tra i Catoj del paese.



La nostra marmellata di clementine, una goduria!!!

Nunzia al lavoro nel laboratorio di produzione



SII CLUB SPADAFORA-GALLO-NICETO
2019/2021

Ricetta della tradizione

Panzerotti siciliani con ripieno di ricotta

Perché è la tua ricetta preferita
I panzerotti con ripieno di ricotta è una ricetta legata ai ricordi d'infanzia, nel periodo carnevalesco la nonna solitamente preparava queste deliziose mezze lune con un ripieno morbido di ricotta e profumato con della marmellata d'arance con scorzette. Una delizia!

Ingredienti per 4 persone:

- 600g di farina 00,
- 350g di zucchero,
- 200g di burro,
- 2 uova + 2 tuorli,
- 500g di ricotta,
- un pizzico di sale
- 50g marmellata di clementine
- scorza d'arancia.



Preparazione
Setacciare la farina, formare una fontana e aggiungere 2 uova e due tuorli, 20g zucchero, il burro morbido, un pizzico di sale e quattro cucchiai d'acqua. Impastare e avvolgere l'impasto nella pellicola, far riposare per mezz'ora. Nel frattempo passare la ricotta nel setaccio unirla al resto dello zucchero, aggiungere la scorza d'arancia e la marmellata.
Con l'impasto fare dei cerchi, mettere al centro la crema di ricotta e chiuderli a mezza luna.
Infornarli nel forno preriscaldato a 180°C funzione "statico" per circa 20 minuti.
Quando sono freddi mettere lo zucchero a velo.

Questo dolce si abbina con un buon liquore siciliano, come il Marsala o il Passito delle Lipari.

SII CLUB VALLE D'AOSTA

2019/2021

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME prodotto

La Canapa. Tessuti artigianali con filati naturali.

CATEGORIA DI APPARTENENZA

TESSITURA

DESCRIZIONE

Lana e canapa sono le materie prime prodotte e lavorate in proprio dalle quali le comunità di montagna ricavano le fibre tessili per realizzare i capi di abbigliamento, corredi e teli da lavoro, secondo le proprie necessità ed esigenze.
Dalla Canapa, Cannabis sativa, largamente coltivata in prossimità dei corsi d'acqua in Valle d'Aosta e in tutto l'arco alpino, si ricavava, dopo una serie di procedimenti (raccolta, macerazione, scortecciatura, pettinatura, filatura), un filato robusto e resistente all'usura. A seconda della finezza o rusticità, questo filato veniva tessuto per confezionare biancheria e indumenti, teli per il bucato e per il fieno, cuscini trasporto e sacchi,
nonchè per produrre spago per cucire le suole delle pantofole, cordicelle e legacci ampiamente utilizzati nei lavori agricoli.
Sul filo della memoria di un'antica tradizione, la Cooperativa "**Lou Dzeut**" continua la rinomata attività artigianale di un tempo, tessendo a mano la tela di canapa, confezionando e ricamando corredi e manufatti che sottintendono una storia e una memoria accertata che garantisce unicità e qualità ai prodotti realizzati.
Tre tessitrici, una maestra di cucito, alcune ricamatrici e merlettaie, rappresentano una realtà significativa di produzione di reddito per le donne che, in queste aree periferiche, riuscirebbero difficilmente a trovare altre attività economiche soddisfacenti proporzionate alle proprie esigenze, impegni familiari e attività agricola. I manufatti vengono raccolti in categorie quali: abbigliamento, tende e pannelli, tessuti a metraggio, prodotti per la casa, la cucina, wedding, borse e sportine, pizzi e ricami a mano.

