



CONSORZIO UMBRIA & FRANCESCO'S WAYS
Sede legale: Via Settevalli 320 - 06129 - Perugia
Sede operativa: Str. di Colterolletta, 15 - 05100 - Terni
www.umbriafrancescosways.eu
info@umbriafrancescosways.eu



Umbria

scopri l'arte di vivere



**SANO
TIPICO
ETICO
BUONO**

IL PROGETTO MENÙ DEL PELLEGRINO, SI FONDA SU UN'INDAGINE STORICA CIRCA L'ALIMENTAZIONE NEL MEDIOEVO, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AI REGIMI ALIMENTARI DELLE CLASSI PIÙ POVERE DELLA POPOLAZIONE CUI SI ISPIRAVA LO STILE DI VITA DEI PELLEGRINI, SOSTENUTI DALL'ACCOGLIENZA CARITATEVOLE DI MONASTERI E OSPITALI.



L'analisi del contesto alimentare e culturale mediterraneo è servita come strumento per elaborare in chiave moderna dei "menu" da proporre poi ai pellegrini di oggi, contenenti prodotti innovativi e ad alto valore culturale, nutrizionale, salustico e ambientale.

Uno degli scopi principali del progetto è quello di comunicare il modello della dieta mediterranea come presidio di salute, benessere alimentare ed ecosostenibilità, fruibile da tutta la popolazione globale. Punti di forza sono la proposta di prodotti locali, provenienti da aziende a Km 0, il rafforzamento del concetto di tipicità delle terre percorse dai cammini, e l'opzione per alimenti stagionali e poco impattanti sull'ambiente.

L'idea di fondo del progetto è quella di stimolare e coordinare iniziative culturali e scientifiche multidisciplinari: settore agro-alimentare, alimentazione e nutrizione umana, economia e marketing della salute, ambiente e sostenibilità alimentare. I destinatari del progetto appartengono alla filiera agroalimentare (produttori, trasformatori, distributori) ma anche alle filiere turistiche al servizio dei consumatori, pellegrini o turisti che siano.

La pur temporanea adozione di stili di vita e regimi alimentari sani, adeguatamente motivata non solo a livello storico-culturale ma anche nutrizionale, e collocata nella proposta di una esperienza significativa come quella nelle terre di Francesco, avrà ricadute benefiche sulle abitudini alimentari degli utenti. Il modello alimentare che si progetta e realizza, oltre ad essere prodotto e commercializzato in loco, può essere esportato in tutti i territori interessati alla tematica culturale-religiosa connessa con la pratica del pellegrinaggio. Questo è il primo paniere di prodotti del Menù pellegrino definibili con i concetti di "sano, tipico, etico e buono".



COLFORCELLA FORMAGGI CAPRINI

Siamo una piccola azienda a conduzione familiare nata da pochi anni ma già in grado di produrre formaggi caprini ed ovini che potranno soddisfare anche i palati più fini. Trattasi di un caprino fresco, ottenuto per coagulazione lattica, quindi per acidità, con pochissima aggiunta di caglio. L'acidificazione è lenta e dopo 24 ore avviene la messa in forma e salatura. Rappresenta la prima creazione lattica della nostra esperienza nella trasformazione del latte di capra e racchiude in se tutte le caratteristiche tipiche del pascolo e della razza allevata. Si va dal sentore di yogurt al retrogusto tipico del caprino, ma con eleganza e pulizia del palato. I nostri prodotti per essere apprezzati appieno devono essere proposti ad un pubblico preparato sulla trasformazione del latte di capra.



PRODOTTI INNOVATIVI E AD ALTO VALORE CULTURALE, NUTRIZIONALE, SALUTISTICO ED AMBIENTALE



CASTELLO DELLE REGINE BIANCO DELLE REGINE

Il Bianco delle Regine, da uve Chardonnay (30%), Sauvignon (30%), Riesling (30%) e Pinot Grigio (10%), raccolte a mano, vinificate con macerazione a freddo che ne esalta l'intensa componente di banana, taglio e erbe aromatiche. Di colore paglierino luminoso al palato è sapido, fresco e di buon corpo. Un vino complesso e particolare che unisce corpo, freschezza ed aromaticità. I vitigni crescono nelle colline interne all'Azienda, dove le caratteristiche pedo-climatiche ne esaltano la tipicità. Il bosco che circonda i vigneti favorisce una elevata escursione termica tra il giorno e la notte, esaltando le componenti aromatiche delle uve. La struttura del terreno, principalmente argilloso, si alterna a zone sabbiose ed altre a struttura mista che ne caratterizza la peculiarità del territorio.



