
I NOSTRI PRODOTTI

Raccolto 2022



A' SPARACIA

tradizioni contadine
dal 1933



Riproduciamo con orgoglio le sementi di famiglia

I LEGUMI

I' Lenticchi

Le Lenticchie, dal tipico seme di colore verde e di dimensione medio-grande, sono autoriprodotte in famiglia da almeno quattro generazioni. Selezionate per la loro cuocibilità e per il gusto delicato, sono l'ingrediente immancabile di ogni vera zuppa contadina.

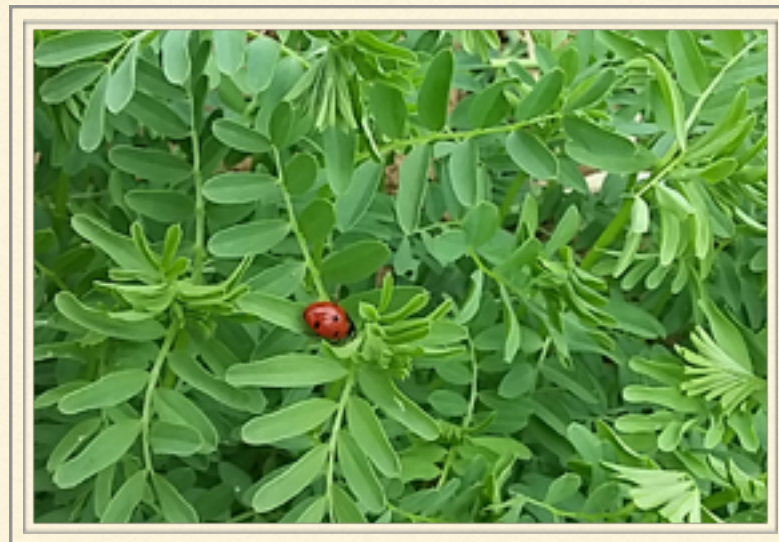
Vengono seminate a mano nei mesi di gennaio e febbraio in file distanti 80-100 cm, per permettere la zappatura negli interfilari durante il periodo primaverile.

Si tratta di una pianta dalla taglia molto bassa, facilmente soffocabile dalle infestanti che, operando in regime di agricoltura biologica (cioè senza effettuare alcun trattamento chimico per il loro contenimento), crescono in abbondanza all'interno dei campi.

Alla prima zappatura meccanica seguono altri passaggi manuali di estirpazione delle infestanti fino ad arrivare alla fioritura, a metà maggio.

Da allora in poi occorre solamente aspettare che la natura faccia il proprio corso, intervenendo il meno possibile.

La raccolta avviene per mietitura manuale, nella prima decade di giugno, allorché circa il 50% delle piante è virato al giallo. Dopo circa una settimana di essiccazione al sole, con periodici rivoltamenti dei cumuli, le piante sono pronte per la trebbiatura (meccanica o manuale).



I' Cìciri

I Ceci bianchi, dal seme sferoidale e rugoso, di colore giallastro a maturazione e di dimensione medio-grande, sono anch'essi frutto di autoriproduzione di sementi coltivate in famiglia da oltre ottant'anni.



Vengono seminati nei mesi di febbraio e marzo in file distanti 20-30 cm, su un terreno precedentemente ripulito dalle infestanti con numerosi passaggi di zappatura.

Si tratta di una pianta molto rustica e resistente, il cui ciclo colturale breve e la capacità di sfruttare al massimo anche piccole quantità di acqua, consente una semina tardiva che aiuta il contenimento naturale delle infestanti.

La raccolta avviene nel mese di luglio allorché le piante sono completamente secche.

I' Cìciri Nìvuri

I Ceci neri, dal seme piccolo e rugoso, sono frutto di una recente riscoperta. Caduti in disuso da decenni, sono stati ultimamente rivalutati e apprezzati per il loro maggiore contenuto in ferro e per la possibilità di dare un tocco di colore alle zuppe.

La pianta ha una taglia inferiore e risulta più delicata di quella dei ceci bianchi, pertanto, pur essendo seminati nello stesso periodo, vengono coltivati in file distanti 80 cm e zappati manualmente per eliminare le erbe infestanti. La raccolta avviene per mietitura manuale e successiva trebbiatura meccanica, nel mese di luglio.