AZIENDA PRODUTTRICE

La Cooperativa Artigianale femminile:

Lou Dzeut
Cooperativa s.r.l - Frazione Chardoney, 42
11020 Champoercher - Valle d'Aosta – Italia
P. Iva 00194250072
Telefono +39 0125 37327
Referente: Casagrande Maria Giovanna cell +39 329 3664967
mail: info@tessereamano.com
sito web: https://www.loudzeut.com

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Non a caso il nome scelto per la cooperativa è stato Lou Dzeut, parola che nel patois locale ha due significati: sciame, segno di lavoro comune di ricerca e collaborazione, germoglio, come promessa di frutti. futuri.
Le tessitrici, la maestra di cucito con alcune ricamatrici e merlettaie, continuano a produrre tessuti di canapa e lino, realizzando oggetti unici e personalizzati per per la casa e per il corredo personale.
Tessere sui telai manuali in legno di antico modello, in cui le mani ed i piedi della tessitrice si muovono aritmicamente, come ingranaggio di una macchina, resta sempre un' attività d'altri tempi, faticosa, impegnativa, ma affascinante in quanto la qualità viene prima della quantità.
Nell'eseguire lavorazioni di grande precisione, si attinge al vasto campionario di pezzi che costituivano il corredo delle famiglie di un tempo in cui la praticità, la robustezza, la sobria eleganza dei capi e l'abilità con cui essi sono stati realizzati affascinano ancora oggi.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

Il tessuto naturale a impatto zero.
I tessuti naturali in canapa per i copriletti, sono stati utilizzati da BIOSPERA 2.0, modulo abitativo a impatto zero progettato è costruito da un pool di aziende internazionali e Università quali il Politecnico di Torino e l'Università della Valle d'Aosta.

PLUS

Nel 2021 la Maison FENDI. Il savoir faire degli artigiani locali incontra la grande moda: si chiama "Hand in Hand" il progetto lanciato dalla Maison Fendi che ha coinvolto 20 atelier artigiani, uno per ciascuna regione d'Italia, tutti invitati a reinterpretare La Baguette, icona della Maison dal 1997 dal Direttore Creativo Silvia Venturini Fendi. La borsa viene così trasformata in autentico objet d'art.. A rappresentare la Valle d'Aosta è stata chiamata la cooperativa Lou Dzeut di Champorcher.
La proposta valdostana è ricaduta sul "punto e croce "che veniva utilizzato per siglare con le iniziali della famiglia le camicie e la biancheria da letto.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

La tessitura è stata nei secoli scorsi una delle attività prevalenti della comunità di Champorcher in cui, durante i lunghi inverni, donne e uomini filavano e tessevano la tela di canapa (teila de meison) per il proprio uso e consumo ma anche in conto terzi, come integrazione del reddito agricolo. In autunno, prima che la neve isolasse il paese, il filo di canapa in gomitoli e matasse veniva portato a spalle a tessere nelle varie famiglie; a primavera, veniva restituito sotto forma di tessuto. I telai erano robusti, costruiti in legno di larice da falegnami locali e collocati nelle stalle dove l'umidità costante dovuta alla presenza degli animali, era la condizione indispensabile alla tessitura del filato di canapa di natura piuttosto ruvido, rigido, poco scorrevole, essendo filato a mano.
La cooperativa "Lou Dzeut" è stata costituita nel maggio 1989 da un gruppo di donne di Champorcher a seguito di una esposizione allestita sui corredi delle famiglie di un tempo. Da allora esse, con passione, dedizione e tenacia, hanno operato affinché la cooperativa potesse continuare a mantenere le tradizioni e svolgere una attività che, ancor oggi, come lo è stata in passato, rappresenta un'importante integrazione al reddito familiare.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI

La cooperativa Lo Dzeut partecipa con regolarità a:

- al castello di Masino a Caravino (To) alle TRE GIORNI PER IL GIARDINO a maggio;
- ai mercatini di Natale a Valtournenche (Ao) in gennaio;
- alla fiera di Sant Orso a Donnas (Ao) la seconda domenica di gennaio;
- alla fiera di Sant Orso ad Aosta nei giorni 30 e 31 gennaio;
- alla Foire d'été in Piazza Chanoux ad Aosta ad agosto;
- al salone Maison&Loisir ad Aosta in aprile;
- al Convegno di Strona (BI): "Costruire con la canapa";
- al Castello di Parella a Parella (To) in qualità di fornitori.