DECUGNANO DEI BARBI IL BIANCO 2011 ORVIETO DOC CLASSICO SUP.

Solo il meglio delle uve selezionate in otto differenti vigne, sono predestinate a questo vino. Le diverse varietà vengono vinificate separatamente e quindi sapientemente assemblate per esprimere al massimo la loro ricchezza e identità. Vino di raffinata eleganza, equilibrato, minerale. Sintesi della straordinaria vocazione del terroir. La nostra filosofia di produzione è orientata esclusivamente verso la qualità. La continua ricerca, finalizzata ad ulteriori miglioramenti qualitativi, il rispetto per la natura, l'amore per il lavoro, la considerazione per la tradizione, fanno sì che il Decugnano dei Barbi non sia solo un vino ma anche l'espressione di una cultura e di uno stile di vita.



GIULIANO TARTUFI TARTUFO BIANCO

La Giuliano Tartufi srl è specializzata nell'acquisto del Tartufo Fresco, proveniente per la maggior parte dal centro Italia, grazie a una rete di tartufai il cui prodotto viene selezionato e acquistato personalmente dal titolare Giuliano Martinelli. La ventennale esperienza acquisita dal personale del laboratorio (25 persone), fa sì che dal prodotto fresco si realizzi poi un'ampia gamma di specialità, create per soddisfare le esigenze della Clientela più attenta e raffinata. Fino al 2004, l'azienda ha concentrato i propri sforzi nel perfezionare le ricette di una piccola rosa di prodotti, che, ancora oggi, sono i più venduti e i più apprezzati. Contemporaneamente, l'azienda è cresciuta strutturalmente e commercialmente, sia per distribuzione a livello nazionale, ma anche per la vendita all'estero. Da questo momento in poi, abbiamo ampliato la nostra produzione inserendo molti prodotti nuovi e adottando tecniche di lavorazione differenti, andando ad affiancare metodologie strettamente artigianali ad altre più sofisticate; abbiamo, inoltre, iniziato un lungo percorso di comunicazione del prodotto e del territorio, attraverso un'intensa attività di promozione che ci ha reso, via via, sempre più visibili.



GRANARIUM PANE BIANCO, INTEGRALE E DI FARRO

A Cantalupo, fra Bevagna e Cannara, nelle fertili pianure comprese fra i due comuni della verde Umbria, in un accessorio agricolo, interamente costruito con lo stile di fine 800 primi 900, nasce "GRANARIUM: dove il grano diventa pane". Proprio così: i chicchi di grano che diventano pane. In questa struttura aziendale quindi c'è l'intera filiera cerealicola: il grano prodotto in azienda, viene stoccato in silos esterni di vetroresina per alimenti dove l'unico metodo di conservazione è la movimentazione e l'areazione; entra poi all'interno dove viene molito con macine in pietra naturale, si estrae la farina che poi viene panificata con lievito madre. Il pane, poi viene cotto nel forno a legna ed infine venduto. Il nostro obiettivo è offrire al consumatore finale un prodotto di altissima qualità, unico per l'assoluta trasparenza di tutte le sue fasi di filiera. Il contadino che produce la farina con il suo grano, la panifica e vende il pane al consumatore finale, la filiera che drasticamente si accorcia mettendo in contatto il consumatore con la terra, sì con la terra, perché è questa la nostra idea da dove è partito tutto. Vicino a questo entusiasmo di far rivivere antiche tradizioni e di tramandarne il loro fascino ecco quindi che c'è l'opportunità economica che la filiera corta può dare all'agricoltore.



