

## 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':

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

- **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



**Azienda Agricola**  
**La Treccia**  
**di Santoni Marcella**

Via Fuori Porta Fiorentina, 47  
01020 Proceno (VT)



<http://www.latreccia.it>

e-mail: [info@latreccia.it](mailto:info@latreccia.it)

Cell/Wht 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, Marchio) di Aglio Rosso di Proceno**
- **Topinambur**
- **Zafferano puro in fili (stigmi)**
- **Aglione**
- **Fiori di Finocchietto Selvatico**

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 florale meglio conosciuto come 'tarlo'.

## Tarlo di Aglio Rosso di Proceno

Il **tarlo** (tallo, marchio) meno conosciuto di quanto meri-terebbe, 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.



## Spicchi e Salse 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.

### - 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, vulcano dormiente, si sente il dolce dello zucchero di canna; a seguire vi è il risveglio del vulcano, con l'aglio e il peperoncino.

### - Crema di Aglio Rosso di Proceno

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

## 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.

## 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
- 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
- Svolge azioni benefiche anche nella digestione, incrementando la produzione dei succhi gastrici, rendendo più digeribili i cibi
- 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**.