REFERENTE di CLUB

Franchin Luciana – cell. +39 349 5846867 - email: info@flatlynx.it

LOGO AZIENDA









FOTO PRODOTTI











SCHEDA PRODOTTO 2

NOME: FONTINA

CATEGORIA DI APPARTENENZA: Allevamento, formaggio.

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

AZIENDA PRODUTTRICE:

Az. Agr. LA CROIX – Fraz. La Croix,11 11010 St. Pierre – AO - lalexgio@yahoo.it
Referente: Signora Luisa Petitpierre cell. 333 1136024 – lppherba@yahoo.it

SII CLUB VALLE D'AOSTA
2019/2021

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA PRODOTTO
La Croix è il nome dell' Azienda Agricola da noi selezionata ed è anche la frazione , nel comune di St. Pierre, dove si trova questa realtà famigliare , di medie dimensioni, ma ben presente, conosciuta ed apprezzata sul nostro territorio.
La Signora Luisa è il riferimento di questa Famiglia dedita all' allevamento, alla fienagione e alla trasformazione in proprio del latte delle loro bovine in prodotti caseari, primi fra tutti LA FONTINA.
L 'azienda conta una sessantina di capi di bestiame, tutti di razza autoctona, che in estate salgono ai pascoli in quota a Rumiod e poi in alpeggio nella vallate di St. Barthélemy dove possono alimentarsi con le erbe e i fiori più teneri e grassi.
La qualità dell' erba è importante perché va ad incidere in maniera significativa sulla bontà del latte, donando sapore, profumo ed aroma al formaggio.
Nel periodo invernale le bovine scendono a Valle e vengono alimentate esclusivamente con fieno dei prati valdostani, integrato con crusca ed altri prodotti rigorosamente naturali.
Sia il burro che i formaggi, vengono lavorati in maniera tradizionale e la completa produzione è a latte crudo.
Nell' Azienda Agricola La Croix, si uniscono l' antico sapere e l' innovazione per ottenere prodotti di alta qualità nel massimo rispetto delle normative vigenti e soprattutto della natura e del benessere animale.
La filiera di produzione coinvolge tutta l 'Azienda ed i suoi spazi: la stalla, i pascoli, il locale nel quale il latte viene portato subito dopo la mungitura e dove viene lavorato e trasformato; infine la crotta, con il grado di umidità ideale per la conservazione e stagionatura delle preziose Fontine.

CERTIFICAZIONI- RICONOSCIMENTI:

L' Azienda Agricola La Croix, può fregiarsi del Marchio Qualità Gran Paradiso, marchio di identificazione che l'ente Parco assegna a operatori del settore turistico alberghiero, artigianato e agroalimentare impegnati in un percorso di qualità e sostenibilità. Ciò per garantire anche ai consumatori la provenienza dal territorio del Parco, la qualità delle lavorazioni,
l' accoglienza all'insegna del rispetto per l'ambiente oltre che della cortesia e delle tradizioni locali.
Inoltre l 'Azienda fa parte della Fondazione Campagna Amica, promossa da Coldiretti. Fondazione che è nata nel 2008 per realizzare iniziative volte ad esprimere pienamente il valore e la dignità dell'agricoltura italiana. In tal modo rendendo evidente il suo ruolo chiave per la tutela dell'ambiente, del territorio, delle tradizioni e della cultura, della salute, della sicurezza alimentare, dell'equità, dell'accesso al cibo ad un giusto prezzo, dell'aggregazione sociale e del lavoro.