AZIENDA AGRICOLA GORETTI VINI UMBRI E OLIO EVO

Quella della Cantina Goretti è una storia di produttori di vino che dura da ben quattro generazioni e continua a proporsi nel panorama vitivinicolo italiano con orgoglio, passione e straordinaria continuità qualitativa. Binomio di tradizione e moderne sperimentazioni testimonia come i vini di qualità non sono mai frutto d'improvvisazione, ma di una profonda conoscenza di terra, clima e processi produttivi. Riconoscimenti sempre più prestigiosi vengono conferiti grazie ai successi raggiunti. Adagiata tra le dolci colline umbre, alle porte della città di Perugia l'"Azienda Agricola Goretti" estende i propri terreni tutt'intorno alla torre trecentesca attuale sede logistica della Cantina. I vigneti, situati nella zona D.O.C. Colli Perugini, si estendono sul crinale di alcune colline straordinariamente fertili con un'esposizione al sole ideale per la viticoltura, ad un'altezza media di 330m s.l.m. La selezione delle uve inizia in campo dove viene seguito e controllato tutto il ciclo vegeto-produttivo, e continua in cantina con l'utilizzo di banchi cernita, con lo scopo di raggiungere la massima qualità totale e soddisfare le aspettative di chi degusta i nostri vini. Il momento vendemmiale è definito da curve di maturazione e la raccolta avviene esclusivamente a mano. Le vinificazioni sono termo controllate e personalizzate in base alle esigenze delle diverse etichette. I vini ottenuti vengono sottoposti ad una delicata fase di affinamento per raggiungere il miglior grado di armonia ed equilibrio dei propri costituenti.



GRIFO FORMAGGI DI LATTE BOVINO

La caciotta è uno storico prodotto caseario, particolarmente amato nell'Italia centrale. Questo formaggio da taglio molle è ottenuto da latte bovino e si distingue in genere per il gusto dolce e gradevole. Grifo Latte ripropone oggi questo gustoso alimento, dedicandolo a tutti gli amanti del formaggio e del mangiar bene. Le sue caratteristiche principali sono infatti la cremosità della sua pasta, morbida e fondente al palato, e la qualità del latte utilizzato per produrla, accuratamente selezionato dalle stalle 100% Umbra e certificato dall'associazione italiana allevatori, che vi ha apposto il proprio marchio "ItaliaIleva".

IL ROCCACCIO

È un formaggio unico nel suo genere che richiama antiche origini: veniva utilizzato come derrata alimentare di scorta durante tutto il Medio Evo, proprio per il suo particolare equilibrio, anche nella lunga stagionatura, che conferiva al prodotto gusti decisi ma mai "invasivi". Ottenuto con latte ovino selezionato e raccolto nel mese di maggio, il formaggio viene lasciato stagionare per ben circa 540 giorni, periodo in cui le forme subiranno una meticolosa selezione, e soltanto le migliori diventeranno Roccaccio.



LA VALLETTA PATATA DI COLFIORITO

"La Valletta" è un' Azienda Agricola che nasce nel 1985 per iniziativa di Antonio e Adriana Cappelletti, provenienti da una lunga tradizione.

Con un'attenzione particolare alla tradizione del proprio territorio, "La Valletta", attraverso la gestione aziendale dei figli Alessandro e Rosalba, ha saputo proporre e far riscoprire alcuni "sapori umbri" ormai scomparsi, quali la cicerchia ed il farro, riuscendo a collocarli sapientemente nel mercato di riferimento grazie soprattutto alla qualità di un prodotto che è in grado di inserirsi nelle migliori gastronomie e negozi specializzati. I prodotti che vengono coltivati, infatti, fanno parte della tradizione agricola e gastronomica del territorio umbro che l'azienda vuole far conoscere, far riscoprire e far apprezzare.

Ogni anno l'azienda dedica circa un terzo della superficie aziendale a disposizione alla coltivazione dei vari legumi, prestando particolare attenzione alla qualità, che rappresenta l'obiettivo primario che l'Azienda persegue nello svolgimento della sua attività, garantito anche da un naturale processo produttivo eseguito totalmente in Azienda, dalla raccolta alla selezione fino al confezionamento. Facendosi promotrice della riscoperta di antichi sapori, La Valletta si propone sul mercato con una serie di prodotti che racchiudono il gusto di una terra, quella umbra, che sa di storia e tradizione.



NOCERA UMBRA FONTI STORICHE ACQUA MINERALE NATURALE

'Acqua Minerale Naturale Nocera Umbra deriva dalla fonte Angelica e Flaminia. In particolare, la fonte Angelica deve il proprio nome alle proprietà curative che le furono riconosciute fin dall'antichità. Fu chiamata Acqua bianca, Acqua santa e Acqua vergine, "...per essere nel suo fonte bianchissima più d'ogni altra e limpidissima come cristallo." L'Acqua Minerale Naturale Angelica® è caratterizzata da un equilibrato contenuto di sali minerali, ideale per chi preferisce le acque oligominerali senza rinunciare al beneficio dei sali minerali indispensabili per una corretta alimentazione. Sgora, microbiologicamente pura, a 605 m s.l.m., da una perforazione situata nell'ambiente incontaminato nei monti Umbri a confine con il "Parco Naturale del Colfiorito".



