

NATALE 2022



volta la terra
agricoltura e servizi



La tutela dell'ambiente e la "coltivazione" delle relazioni umane, ci hanno portato ad immaginare che una Volta la Terra era così ed ora così la vogliamo: accogliente, generosa, vicina ai più piccoli, occasione di incontro, di crescita, di scoperta, di lavoro.

Volta la Terra, certificata con l'organismo di controllo BIOS SRL, gestisce 45 ettari di seminativi (grano duro Cappelli e tenero Verna, orzo e pisello proteico per uso zootecnico, lavanda), 2 ettari di orto multivarietalesale ed altrettanti di frutteto misto. Il resto dell'azienda offre ai suoi ospiti i tipici paesaggi di una pianura mossa e solcata da corsi d'acqua, che hanno eroso il terreno nei secoli, fino a creare un gran numero di piccole valli boschive ai loro argini. Qui viene tutelata la biodiversità ed è possibile passeggiare, fare biking e pesca sportiva, usufruire di corsi di formazione e didattica esperienziale.

I casaletti in tufo nell'antico centro dedito alla pastorizia della tenuta **Bicoca**, di proprietà della famiglia da 5 generazioni, accolgono l'**agriturismo**.

Volta la terra, fa parte di Rete SolCare e di Cooperazione Contadina.

Le aziende di **SolCare** sono tutte nella Toscana (provincia di Viterbo) e promuovono un'agricoltura attenta all'ambiente e all'uomo, operando con metodi di agricoltura biologica e progetti di agricoltura sociale.

Cooperazione contadina è un'associazione di piccoli produttori locali, che organizza il mercato del sabato a Piano Scarano a Viterbo e partecipa a mercati rionali in altre località della Toscana.

Gli orti sono multivarietalesale, alcuni con serre. Metodi e piano colturale sono condivisi. Le produzioni sono scalari e si punta ad avere un'ampia scelta di prodotti del territorio, con pochissime aziende selezionate per prodotti particolari, al di fuori della Toscana.





I NOSTRI ALBERI

Anche questo **Natale 2022** le confezioni regalo rimandano agli alberi che crescono nella nostra terra e la adornano rendendola bella: **olivi, acacie, lecci, carpini, gelsi, tigli, querce.**

Tanti, diversi l'uno dall'altro ma che sanno convivere in pace e in armonia. Così sogniamo siano tutti coloro che vivono **VOLTA LA TERRA** con noi.

Nelle confezioni si alternano i prodotti genuini e naturali dei nostri orto e frutteto biologici multivarie-tali trasformati in polpe o creme e salse da usare per insaporire antipasti o condire piatti; farina e pasta ottenute dai miscele di grani antichi coltivate nei nostri campi; l'olio EVO Bicoca della Soc. Agr. F. & S. Ascenzi e il vino della Cantina Contucci di Montepulciano (SI), entrambe aziende di famiglia.

Proponiamo il dolci artigianali della tradizione natalizia della Toscana, preparati dalla Pasticceria Primavera di Viterbo con ingredienti nostri e delle altre aziende della rete Solcare, bioagricoltura sociale.



Olivo

35€



15€

Leccio



28€

Tiglio



10€

Acacia

LECCIO - Tre creme/pesto a scelta.

TIGLIO - Un pacco di pasta, un miele millefiori, una polpa di pesca, olio EVO Bicoca 0,5 lt, tozzetti della Tuscia.

ACACIA - Una passata di pomodoro, un pacco di pasta, una crema di peperoncino.

OLIVO - Un pacco di pasta e uno di farina, un miele, una caponata e una crema di peperoncino, polvere di rosmarino, olio EVO, tozzetti della Tuscia.



45€

Carpino



60€

Gelso



75€

Quercia

CARPINO - Una passata di pomodoro, due pacchi di pasta e uno di farina, una crema/pesto di verdure, una crema di peperoncino, vino rosso di Montepulciano, tozzetti e pangiallo della Toscana.

GELSO - Due pacchi di pasta, due creme/pesto di verdure, una crema di peperoncino e una polpa di pesca, olio EVO Bicoca 1 lt, vino Nobile di Montepulciano, tozzetti della Toscana.

QUERCIA - Una passata di pomodoro, un pacco di pasta, una crema /pesto di verdure, una di peperoncino e una polpa di pesca, olio EVO Bicoca 1 lt, vino Nobile e rosso di Montepulciano, tozzetti e pangiallo della Toscana.

COME ORDINARE

Qui presentiamo le nostre proposte per un regalo natalizio ma siamo disponibili a comporre confezioni assortite a libera scelta.

Per prenotare la/e confezione/i desiderate basta accedere a www.voltalaterra.it/shop o contattarci al numero **3356079327** tramite chiamata diretta o messaggio whatsapp. Consegniamo direttamente a Viterbo e a Roma con un costo aggiuntivo di 5€ e spediamo in tutta Italia ed Europa alle tariffe dei corrieri espressi. E' possibile aggiungere alla confezione un biglietto di auguri.



**BUONO
REGALO**

Abbonamento per consegna a domicilio su Roma di cassette ortofrutta di stagione.



I grani

Coltiviamo grano duro della varietà Cappelli e una miscela di grani teneri antichi che sono stati trasformati in pasta e farina dal Molino Conti di Castel Madama (RM). Il grano molito invece da AGEIM. PAR di Ceccano (FR) è stato trasformato in spaghetti nel pastificio Lagano di Pomezia (RM).



3,5€

PASTA

Ottenuta da farina di grano duro biologico. Trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a basse temperature.