PLUS

La fontina è un formaggio Valdostano prodotto ad ogni mungitura e stagionato almeno 3 mesi.
Nel 1996 ha ottenuto dall'Unione europea la **Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)**
A stagionatura ultimata, dopo una serie di severi controlli, il Consorzio produttori e tutela della DOP fontina procede alla marchiatura: le forme contrassegnate con il marchio sono garantite per autenticità e qualità.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

"Vacherinus", "Seracio", "Faontines" sono i termini usati a partire dal 1270 fino al XVI secolo per indicare il formaggio ottenuto dal latte di vacca intero prodotto in Valle d'Aosta, mentre la prima testimonianza iconografica risale al XV secolo e la si trova in un affresco del Castello di Issogne. Dal XVIII secolo il termine Fontina si imporrà definitivamente sugli altri. Sull'etimologia del nome le versioni sono contrastanti. In vari documenti il nome Fontina si fa risalire alla famiglia "De Funtina", poi cent'anni dopo "de Fontines". C'è chi lo collega invece al nome dell'alpeggio Fontin, nel comune di Quart, chi ne fa derivare l'origine dal nome del piccolo comune di Fontinaz (Saint Marcel), altri ancora semplicemente dal cognome di una famiglia di produttori di formaggio. Il primo documento ufficiale riportante detto termine è datato 1717 ed è conservato negli archivi dell'Ospizio del Gran San Bernardo.

Per molti secoli la Fontina venne prodotta là dove era possibile avere abbastanza latte, cioè abbastanza vacche, cioè in alpeggio, dove tradizionalmente sono "gli arpian", i pastori, a prepararla. Durante l'inverno la quasi totalità delle famiglie valdostane non aveva che una o due o tre mucche, per la famiglia appunto. Solo nel corso del 1.800 si costituirono le latterie turnarie e il latte da lavorare viene messo in comune con spirito cooperativistico.

I veri "artefici" della Fontina sono i pascoli montani della Regione e le bovine di razza autoctona: la pezzata rossa, la pezzata nera e la castana che assumono un ruolo insostituibile, grazie alla loro capacità di valorizzare l'erba dei pascoli alpini e i fieni dei prati naturali.

Il rapporto tra animali e pascoli è attentamente gestito e sorvegliato dall'uomo che, secondo una sequenza e un calendario prestabiliti, organizza gli spostamenti del bestiame negli alpeggi.

Le bovine valdostane hanno una produzione di latte variabile durante l'anno, inferiore complessivamente per quantità rispetto a quella di altre razze, ma di qualità superiore. La dieta delle mucche, composta prevalentemente di essenze alpine, determina anche i contenuti nutritivi del latte, che variano leggermente tra l'estate e l'inverno.

IL CLUB VALLE D'AOSTA A SOSTEGNO DEI PRODOTTI SELEZIONATI

Il Club ha realizzato tovagliette americane su carta riciclata per la presentazione dei tre prodotti scelti tra le eccellenze regionali: la Fontina, il Miele, le Tisane.

La realizzazione "a mosaico" con utilizzo di fotografie permette di descrivere il processo produttivo della FONTINA e la sponsorizzazione dell'Azienda agricola femminile locale.

Inoltre, la presenza del logo del Club sulle tovagliette, le rende veicolo di conoscenza della nostra Associazione. A complemento delle tre tovagliette, è stato prodotto un brevissimo filmato:

"We eat environment" che illustra come, partendo da un prato fiorito valdostano, si possano ricavare la Fontina, il Miele, le Tisane.

Le tovagliette ideate dal Club Valle d'Aosta del Soroptimist International sono state presentate al pubblico il 27 novembre 2014 alla Torre dei Balivi, nuova sede dell 'Istituto Musicale Pareggiato della Valle d'Aosta - Conservatoire de la Vallée d'Aoste. A seguito di un concerto e di una cerimonia di consegna di Borse di Studio di cui il Club è fiduciario, le Socie hanno preparato un ricco aperitivo per il numeroso pubblico presente. Le tovagliette sono state ammirate proprio come strumento innovativo per la valorizzazione delle eccellenze regionali.