PARCO SERENO LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO

Il primo elemento che la contraddistingue da tutte le altre è sicuramente il luogo in cui nasce: l'altopiano di Castelluccio è situato ad un'altitudine di circa 1500 m sul livello del mare.

La lenticchia di Castelluccio si differenzia da tutte le altre per la sua straordinaria resistenza alla siccità e al freddo dei lunghi inverni, che non permettono al tonchio (piccolo coleottero lungo circa 4 mm) di attaccare e distruggere le distese leguminose. Questo spiega il mancato utilizzo di diserbanti e pesticidi nel metodo di coltivazione del prodotto, rendendolo così unico al mondo. Le lenticchie di Castelluccio sono infine rinomate per l'alto valore nutritivo: sono un alimento caratterizzato da un elevato contenuto di proteine, vitamine, sali minerali, fibre e una quasi inesistente presenza di grassi.

La Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio di Norcia sorge con lo scopo di riunire l'operato di tutti i possessori dei terreni agricoli, impegnati nella coltivazione del prodotto che caratterizza l'altopiano di Castelluccio: la lenticchia.



IL TARABUSO ZAFFERANO, LEGUMI, CEREALI

A far la differenza è la qualità del territorio, dove l'azienda agricola "Il Tarabuso" produce Zafferano, Legumi e Cereali. L'Oasi Naturale di Colfiorito anche Parco Regionale dell'Umbria, raccoglie elementi di eccezionale valore come la palude di Colfiorito, dove è possibile osservare rarissime specie floristiche e vegetazionali. Nella palude si riproducono uccelli acquatici, rarissimi e protetti come "Il Tarabuso". La composizione dei terreni, la loro fertilità e anche l'altitudine in cui essi si trovano, hanno creato le condizioni per la coltivazione di ecotipi di seme della qualità della lenticchia di Castelluccio di Norcia. Cereale di eccellenza di questo territorio è il farro, la sua lavorazione produce sia chicchi interi o triturati, molto pregiata è la farina ottenuta dalla macina in mulino a pietra. L'Azienda Agraria "Il Tarabuso" è situata sulla collina sovrastante la Palude, in località Forcatura. I temi conduttori scelti per la propria economia sono: l'eco-sostenibilità e il rispetto ambientale, ritenuti elementi prioritari per le proprie strategie aziendali. La nuova generazione di consumatori inizia a richiedere prodotti, non più semplicemente "belli" ma anche "sani e salutari" e quindi sicuri, noi aggiungiamo soprattutto "etici", ovvero rispettosi di ambiente, uomo ed ecosistema. Il modello di business emergente è, secondo l'Azienda Agraria "Il Tarabuso", quello dell'eco-compatibilità dei processi produttivi, con criteri atti a diminuire l'impatto ambientale.



CANTINA TUDERNUM TODI SANGIOVESE DOC

La Cantina Tudernum nasce nel 1958, quando 54 viticoltori si associarono per vinificare e commercializzare in forma cooperativa le proprie produzioni. Dai pochi ettari iniziali, il "parco vigneti" della cantina Tudernum ha raggiunto circa 650 ettari negli anni '75-'95. Nel 1995 è iniziato il processo di riposizionamento della Cantina che ha portato agli attuali 350 ettari. Tale processo è parte integrante della strategia di rivalutazione della produzione della Cantina ed ha segnato l'inizio di una nuova fase per i Vini Tudernum.

Vino che nasce dalle uva di Sangiovese (minimo 85%) unite a quelle di Merlot per creare un connubio di intensità, struttura ed eleganza. Il Sangiovese è un vitigno a bacca rossa il cui nome deriva da latino sanguis Jovis "Sangue di Giove". Il vino viene riposto in botti di rovere dove si lascerà in affinamento per circa 8 mesi. L'affinamento complessivo quindi considerando anche quello in bottiglia dura fino a 14 mesi. Come tutti i nostri vini rossi anche il Sangiovese si presenta con profumi intensi e un corpo importante senza mai essere aggressivo. L'abbinamento consigliato è con primi piatti con sughi di carne, arrosti, carni alla griglia e insaccati di maiale. Servire a 16°.



