AZIENDA AGRICOLA DE CAROLIS ADELINO
LOC. CIVITA DI CASCIA – 06043 PG P.IVA 02074740545
TEL. 0743.76430 CELL. 329.0909352
silvanacrespi@alice.it www.roveja.it

LISTINO PREZZI 2017

ROVEJA -PRESIDIO SLOW FOOD -2006-

Piccolo pisello selvatico

Conf .gr 500 € 8,50

Conf. gr 250 € 5,00

FARINA DI ROVEJA

Conf. gr 300 € 6,00

ZUPPA DI MONTAGNA

Contiene: farro perlato,orzo perlato,roveja di Civita di Cascia decorticata,lenticchia e cicerchia decorticata.

Conf. gr 500 € 6,00

LENTICCHIA DI MONTAGNA

Conf. gr 500 € 5,50

AZIENDA AGRICOLA DE CAROLIS ADELINO
LOC. CIVITA DI CASCIA – 06043 PG P.IVA 02074740545
TEL. 0743.76430 CELL. 329.0909352
silvanacrespi@alice.it www.roveja.it

LISTINO PREZZI 2017

FARRO PERLATO

Conf. gr 500 € 4,00

ZAFFERANO DI CASCIA

Zafferano purissimo dell'Umbria

Conf. gr 1 € 27.00

Conf. 010 di gr € 5,00

Disponibilità limitata

L'Azienda Agricola è Biologica dal 1994 , Organismo di controllo ICEA codice operatore L148

Sono previste spedizioni con consegna 24/48 ore, costo indicativo € 10,00 circa fino a 15,00 kg.

I prezzi sono compresivi di IVA

AZIENDA AGRICOLA DE CAROLIS ADELINO
LOC. CIVITA DI CASCIA – 06043 PG P.IVA 02074740545
TEL. 0743.76430 CELL. 329.0909352
silvanacrespi@alice.it www.roveja.it

LISTINO PREZZI 2017

Tutti i prodotti sono coltivati dalla nostra azienda che è sita a Civita, piccolo paese sito a 1200 m slm , nel comune di Cascia Pg.

Clima dai rigidi inverni, primavere tardive e brevi estati. E' un ambiente difficile ma libero e unico, una sfida viverci. Questo permette di dare il meglio nelle coltivazioni primaverili quali: la roveja , la lenticchia e il farro.

La ROVEJA è un piccolo pisello selvatico o dei campi, reintrodotto nella coltivazione nel 1998 dopo circa 30/40 anni di assenza.

PRESIDIO SLOW FOOD 2006

Si presenta un seme rotondo con colori che vanno dal verde al marrone al rossiccio al nero variamente screziati.

Il suo uso in cucina è semplice , ammollato per 12 ore, vuole una cottura in acqua abbondante salata ; 8 minuti in pentola a pressione, 30/40 minuti in maniera tradizionale. Una volta cotta in minestre, minestroni in umido con le salsicce, come contorno e essendo un pisello , ricuci nato come i piselli ; con il guanciale, con il pesce, con il riso.

La FARINA di Roveja , il piatto più antico (la ricetta è stata trovata in uno scritto dell'anno 1000) è una semplice polentina che una volta cotta si condisce con un soffritto di alici, aglio e olio (300 gr x lt1 e mezzo di acqua). Come tutte le farine può essere utilizzata al 30 % ,per il pane , la pasta, i dolci ottima una crostata con marmellata di arance.

La ZUPPA DI MONTAGNA con roveja è una miscelanza di legumi e cereali, non ha bisogno di essere messa a bagno, cuoce direttamente in 20/25 minuti. Adatta nelle zuppe o nelle insalate estive.

Ricetta facile per la zuppa: far appassire con un filo di olio porro e pomodorini, cuocere la zuppa in acqua e sale scolarla bene e unirla ai pomodorini farla insaporire per 5/10 minuti e servire.

La LENTICCHIA coltivata a quote alte tra i 1000 e i 1200 m. slm è molto saporita e cuoce direttamente in 18/20 minuti aggiungendo all'acqua di cottura vari tipi di odori. Si sposa bene con aglio e sedano. Ottima servita con un filo di olio.

Il FARRO perlato , cuoce il 15/18 minuti e non scuoce. Si usa come sostituto in tutte le ricette che prevedono il riso, comprese le insalate fredde.

Lo ZAFFERANO di CASCIA la cui coltivazione inizia ad Agosto con il reimpianto dei bulbi dell'anno precedente , fiorisce da metà Ottobre fino a Novembre. La raccolta dei fiorii avviene la mattina presto tutti i giorni. E' un magnifico fiore viola con tre stimmi rossi all'interno, segue l'operazione della sfioratura, si tolgono gli stimmi dal fiore che, nella stessa giornata vengono tostati su un setaccio sulla brace.

Si utilizza In cucina mettendo in infusione pochi fili a persona – 3/6 - in poca acqua calda, il contenitore deve essere chiuso. Minimo 2/3 ore, meglio se tutto il giorno, la natura ha tempi lunghi ! Acqua e fili si aggiungo al riso ma su infinite ricette che vanno dalla carne al pesce e sui dolci in questo caso l'acqua di infusione viene sostituita dal latte.

Tutti i cibi possono essere arricchiti da questa magica spezia che possiede e regala i colori del sole.