Azienda Agricola
La Treccia
di Santoni Marcella

WhatsApp 338.4016016
Via Fuori Porta Fiorentina, 47
01020 **Proceno** (VT)

http://www.latreccia.it
e-mail: *info@latreccia.it*
Cell. 388.4016016
338.4016016
Tel/Fax 0763.710239

Aglio 1° Classificato
categoria "Gradimento" all'Aglio Contest Italiano

Produzione e vendita di:

- **Aglio Rosso di Proceno**
- **Salse a base di Aglio Rosso di Proceno**
- **Tarlo (Tallo) di Aglio Rosso di Proceno**
- **Topinambur**
- **Zafferano puro in fili (stigmi)**
- **Fiore di Finocchietto Selvatico**
- **Aglione, Scalogno e Cipolle**
- **Miele con Zafferano in fili**
- **Legumi**

Azienda Agricola aderente alla rete ARSIAL di conservazione e tutela del seme per i prodotti di interesse agro-alimentare

AGLIO ROSSO di PROCENO

L'**Aglio Rosso di Proceno**, coltivato fin dai tempi più antichi, è molto apprezzato dai consumatori per le inimitabili caratteristiche organolettiche.

Si conserva naturalmente molto più a lungo delle altre varietà; viene coltivato in terreni collinari di tipo argilloso, è caratterizzato da un profumo intenso e da un sapore forte e gradevole. Si presenta con una testa (bulbo) di medie dimensioni, con spicchi (bulbilli) corti e tozzi e tunica dal caratteristico colore rosso.

Si semina nel periodo novembre-febbraio; nella seconda metà del mese di maggio viene eseguita la Starlatura, cioè l'eliminazione manuale dello scapo fiorale meglio conosciuto come '**tarlo**'.

Tarlo (tallo) di Aglio Rosso di Proceno

Il **tarlo** (tallo) meno conosciuto di quanto meriterebbe, si consuma fresco, conservato sott'olio o in agrodolce; ha un gusto meno deciso dell'aglio, del quale però conserva le proprietà farmacologiche ed alimentari. A fine raccolta viene venduto fresco o in vasetti sott'olio.

Fresco viene usato in svariati modi tanto da realizzarci un menu completo.

Vasetti a base di Aglio Rosso di Proceno

Con l'Aglio Rosso di Proceno produciamo diversi tipi di salse, con nostre ricette:

- **Spicchi di Aglio Rosso di Proceno**

  Consigliati come antipasto, stuzzichino, contorno nei migliori Apericena o misto nelle insalate, hanno un sapore gradevole e delicato.

- **Salsa Verde di Aglio Rosso di Proceno**

  Consigliata per insaporire carne o pesce lasciandola sciogliere sopra negli ultimi minuti di cottura, nelle verdure grigliate, oltre che nella pasta o bruschetta.

- **Confettura (Marmellata) di Aglio Rosso di Proceno**

  Consigliata per accompagnare del buon formaggio.

- **Vulcano**

  Consigliata in qualsiasi piatto si voglia rendere... brioso; produce un effetto tipico del Vulcano: all'inizio è un vulcano dormiente e si sente il dolce dello zucchero di canna; a seguire vi è il risveglio del vulcano, con il sapore pungente dell'aglio e a seguire del peperoncino.

- **Crema di Aglio Rosso di Proceno**

  È una crema di Aglio Rosso di Proceno, senza aggiunta di aromi, da usare in qualsiasi preparazione in sostituzione dell'Aglio fresco.

- **Crema di Zafferano in fili e Aglio Rosso di Proceno**

  È una crema di Aglio Rosso di Proceno con l'aggiunta di fili di zafferano.

Miele con Zafferano in fili

- Miele Millefiori chiaro con fili di Zafferano
- Miele di Acacia con fili di Zafferano

Aglione

Aglio di dimensioni maggiori, **privo di Allina,** dal sapore delicato.

Aglio nero

Aglio Rosso di Proceno lasciato fermentare per lungo tempo.

Topinambur

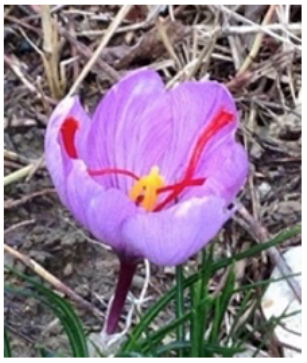
Il **topinambur** è una pianta consigliata nelle **diete** perché fornisce **poche calorie**, pulisce l'intestino e contiene l'**inulina**, molecola nutritiva che aiuta a conferire senso di sazietà.