VALLE DELL'OASI FAGIOLINA DEL TRASIMENO

L'Azienda è di proprietà della famiglia Mainò da ben quattro generazioni. Fu acquistata circa nel 1870 e tramandata da padre in figlio fino a oggi. Nei decenni addietro le coltivazioni erano tutte di tipo estensivo (grano, orzo, mais, girasole, erba medica), da dieci anni a oggi sono anche coltivazioni intensive (fagioli, lenticchie, cicerchie, ceci, miglio, farro ed altro).

Le origini della Fagiolina del Trasimeno (Vigna Unguiculata) sono da ricercarsi in Africa da dove, attraverso gli scambi con la civiltà etrusca, ha raggiunto e si è diffusa in tutto il bacino del Lago Trasimeno, trovando qui i terreni umidi, condizione ideale per ottenere un prodotto di qualità eccellente. Essa viene di solito utilizzata come legume da mangiare fresco, oppure come seme secco. Si distingue per una caratteristica delicatezza, tendente al dolce. Le minuscole dimensioni la rendono particolarmente piacevole al palato all'atto della masticazione. Non serve l'ammollo



ALIMENTI STAGIONALI E POCO IMPATTANTI SULL'AMBIENTE.



AZIENDA AGRICOLA SORELLE ZAPPELLI CARDARELLI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

L'azienda agraria sorelle Zappelli Cardarelli è condotta dalle sorelle Maria, Alessandra e Sara. Situata nelle colline di Trevi, al centro dell'Umbria cuore verde d'Italia, è immersa in una straordinaria distesa di ulivi secolari. L'azienda, a vocazione prevalentemente olivicola condotta secondo il metodo dell'agricoltura biologica, ha una superficie di 50 ha dalla pianura alle colline fino al bosco; la principale attività aziendale è la produzione di olio extra vergine di oliva biologico, cereali, foraggiere, lenticchie, ortaggi e legname.

Ottenuto esclusivamente dalle olive della varietà "Muraiolo", proveniente dagli uliveti di proprietà della famiglia e condotti secondo il metodo di agricoltura biologica, situati tutti nel comune di Trevi (Capitale delle città dell'olio) e ricadenti nella zona di produzione della "D.O.P. Umbria – Colli Assisi-Spoleto". Le olive vengono raccolte a mano, dalla metà di ottobre fino alla fine di dicembre, ed immediatamente lavorate a "freddo" entro le 24 ore in modo da ottenere un olio extra vergine di oliva dal "fruttato medio intenso, di tipo verde al gusto, equilibrato e con buone sensazioni di amaro e piccante".



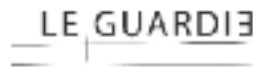
AZIENDA AGRICOLA BRUNOZZI OLIO E VINO DI MONTEFALCO

L'azienda Agraria BrunoZZi è una piccola realtà a conduzione familiare che si trova nel Comune di Montefalco, a ColleArfuso, un piccolo ed antico borgo rurale che si affaccia sulla piana Spoletina. Ritroviamo i nostri avi già presenti sul luogo nel 1600 che producevano vino e olio. L'azienda è costituita da otto ettari di terreno di cui due a vigneto (iscritti alla DOC e DOCG Montefalco), tre ad uliveto (iscritti alla DOP Umbria). La completa esposizione al sole, il clima asciutto, la caratteristica del terreno argilloso marnoso, insieme ad una coltivazione rispettosa dell'ambiente e una raccolta appropriata, fanno l'ottima qualità delle olive e delle uve. Le olive, senza aver subito alcun trattamento fitosanitario, vengono raccolte a mano dalla seconda metà di ottobre. Ogni sera vengono portate al frantoio per la molitura per garantire un delicato extravergine di alta qualità e dalla bassissima acidità. La vendemmia è esclusivamente manuale e permette una selezione accurata di tutti i grappoli. Durante tutto il processo di vinificazione fino alla bottiglia si è cercato di coniugare la moderna tecnologia con il massimo rispetto della tradizione. I nomi stessi dei nostri vini sono legati sia al territorio che alla storia della nostra famiglia e la grafica delle etichette riproduce un particolare affresco (1852) che si trova nell'antica residenza di famiglia.