I legumi vengono proposti in confezione trasparente, in formato da 250 o 500 gr



Dal 1933: la tradizione del grano siciliano

I GRANI ANTICHI

A' Tumminia

La Tumminia è una antica varietà di grano duro siciliano, caratterizzata da un seme piccolo di colore scuro. Si tratta di una varietà a ciclo breve e semina primaverile. Per queste sue caratteristiche, alle quali si aggiunge una buona capacità di adattamento alla scarsa dotazione idrica, è stata per secoli il “grano di scorta” dei nostri antenati. Quando, per difficoltà di vario genere, non si riusciva ad ottenere una buona semina autunnale di grano nel proprio appezzamento, si poteva ricorrere alla Tumminia, con una semina primaverile, ed avere così ugualmente un raccolto.



Oggi la Tumminia è stata riscoperta anche per il gusto caratteristico della farina che da essa si ottiene: il colore più scuro e il gusto più intenso (con note dolciastre) la rendono un ingrediente ottimale sia per la panificazione che per la preparazione di biscotti integrali e dolci di vario genere.

A' Russulidda

La Russulidda (o Russello) è una antica varietà di grano duro siciliano, caratterizzata da una spiga di colore giallo-rossastro a maturazione, portata da uno stelo molto lungo (fino a 180 cm). E' stata la varietà principale coltivata nelle nostre campagne, a partire dagli anni '50, quando ha praticamente soppiantato tutte le altre, per la sua maggiore rusticità, per l'elevata resa in paglia, utile per gli allevamenti, e, soprattutto per la qualità della farina, ottima per la panificazione e per la produzione di pasta.

Dopo decenni di abbandono, dovuti all'incremento massiccio delle varietà modificate (selezionate per la taglia più bassa che favorisce la raccolta meccanica, ma con un glutine più aggressivo e meno digeribile) oggi è stata riscoperta per il suo valore nutrizionale, oltreché per il gusto della farina che si ottiene dalla sua molitura.



La semina avviene nel tardo autunno o agli inizi dell'inverno, fra la fine di dicembre e la prima decade di gennaio, mentre la raccolta avviene nella prima decade di luglio.

A' Maiorca

La Maiorca, antica varietà di grano tenero siciliano, viene coltivato dalla nostra famiglia a Sparacia da ben quattro generazioni. Ha una spiga quadrangolare e priva di reste e un chicco rotondeggiante di colore giallo-biancastro. Dalla sua molitura si ottiene una farina bianca e soffice, tradizionalmente utilizzata per i dolci, ma ottima anche per il pane. E il suo profumo... è quello dei dolci della nonna!



La semina avviene in autunno-inverno, fra la fine di novembre e la seconda decade di dicembre, mentre la raccolta avviene nella prima decade di luglio.



Molitura a pietra naturale

LE FARINE DI GRANO

Per i nostri grani antichi siciliani abbiamo scelto l'antica tecnica della molitura a pietra naturale, a basso numero di giri e a temperatura ambiente, che preserva integro il germe del seme.

Così riusciamo ad ottenere un prodotto di qualità superiore, che esalta naturalmente le caratteristiche organolettiche delle differenti varietà, mantenendo intatto il profilo nutrizionale.

Dalla molitura a pietra otteniamo diversi tipi di prodotto:

- **La semola integrale di grano duro:** è la farina integra che proviene direttamente dalla macinazione del grano, senza separazione della crusca;



Le semole vengono proposte in confezioni da 1 Kg o da 5 Kg

- **La semola di grano duro:** è la farina burattata, che si ottiene setacciando la farina integra, per rimuovere parte della crusca;
- **La farina di grano tenero tipo 2:** è la farina ottenuta dalla macinazione del grano tenero Maiorca, con una minima rimozione della crusca ed un alto tenore in fibre;
- **La farina di grano tenero tipo 1:** è la farina di grano tenero Maiorca burattata, ottenuta setacciando la farina di tipo 2, per rimuovere fino al 60% di crusca; se ne ottiene uno sfarinato meno ricco di fibre e di colore più chiaro, ma sempre molto rustico;



La farina di Maiorca viene proposta in confezioni da 1 Kg o da 5 Kg



LE FARINE DI CECI

I' Cìciri

I **ceci bianchi**, legumi ricchi di proteine, sono stati alimento base della dieta contadina dello scorso secolo. La farina che si ricava dalla loro molitura ha dato vita, nella tradizione gastronomica siciliana, a gustose ricette. La più famosa è sicuramente quella delle panelle.

La molitura a pietra naturale permette di esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche dei legumi e di ottenere una farina che... profuma di ceci!



I' Cìciri Nivuri

Dalla molitura a pietra naturale dei **ceci neri** si ottiene una farina molto particolare, che riflette le caratteristiche di questo legume: la sua buccia nera crea un effetto “a pois” sul fondo giallo, tipico della farina di ceci. Anche il gusto, più intenso e deciso, contribuisce a farne un prodotto unico, da abbinare a ricette creative ed estrose!

