

NATALE 2024



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 (miscela di grani antichi, orzo e pisello proteico per uso zootecnico, lavanda), 3 ettari di orto multivariatale e 2 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 della **Rete Fattorie Sociali**. Insieme ad altre aziende della Tuscia ha fondato la **Rete SolCare** per promuovere un'agricoltura attenta all'ambiente e all'uomo, operando con metodi di agricoltura biologica e progetti di agricoltura sociale.

Con **Cooperazione Contadina** (associazione di piccoli produttori locali) è presente in mercati di varie località della Tuscia. Gli orti sono multivarietali, alcuni con serre. Metodi e piano culturale 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 Tuscia.

Partecipa al mercato di produttori locali e naturali **TuscianBio**, aperto tutti i mercoledì pomeriggio e sabato mattina allo Spazio Pensilina della piazza Martiri d'Ungheria di Viterbo, nato per essere anche luogo di aggregazione e promozione culturale.

E' presente su **Roma** con **consegna a domicilio** dei suoi prodotti e di quelli delle aziende amiche.





I NOSTRI ALBERI

Anche questo **Natale 2024** 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 multivarietali trasformati in polpe o creme e conserve 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 nel nostro laboratorio con ingredienti nostri e delle altre aziende della rete Solcare, bioagricoltura sociale.

16€



Leccio

25€



Tiglio

10€



Acacia

35€



Olivo

LECCIO - composta di mele cotogne, caponata di melanzane, crema di peperoncino.

TIGLIO - Conserva di pomodori datterini gialli e rossi, un pacco di pasta, crema di peperoncino, caponata di melanzane, tozzetti della Toscana.

ACACIA - Conserva di pomodori datterini gialli e rossi, un pacco di pasta.

OLIVO - Conserva di pomodori piccadilly o cuore di bue, un pacco di pasta e uno di farina, miele, crema di peperoncino, olio EVO 0,5lt, tozzetti della Toscana.



50€

Carpino



65€

Gelso



85€

Quercia

CARPINO - Conserva di pomodori piccadilly o cuore di bue, due pacchi di pasta e uno di farina, miele, caponata di melanzane, vino rosso di Montepulciano, tozzetti della Tuscia e olio EVO Bicoca 0,5lt.

GELSO - Conserva di pomodori datterini gialli e rossi, due pacchi di pasta e uno di farina, caponata di melanzane, olio EVO Bicoca 1 lt, pecorino semi-stagionato, vino Rosso di Montepulciano, tozzetti della Tuscia.

QUERCIA - Conserva di pomodori piccadilly o cuore di bue, un pacco di pasta, composta di mele cotogne, crema di peperoncino, caponata di melanzane, pecorino semi-stagionato, olio EVO Bicoca 1 lt, vino Nobile e rosso di Montepulciano, tozzetti della Tuscia.

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 miscele di grani duri e teneri antichi che sono stati trasformati in pasta e farina dal Molino Conti di Castel Madama (RM).



3,5€

PASTA

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

E' disponibile nei formati: casarecce, fusilli, penne, pipe e rigatoni. **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.

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







Dolce Agro Piccante Salato

I nostri ortaggi di stagione sono stati trasformati nel laboratorio dell' az. agr. bio Saporì di Ieri di Caprarola (VT). La composta di cotogne è stata prodotta nel nostro laboratorio.

5€



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**

Adatta a condire primi piatti o con crostini e focacce per accompagnare antipasti.

Crema realizzata con una miscela di varietà di peperoncino scelte per dare sapore aroma e una media piccantezza.



4€

PEPERONCINO

Peperoncino Jalapeno, Cayenne rosso e Acrata (71%), olio EVO (21%), aceto di vino bianco, sale fino. **80g**

Composta da abbinare a formaggi freschi o stagionati. Ottima per preparare torte o crostate.

5€



COMPOSTA DI COTOGNE

Mele cotogne (70%), zucchero di canna e limone. Senza aggiunta di pectina o altri addensanti.





Pomodori

L'estate in vaso: in agosto, dal nostro orto abbiamo scelto cinque varietà di pomodori maturati meglio dal sole e mantenuto il loro gusto e profumo per tutto l'anno. Trasformati nel nostro laboratorio interi o a pezzi, con basilico e senza aggiunta di sale. **550g**



RIO ORO E CUORE DI BUE



PICCADILLY

3,5€



DATTERINI ROSSI E GIALLI





Dalle aziende amiche

12€



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.

19€



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, arrostiti, 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

8€



15€

L'**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** proviene dall'oliveto di famiglia, con 5 varietà di olivi: Canino, Leccino, Frantoio, Pendolino, 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 Toscana

Realizzati nel laboratorio di Volta la terra con la nostra farina, il miele dell'az. agr. Iob e le uova dell'az. agr. Cupidi di Gallese (Vt). Assieme in Rete SolCare.



TOZZETTI ALLE NOCCIOLE

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

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



BUON NATALE!