Proprietà benefiche:

- Aiuta ad **abbassare** l'assorbimento di **zuccheri e grassi** ed è quindi indicato per chi ha problemi di **colesterolo, trigliceridi, diabete e sovrappeso.**
- Migliora le funzioni della vista, è un ricostituente naturale in caso di **spossatezza** fisica, anemia o **stress** eccessivo
- E' un alimento ben tollerato, alleato del fegato e utile in caso di stitichezza.
- Favorisce la **digestione,** aiuta a riequilibrare la flora ed è quindi indicato per chi soffre di disturbi intestinali.
- Prezioso alleato contro la cellulite e la ritenzione idrica. (da Novembre a Marzo)

Zafferano puro in fili (stigmi)

Lo **zafferano** contiene circa **150** sostanze aromatiche volatili ed è definito 'elisir di lunga vita'.



- E' uno degli alimenti più ricchi di carotenoidi
- E' un antidepressivo naturale
- Svolge azioni benefiche anche nella digestione, incrementando la produzione dei succhi gastrici, rendendo più digeribili i cibi
- Contiene gli acidi oleico e linoleico quali regolatori della pressione arteriosa
- Contiene numerose vitamine tra cui A, B1, B2; glucidi e sali minerali con proprietà immuno-stimolanti; riboflavina, carotene e licopene con proprietà anti-ossidanti; flavonoidi e antociani per la lotta contro il cancro
- Usato come afrodisiaco per risvegliare il desiderio e l'energia sessuale.

Fiore di Finocchietto Selvatico

Il **finocchietto selvatico** è una pianta erbacea mediterranea spontanea, alta fino a 2 metri, conosciuto fin dall'antichità per le sue proprietà aromatiche.

I fiori si usano nel nostro territorio per aromatizzare le castagne bollite, i funghi, le patate al forno e in padella, le olive in salamoia e le carni di maiale.

Principali proprietà:

- **digestiva,** perché stimolano la peristalsi, i movimenti intestinali della digestione e aumentano la produzione dei succhi gastrici.
- **carminativa,** ossia contrasta la formazione di gas all'interno dell'intestino
- **antispasmodica,** ossia combatte gli spasmi muscolari dolorosi dell'addome
- **contrasta i radicali liberi,** è ricco di molecole antiossidanti (polifenoli) e aiuta la difesa della mucosa del colon da infiammazioni e degenerazioni.
- **elimina le tossine** perché favorisce la diuresi.
- **rafforza il sistema cardiocircolatorio** e aiuta il riequilibrio del colesterolo.
- **rende la respirazione** più facile e libera grazie alle sue **proprietà balsamiche**.

Presenze in Eventi Nazionali:

- **2012 Cibi d'Italia:** **Roma** 27-30 Settembre, all'interno del **Circo Massimo**, in rappresentanza della Regione Lazio.
- **2014 Aglio Contest Italiano:** **Albissola Mare (SV)** 31 Ottobre (Halloween) – **1° classificato** su 9 Agli partecipanti.

Classifica categoria 'Gradimento':

1° Aglio di Proceno	*(VT)*	*6,94/9*			
2° Aglio di Voghiera	*(FE)*	*6,61/9*	*6° Aglio di Nubia*	*(TP)*	*6,11/9*
3° Aglio di Sulmona	*(AQ)*	*6,56/9*	*7° Aglio di Monticelli*	*(PC)*	*5,94/9*
4° Aglio di Caraglio	*(CN)*	*6,39/9*	*8° Aglio di Castelliri*	*(FR)*	*5,50/9*
5° Aglio di Vessalico	*(IM)*	*6,28/9*	*9° Aglio Polesano*	*(RO)*	*5,22/9*

- **2015 Expo Milano:**
  Milano 8-10 Ottobre, presso Palazzo Italia. Progetto 'Città Invisibili', Comunità Montana Alta Tuscia Laziale.
- **2018 Villaggio Coldiretti**
  Roma 5-7 Ottobre, all'interno del **Circo Massimo**

COME RAGGIUNGERCI

- **Autostrada A1** uscita Orvieto. Dirigersi verso Acquapendente e proseguire lungo la SS2 Cassia direzione Siena. Uscire al km 135,600 (SP52*);

- **Da Siena o da Roma** percorrere la SS2 Cassia e uscire al km 135,600 (SP52*);

(*) Prendere la SP52 Procenese in direzione Proceno;
al km 3,000 deviare a destra e proseguire sulla riga rossa da questo punto →