BUSSOLETTI CILIEGIOLO E GRECHETTO

“ RENDERE OMAGGIO ALLE INFINITE SFUMATURE DI TERRE INCREDIBILI E' L'ELEMENTO SU CUI SI FONDA LA MIA IDENTITA', L'AMORE E LA FANTASIA DI CHI INSEGUE UN SOGNO E LO SPIRITO DI SFIDA SONO GLI INGREDIENTI, SINERGIA PERFETTA TRA UOMO E NATURA NELLA RICERCA DELL'ECCELLENZA”. L'azienda nasce nel 2008 in Umbria a Narni dalla mia grande passione per il vino e soprattutto per la mia terra ed un vitigno straordinario ma poco conosciuto quale il Ciliigiolo di Narni, dopo alcuni anni di collaborazione con l'Università di Milano nella ricerca dei cloni antichi e la mappatura di vecchi vigneti (progetto grandi uve dell'Umbria), la decisione condivisa con un grande amico e professionista, Federico Curtaz di provare a farne un vino di eccellenza. Ad oggi l'azienda si compone di 7 ettari. Oltre al Ciliigiolo di Narni coltiviamo l'altro vitigno autoctono Umbro il Grechetto, ed un oliveto nella frazione di Itieli del comune di Narni a circa 600 metri di altitudine. La produzione delle uve e delle olive è certificata biologica dall'ente certificatore nazionale ICEA. Attualmente la produzione si attesta su circa 12/13 mila bottiglie, tra i tre prodotti : Colle Ozio Grechetto Umbria igt circa 4000 bottiglie, Brecciaro Ciliigiolo di Narni igt circa 8000 bottiglie ed il Vigna Vecchia la selezione di Ciliigiolo di Narni circa 600 bottiglie solo in magnum. La tradizione ha permesso alle viti di Ciliigiolo di Narni di sopravvivere nei secoli, la mia sfida è di recuperare la tradizione di questo vitigno valorizzarlo e farlo conoscere attraverso i miei vini.



SOCIETÀ AGRICOLA LE GUARDIE MIELI E CREME AL MIELE

A pochi passi da Perugia tra le colline incontaminate di Passignano sul Trasimeno, Peggio, Montesperello e a Torgiano lungo le sponde del fiume Tevere, lontano dai centri urbani, sono dislocate le arnie della società agricola semplice Le Guardie, condotte dai titolari Riccardo e Arianna Cacioppolini, è qui che le api raccolgono il nettare, il polline e l'acqua da cui nasce il miele, prodotto artigiani anali fatto seguendo la tradizione tramandatagli dai loro bisnonni dal 1898. L'azienda agraria nasce nel 2011 sui colli del Lago Trasimeno dalla passione per la natura e dal desiderio di mantenere vive le tradizioni. Con l'intento di riqualificare i terreni di famiglia abbandonati nel corso degli anni, i titolari si dedicano all'allevamento di api di razza ligustica e nera sicula, raccogliendo miele millefiori, di acacia e castagno, con i quali vengono prodotti - oltre al classico invasettamento - cioccolatini artigianali ripieni di miele, creme spalmabili a base di miele e prodotti di eccellenza Dop e IGP come pistacchio di Bronte e nocciola tonda gentile delle Langhe e Idromele, un'antica bevanda definita "nettare degli dei". Il tutto viene ottenuto nel rispetto dell'ambiente seguendo le tecniche tradizionali e utilizzando l'energia elettrica pulita prodotta da un impianto fotovoltaico di 200 kw di proprietà dell'azienda.



ANTICO FRANTOIO CARLETTI OLIO EVO

L'Antico Frantoio Carletti, uno dei primi a sorgere nella zona, produce olio fin dalla seconda metà del 17 secolo. Situato nel cuore della valle Umbra, estende la sua proprietà a Campello Sul Clitunno, tra gli splendidi colli di Assisi, Foligno e Spoleto, dove l'ulivo è l'elemento dominante del paesaggio. L'azienda, a conduzione familiare, produce olio extra vergine di oliva di alta qualità, mantenendo ancora intatte le antiche tecniche di raccolta e molitura delle olive. È questo il procedimento che li contraddistingue, volto al mantenimento di una tradizione e di una cultura tramandata da generazione a generazione. La passione e l'esperienza acquisita nella ricerca di un prodotto sempre migliore sono alla base del loro successo in Europa. I visitatori del Frantoio, durante il periodo della frangitura, possono assistere alla lavorazione e degustare l'olio appena nato, accompagnato dai prodotti dell'azienda.



