PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB GORIZIA

SCHEDA PRODOTTO 2

NOME CONFETTURA EXTRA DI CETRIOLI

CATEGORIA DI APPARTENENZA: AGRICOLTURA BIODINAMICA CON TRASFORMAZIONE

DESCRIZIONE

Sono Sara e sono mamma di tre bimbi. La nostra Azienda Agricola si trova a San Michele del Carso, sul Carso Goriziano, dove più di cent'anni fa ci fu il fulcro della Prima Guerra Mondiale. Già in quegli anni il trisnonno Ivan lavorava la terra - una terra rossa, viva, circondata dalla roccia, dove l'agricoltura era un lavoro ben più che duro, quasi eroico. Anche nonno Renato dedicò tutta la sua vita a questo fazzoletto di terra, a volte quasi incompresa, ma che d'autunno grazie al sommacco assume colorazioni uniche, calde ed avvolgenti, dove respiriamo un'aria limpida e leggera. Ora, con l'aiuto di mio marito Pavel e di tutta la famiglia mi dedico a questo bellissimo ed onorevole lavoro con passione e dedizione. Gli alberi da frutto, tutta la verdura e le erbe aromatiche crescono in un ambiente tranquillo, sano e lontano dal caos cittadino. Coltiviamo con metodi di produzione naturale, di stagione in stagione. La nostra terra, rispettandola, ci regala ingredienti dal gusto sincero. Per preservarla, vengono effettuate concimazioni organiche, rotazioni colturali, lavorazioni del terreno superficiali, semine, trapianti, potature e raccolta seguendo il calendario lunare e utilizzando prodotti naturali per il controllo delle principali malattie e parassiti.



Nonno Renato teneva gli attrezzi da agricoltore in questa piccola vallata, in mezzo al bosco,dove si coltivava il mais. Qui abbiamo costruito la nostra "Casa dei Sapori - Hiša Okusov": un laboratorio artigianale, dove giorno per giorno,di stagione in stagione, trasformiamo i nostri prodotti.

La nostra, è una filosofia del km 0, del mangiare sano e di lavorare in sinergia con la natura e i prodotti che essa stessa ci da.

Tutti i nostri prodotti vengono soprattutto utilizzati e venduti nel ristorante famigliare, la Lokanda Devetak, e per le colazioni degli ospiti delle 8 camere, ma li potete acquistare anche in altri negozi in tutto il Friuli Venezia Giulia.

Nel 2014 abbiamo ultimato la caldaia a biomasse, dove produciamo calore sano per tutta la nostra struttura e per la Lokanda Devetak.

PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

AZIENDA PRODUTTRICE

Az.agr.-Kmetija Devetak Sara, di Devetak Sara,
via Gornji Vrh, 3 – loc. San Michele del Carso – Savogna d'Isonzo , 34070 Gorizia
cell 338 13 959 41 info@devetaksara.com; www.devetaksara.com; Facebook, Instagram

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Utilizziamo soltanto un po' di zucchero e limone. Senza conservanti, ne addensanti. La filiera è cortissima:dall'orto alle vostre tavole. Confetture e non solo, che raccontano dell'impegno della nostra famiglia nel curare le eccellenze della nostra terra. Sciroppi, sott'aceti, salsa, insaccati, mieli.

Tutte le confetture e i mieli si possono utilizzare anche abbinandoli ai formaggi, carni o dolci. Ognuna ha sull'etichetta l'abbinamento consigliato.

SELEZIONE GOURMET: - MIHAEL (conf.di kiwi, miele di tiglio, pistacchio) - JULIJA (conf.di mele, mandorle, pepe rosa) - ELIJA (marmellata di agrumi bio e cardamomo)

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA:- Pere noci cannella; - Mele pinoli lavanda ;- Cachi e arance - Susine;- Cotogne; Pesche; - Albicocche; - Fragole e melissa; - Ciliegie; - Nespole e mele; - Fichi; Confetture extra di verdura; - Cetrioli; - Zucchine e anice stellato; - Peperoni nocciole vaniglia; - Melanzane con senape gialla in grani e pepe bianco; - Pomodori verdi:

SCIROPPI DA DILUIRE CON L'ACQUA:- Sambuco; - Menta; - Menta e melissa; - Elicriso ed erba luisa; - Lavanda; - Rosa damascena

Salsa di pomodoro e basilico

MIELI prodotti sul Carso e nelle Valli del Natisone:- Acacia; - Ailanto; - Millefiori; - Tiglio; - Tiglio/Castagno; - Melata; - Marasca del Carso (presidio slow food)

SOTT'ACETI con il nostro miele e aceto di mele dell az.agr. Ferula di Staranzano:- Cetrioli; - Peperoni; - Zucchine

INSACCATI NATURALI:- Salame con pepe bianco e rosmarino; - Salamella (salsiccia stagionata), - Pancetta stesa, - Lardo aromatizzato con le nostre erbe essicate; - Guanciale aromatizzato con le nostre erbe essicate



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

Questa confettura non ha tradizioni storiche di territorio ma una "tradizione" famigliare iniziata da mia mamma cca 20 anni fa.

Nel nostro orto sul Carso pratichiamo una coltivazione naturale e biodinamica – tutto a mano facendo un lavoro certosino. Coltiviamo annualmente verdura anche per il ristorante di famiglia oltre che per la produzione di confetture. Un anno avevamo un esubero di cetrioli e mamma Gabriella si era inventata la confettura extra di cetrioli che ora è uno dei nostri cavalli di battaglia. Prodotta con cetrioli, limone e poco zucchero – fresca ed estiva mma anche delicata da abbinare con un formaggio fresco, una robiola, una carne bianca, oppure semplicemente con il pane.

PLUS

Coltivazione biodinamica, naturale, con rotazioni colturali e concimazioni naturali.

REFERENTE DEL CLUB: CARLA TAVASANI, cell. 335 6046225, email: carlatavasani@gmail.com, settembre 2026

PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB GORIZIA

RICETTA DELLA TRADIZIONE

CONFETTURA EXTRA DI CETRIOLI DEL CARSO

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA

Ricetta semplice, genuina, fresca, unica nel suo genere; una delle prime confetture speciali che abbiamo creato

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1kg di cetrioli,
- 250g di zucchero,
- 1 limone bio (perché si utilizza anche la buccia tritata)

PREPARAZIONE

Lavare, tagliare i cetrioli a pezzi, mettere in un contenitore insieme a un po' di zucchero e limone, schiacciare bene con le mani il tutto e porre in frigo a riposare per un giorno.

Il giorno dopo scolare l'acqua che si era formata con la macerazione e mettere a cucinare aggiungendo lo zucchero e il limone. Far bollire per 15min e poi frullare il tutto.

Invasettare dopo aver sterilizzato i vasetti e pastorizzare in forno o in acqua (ricoprendo totalmente i vasetti) per altri 20 minuti.

Lasciare raffreddare e assicurarsi che tutti i vasetti siano chiusi. Conservare al buio e lontano da fonti di calore.