E' disponibile nei formati: casarecci, fusilli, penne, quadrucci, rigatoni e spaghetti. **500g**

3€

FARINA

Ottenuta da una miscela di grani teneri antichi bio. La macinazione a pietra garantisce di conservarne intatte le proprietà nutrizionali e le caratteristiche organolettiche. Questa farina ha un basso contenuto di glutine e elevate quantità di flavonoidi e antiossidanti.

È molto versatile e indicata per la realizzazione di prodotti da forno, dolci e pasta fatta in casa. **1kg**







Creme

Adatte a condire primi piatti o con crostini e focacce per accompagnare antipasti. I nostri ortaggi di stagione sono stati trasformati nel laboratorio dell' az. agr. bio Sapori di Ieri di Caprarola (VT). A scelta quale/i inserire nella confezione desiderata.



ORTOLANA

Zucchine (70%), olio EVO, basilico (10%), semi di girasole (7%), succo di limone, aglio, zucchero di canna, sale fino.

Alla versione piccante è stato aggiunto peperoncino Cayenne (0,3%). **180g**



CAPONATA DI MELANZANE

Melanzane (40%), cipolle bianche, olio EVO (12%), salsa di pomodoro, olive verdi in salamoia denocciolate, sedano, zucchero, aceto di vino bianco concentrato di pomodoro, capperi sotto sale dissalati, sale, basilico. **180g**



ZUCCHINE E NOCCIOLE

Zucchine (68%), olio EVO, basilico (12%), nocciole tostate dei Monti Cimini (6%), succo di limone, aglio, sale fino. **180g**

5€



PEPERONCINO LIEVE

LIEVE - Peperoncino Krakatoa ibrido Cayenna rosso (71%), olio EVO (21%), aceto di vino bianco, sale fino. **80g**

4€



PEPERONCINO FORTE

Peperoncino Red Scorpion e Habanero Red Caribbean (71%), olio EVO (21%), aceto di vino bianco, sale fino. **80g**

3€



POLVERE DI ROSMARINO

Le cime di rosmarino, raccolte nel nostro orto sono state essiccate al sole e gli aghi staccati e polverizzati. Progetto di agricoltura sociale. **10g**





Le polpe

L'estate in bottiglia: in agosto, dal nostro frutteto abbiamo scelto pesche a polpa gialla di più varietà, dall'orto i pomodori maturati meglio dal sole e mantenuto il loro gusto e profumo per tutto l'anno.



7€

POLPA DI PESCA - Proveniente da pesche del nostro frutteto. Trasformate nel laboratorio dell' az. agr. bio Sapori di Ieri di Caprarola (VT).

Succo e polpa di pesche (71%), acqua minerale, zucchero di canna grezzo, succo di limone.



2,5€

PASSATA DI POMODORO - Proveniente da pomodori del nostro orto e trasformati nel laboratorio in azienda.

Polpa di pomodori, basilico, senza aggiunta di sale. **690g**





Dalle aziende amiche

10€



Cantina CONTUCCI
MONTEPULCIANO (SI)

VINO ROSSO - Proveniente da uve dei vitigni: 80% Prugnolo gentile, 15% Canaiolo nero, 5% Colorino.

Colore rubino vivace, un odore vinoso ed intenso, gusto floreale, sapore asciutto. Gradazione alcolica 12°.

Si abbina perfettamente a primi piatti, carni bianche, salumi e formaggi.

18€



VINO NOBILE - Proveniente da miscela di uve dei vitigni: 80% Prugnolo gentile, 10% Canaiolo nero, 10% Colorino. Colore rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumo delicato di mammola, gusto di prugna, sapore asciutto. Gradazione alcolica 13°.

Da degustare a temperatura ambiente con primi piatti strutturati, arrosti, cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati.

Az. Agr. IOB
VETRALLA (VT)

Il **MIELE DI MILLEFIORI** viene lavorato in un laboratorio all'interno dell'azienda.
250g

5€



SOC. AGR. F. E S. ASCENZI
VITERBO

7€



12€

L'**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** proviene dall'oliveto di famiglia, con 5 varietà di olivi: Canino, Leccino, Frantoio, Pendo-lino, Olivone. E' proprio il prodotto di queste diverse specie a creare la ricchezza e vivacità del sapore unita alla morbidezza e dolcezza del retrogusto.

Appena raccolte, le olive vengono molite a pochi km da noi, dal Frantoio Paolocci.

Il processo produttivo utilizza metodi esclusivamente meccanici, che non comportano l'uso di reagenti o additivi chimici: il metodo di lavorazione è un processo che permette di esaltare le qualità organolettiche e salutari dell'olio prodotto.

E' disponibile qui in latte da 0,5 lt e 1lt.

I dolci natalizi della Tuscia

Con la nostra farina, il miele dell'az. agr. Iob e le uova dell'az. agr. Cupidi di Gallese (Vt).
Assieme in Rete SolCare. Realizzati dalla Pasticceria Primavera di Viterbo.



PANGIALLO

Il pangiallo, ha la sua origine nell'antica Roma. Distribuire questi dolci dorati, durante la festa del solstizio d'inverno, era di buon auspicio per il ritorno del sole.

Assieme ai tozzetti è il dolce che più rappresenta la tradizione natalizia del viterbese.

Ingredienti: farina di miscela di grani teneri biologici Volta la terra, olio EVO Bicoca, uova biologiche Cupidi, miele millefiori Iob, mandorle, noci noccioline, pinoli, fichi secchi, uva sultanina, cacao, cioccolato.

TOZZETTI ALLE NOCCIOLE

Biscotti secchi tipici del viterbese, preparati con le noccioline dei Monti Cimini.

Ingredienti: farina di miscela di grani teneri biologici Volta la terra, olio EVO Bicoca, uova biologiche Cupidi, zucchero, noccioline sbucciate, lievito, scorza di limone.





BUON NATALE!