Le riproporremo alle iniziative soroptimistiche estive: giornata di incontro delle Socie in vacanza in VDA **(primo giovedì dopo Ferragosto)** e al Picnic della solidarietà **(metà Settembre).**

Verranno inoltre presentate a ***Lo Tazven - Campagna amica,*** agrimercato dei prodotti biologici e tradizionali che si svolge la seconda domenica del mese, ad Aosta, in Piazza Chanoux.

SII CLUB VALLE D'AOSTA
2019/2021

FOTO DELL'AZIENDA



SCHEDA PRODOTTO 3

NOME prodotto

MIELE DI RODODENDRO

CATEGORIA DI APPARTENENZA (AGRICOLTURA, ALLEVAMENTO, ...)

Agricoltura, Miele

DESCRIZIONE

Il miele è il prodotto dell'alveare certamente più conosciuto. Ma, attenzione, di miele non ce n'è solo uno: le differenze tra un miele e l'altro dipendono soprattutto dalla qualità e quantità delle piante che fioriscono e producono nettare nello stesso periodo. In determinati casi, vi è una fonte principale che predomina nettamente sulle altre e conferisce al miele le sue peculiari caratteristiche. Si parla allora di miele monoflora. Il miele millefiori, invece, si ricava da una miscela di piante diverse e presenta sapore e aroma variabili da zona a zona e di anno in anno, secondo la flora caratteristica. Non si deve però pensare che il miele millefiori sia di qualità inferiore, poco caratterizzato e omologato nel gusto, perché ciascun "millefiori" ha un suo preciso carattere legato alla zona di produzione e alla sua specifica combinazione di fiori bottinati. La scelta fra i due tipi di miele, è più che altro una questione di gusto, dato che le caratteristiche nutritive fondamentali non cambiano molto da un tipo all'altro.

Il miele, dopo la sua estrazione, si mantiene liquido per poco tempo, dopo di che il glucosio tende ad aggregarsi in nuclei cristallini più o meno grossi e regolari, una percentuale maggiore o minore di glucosio condiziona la rapidità e lo stesso verificarsi del processo. Alcuni mieli, ad esempio quello di acacia, proprio per il suo basso contenuto di glucosio, si mantiene liquido per anni.

AZIENDA PRODUTTRICE e contatti e nome della/e produttrice/e

Azienda agricola Apicoltura Merivot Marcello -Frazione Pommier, 30- 11020 FENIS (AO)
Riferimento per l'azienda è la Sig.ra Rosy Garino ;Telefono: +39 3358152617 Mail: rosygarino@yahoo.it
Google Maps:
https://www.google.it/maps/place/Pommier,+30,+11020+F%C3%A9nis+AO/@45.732933,7.4925593,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x4788dca043539d57:0x552b97a3875e3fd7!8m2!3d45.732933!4d7.494748

Facebook: Apicoltura Merivot Marcello

SII CLUB VALLE D'AOSTA
2019/2021

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA PRODOTTO:

L'azienda apistica a conduzione familiare nasce quando Marcello Merivot, all'epoca quattordicenne, riceve in regalo una famiglia di api come ringraziamento per aver aiutato un vicino di casa a svolgere alcuni lavori. Da quel momento, le api sono entrate a far parte della famiglia Merivot, che si dedica ad esse con grande impegno e passione e che ne è ormai interamente coinvolta. Anche i figli infatti, dalla giovane studentessa Michelle a Monica, già insegnante, e a Matteo, anima dei lavori pesanti e del bricolage, si impegnano in un lavoro corale per aumentare valore e produttività dell'azienda. E' però soprattutto la consorte di Marcello, Rosy Garino, a rendere viva e vivace questa azienda famigliare, la quale, oltre ad occuparsi di pubbliche relazioni , con fantasia e buon gusto affascina con i suoi allestimenti, le sue caratteristiche candele riproducenti personaggi e oggetti della tradizione e le tante creazioni "regalo".