FATTORIA LUCHETTI CARNE CHIANINA, DI MAIALE E POLLAMI

La storia della Fattoria Luchetti inizia oltre cinquanta anni fa, in un podere della campagna Umbra, circondato da colline, olivi e vicinissimo alla cittadina di Collazzone, a pochi chilometri da Perugia. L'Azienda oggi opera su una superficie di circa 200 ettari, dove oltre agli allevamenti animali si coltivano mais, grano duro, orzo, foraggiere, tabacco, vite e olivo. Cuore dell'azienda è l'allevamento di animali, oltre 500 capi di Chianina, 250 suini, 50 di Cinta Senese, 160 pecore di razza Appenninica, cavalli TPR, selvaggina, pollame e conigli.

Il pregio e la qualità della carne derivano da una corretta alimentazione. Tutti gli animali presso la Fattoria Luchetti sono allevati utilizzando esclusivamente prodotti aziendali (fieno, paglia, mais, orzo e fave) nel rispetto delle migliori condizioni igienico-sanitarie. La produzione diretta di tutte queste materie prime ed il monitoraggio continuo delle coltivazioni garantiscono e permettono l'impostazione delle tabelle dietetiche per una crescita di qualità ed equilibrata degli animali. Il sistema di allevamento così impostato consente di ottenere una carne sana, naturale e di alta qualità. L'azienda è leader nazionale nell'allevamento ad alta genealogia di bovini di razza Chianina, e per questo la carne Chianina prodotta dall'azienda può fregiarsi anche del marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, che garantisce ai consumatori l'origine, la qualità e la salubrità delle carni prodotte.



FATTORIA LA MADONNA DEL SALICE SALUMI DI CINTA SENESE

Allevamento di maiali di cinta senese allo stato semibrado a ciclo chiuso, nati tutti in azienda; l'alimentazione viene integrata con farine derivate da prodotti coltivati e lavorati da NOI come una volta!!!e da ghiande e castagne a volontà!!! Nel periodo primaverile estivo e autunnale godono degli scarti freschi dell'ortofrutta che ci conferiscono altre aziende con cui collaboriamo. L'allevamento è di tipo estensivo a ciclo lungo, la parola d'ordine è la "PAZIENZA", grazie alla quale ritroviamo gusto e qualità sulle nostre tavole. Oltre alla carne fresca venduta in "pacchi famiglia" proponiamo ottimi salumi preparati alla vecchia maniera.



ALLEVAMENTO CASSANO CARNE CHIANINA

La nostra azienda, di antica e solida tradizione umbra, lavora la terra ed alleva bovini. Il nostro allevamento, uno dei più antichi dell'Umbria, è costituito da bovini di razza Chianina, certificati IGP o 5R (due disciplinari che rappresentano il DOC della carne italiana garantendo il rispetto dell'animale e della sua alimentazione naturale). I nostri campi sono quasi totalmente dedicati all'alimentazione dei nostri bovini, perché abbiamo cura di ciò che mangiano. Crediamo in ciò che facciamo, per questo abbiamo aperto un negozio aziendale e curiamo personalmente sia la frollatura che il taglio e la preparazione dei nostri prodotti. Offriamo solo ciò che abbiamo allevato, per questo occorre prenotare la nostra carne per tempo. Desideriamo che tutti possano provare il meglio del made in Italy, per questo ogni pacco contiene sempre la naturale percentuale di tutti i tagli, a partire dai più pregiati.



AZIENDA AGRICOLA IL POGGIOLO CONFETTURE E VERDURE SOTT'OLIO

Il Poggiolo è un'azienda agricola umbra, sita nel cuore della Media Valle del Tevere a soli 13 km da Todi. Da ben 35 anni l'azienda è parte integrante del mercato umbro estendendosi per circa 21 ha, di cui 1500 mq di serre destinate esclusivamente alla produzione di ortaggi e vantando un assortimento di circa 40 tipologie tra cui: meloni, cavoli, lattughe, spinaci, pomodori, zucchine, peperoni, rucola, basilico ecc.. Nel recupero dei sapori della Tradizione Contadina Umbra abbiamo concentrato la nostra ricerca di antiche ricette e preziosi segreti, svelati e tramandati dalle nonne che con tanto amore e passione hanno preparato prelibatezze rare e genuine da tenere in dispensa anche durante l'inverno. Ogni giorno produciamo, nel rispetto delle norme vigenti e in armonia con la natura circostante, quei prodotti sani e genuini che ritroviamo sulle tavole Italiane ed Europee.