Ottima base per creme e zuppe, ma anche variante interessante da proporre per delle panelle... non-convenzionali!



Trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta

LA PASTA ARTIGIANALE

Ottenere un ottimo grano duro è l'essenziale. Per questo lavoriamo, con passione e dedizione, da quattro generazioni, assecondando la natura in un territorio particolarmente vocato: la collina interna siciliana, considerata storicamente il granaio dell'Impero Romano.

Ma un'ottima materia prima ha bisogno anche di una lavorazione capace di valorizzarla al meglio.

Per questo abbiamo scelto di realizzare la nostra pasta con il procedimento artigianale. Le nostre semole di grano duro, ottenute con la molitura a pietra, vengono trasformate in pasta in un laboratorio artigianale, che lavora piccole quantità, con grande attenzione alla qualità. Le trafile sono in bronzo e l'essiccazione avviene lentamente, costantemente al disotto dei 37°C e con tempi di 24-48 ore. La pasta viene prodotta con due tipologie di farina:



Semola integrale di Tumminia



Semola di Russulidda

Entrambe le linee, di semola integrale di Tumminia e di semola di Russulidda, vengono prodotte in diversi formati, distinti in **pasta corta** e **speciale**.

Pasta di Semola Integrale di Tumminia

I formati di **pasta corta** di Tumminia sono:



'Italédda



Cavatunedda

I **formati speciali** di Tumminia sono:



Tagliarini



Spaghetti

Pasta di Semola di Russulidda

I formati di **pasta corta** di Russulidda sono:



Maccarrùna



'Ntrizzàti

I **formati speciali** di Russulidda sono:



Tagliarini



Spaghetti



LA PASTA DI CECI

I Ceci hanno rappresentato e rappresentano una delle fonti proteiche di origine vegetale più importanti e consistenti.

Insieme ad altri legumi venivano definiti, nei secoli passati, “la carne dei poveri”, a sottolineare come fossero una fonte di nutrimento accessibile anche a coloro che non potevano permettersi alimenti di origine animale.

Oggi, sempre maggiormente per scelta, molte persone decidono di nutrirsi esclusivamente di vegetali o li preferiscono comunque molto rispetto alla carne di qualunque tipo.

Per questi e per tutti coloro che desiderano sperimentare gusti nuovi e cercano un alimento sano, nutriente e ricco di proteine, abbiamo deciso di trasformare in pasta le nostre farine di ceci.

Per valorizzare al meglio le caratteristiche organolettiche delle farine abbiamo scelto il processo artigianale, con basse temperature e trafilatura al bronzo.

La pasta di ceci viene prodotta in due formati diversi con le due tipologie di farina di ceci:



Caserecce di ceci bianchi



Fusilli di ceci neri



I PRODOTTI DA FORNO

Croccante

Dalla collaborazione con un laboratorio artigianale, specializzato nella lavorazione dei grani antichi, nasce la linea di prodotti da forno, realizzata con le nostre farine di grano duro Russello e grano tenero Maiorca.

Dalla molitura a pietra del grano tenero antico Maiorca si ottiene una farina bianca, soffice e profumata. Mescolata alla semola di grano duro antico Russello e agli altri semplici ingredienti (olio extravergine di oliva, timo e origano), tirata in sfoglia sottile e cotta al forno, si trasforma in un croccante appetitoso e fragrante, che profuma di natura, di tradizione... di Sicilia!







Siamo un'azienda giovane, con radici antiche e profonde.

Mio bisnonno iniziò a coltivare queste terre nel 1933 ed è qui che vive, fin da allora, la nostra famiglia con la sua storia.

Negli anni abbiamo preservato un piccolo tesoro: le nostre sementi. I legumi, il grano e le altre specie, coltivate storicamente per il fabbisogno familiare e, da oggi, disponibili per chi vuole tornare a gustare il sapore della memoria.

Tutto viene coltivato secondo tradizione e senza l'uso di additivi chimici.

Crediamo nell'agricoltura biologica perché crediamo nelle più sane e antiche consuetudini della vita contadina, quelle tramandate dai nostri nonni e bisnonni e da chi li ha preceduti.

Crediamo in un'agricoltura che non si fa industria, ma produce cibo sano, rispettando l'ambiente e trasmettendo il patrimonio delle nostre tradizioni rurali.



Az. Agricola Davide Francaviglia - C.da Sparacia, Cammarata (AG)

info@asparacia.it - www.asparacia.it - Mb. +39.3295737941