L'Apicoltura Merivot Marcello conta attualmente 300 alveari e pratica il nomadismo, tecnica che prevede lo spostamento delle famiglie di api per produrre diverse qualità di miele. In inverno, gli insetti vengono lasciati svernare in Piemonte, in Liguria e in Valle d'Aosta. Con l'arrivo della bella stagione, le arnie vengono dislocate a Clavalité, Cervinia, Gressoney, Lillianes **per la produzione del rododendro, tipico miele delle zone di alta montagna e che è il fiore all'occhiello dell' azienda.** Il millefiori viene invece prodotto a Fénis, Hers, Semont e Praz, situati nella media valle. Il miele di castagno, conosciuto per il suo gusto forte e deciso, si produce nelle zone di Fénis e Arnad. L'acacia, miele dolce e delicato, è invece prodotto nel vicino Piemonte, a Capriata d'Orba, Basaluzzo, Viverone, Azeglio e Scarmagno.

Inoltre, vengono prodotti e venduti i nuclei.

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI

L'azienda apistica Merivot Marcello è biologica, l'ente certificatore è Ecogruppo Italia. Questa certificazione dà la sicurezza di qualità e sostenibilità per garantire ai consumatori un prodotto sicuro, la qualità delle lavorazioni, un'accoglienza all'insegna del rispetto per l'ambiente oltre che della cortesia e delle tradizioni locali.

PLUS

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

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Come per la quasi totalità degli apicoltori in Valle d'Aosta, l'Azienda pratica il nomadismo spostando gli alveari in diversi ambienti, dal fondovalle a quelli più tipicamente montani in modo tale da consentire alle api di disporre sempre di areali, periodi di bottinatura ottimali e ottenere quindi mieli monofloreali o millefiori di qualità.

Si tratta di una produzione limitata, basata su metodi artigianali, in cui prevale la ricerca della qualità e genuinità, senza il ricorso a trattamenti termici e prediligendo il contatto e la vendita diretta al consumatore finale.

Nel corso degli anni l'Azienda ha individuato zone ideali per le proprie produzioni, riuscendo ad ottenere ottimi mieli dal punto di vista chimico-fisico e organolettico, come dimostrato dai diversi riconoscimenti ottenuti sia a livello regionale, sia nazionale in affermati concorsi del settore, uno su tutti il concorso nazionale "Grandi Mieli d'Italia".

Le mansioni dell'apicoltore sono molteplici e per nulla standardizzate o standardizzabili in quanto fortemente influenzate da molteplici variabili, in primis ambientali.

Si tratta di un'attività a volte difficile, con molte incognite, ma sicuramente affascinante per la complessa gerarchia e le regole ancora non del tutto note che regolano la vita di questi straordinari insetti, senza mai dimenticare che le api non sono animali domestici e che saranno sempre loro a decidere il da farsi in qualsiasi condizione le si ponga.

Nel panorama valdostano, in cui la maggioranza delle imprese agricole si dedicano all'attività zootecnica, questa Azienda desidera coniugare tradizione e modernità, recuperando produzioni considerate fino a poco tempo fa marginali ma che, grazie al nostro territorio, unico per la qualità delle sue acque e il basso inquinamento atmosferico, riuniscono in sé tutta la bellezza e la forza delle montagne.

La Valle d'Aosta non ha un territorio facile da coltivare. Il clima tipico di una regione alpina, pendii scoscesi, frammentarietà dei terreni e scarsa possibilità di utilizzo di macchinari, influenzano negativamente l'attività agricola, impedendone la pratica estensiva. Ma queste stesse condizioni rappresentano anche la forza dei prodotti che garantiscono il consumatore sulla loro genuinità e forte territorialità.

Da sempre legati a questi luoghi, gli apicoltori valdostani portano profondo rispetto a chi prima di oggi, con grande fatica, ha saputo strappare alla montagna piccoli appezzamenti di terreno, consentendo lo sviluppo di produzioni sempre più apprezzate e riconosciute per la loro specificità, che si vuole continuare a valorizzare nel segno della continuità.

REFERENTE di CLUB (nome e contatti)

FRANCHIN Luciana cell +39 349 5846867

e-mail: info@flatlynx.it

















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