

ORIGANO



*ruralità
mediterranea*

ORIGANO

Origanum Heracleoticum è tra le erbe aromatiche più intense e dal gusto inconfondibile, ingrediente comune a tutta la cucina mediterranea.

L'idea di una coltura di erbe aromatiche nasce da una necessità: far riposare il terreno indebolito da anni di produzione continua dell'asparago. Si è così iniziato con la coltura dell'*Origano* che, tra le erbe aromatiche spontanee, è quella più presente in Sicilia: sulla costa settentrionale nebroidea, sulla costa sud-occidentale agrigentina e ancora più giù nel ragusano. Ma le condizioni pedoclimatiche del cuore agricolo della Sicilia, terreno arido e sole cocente, fanno sì che le piante che dimorano in questo territorio, siano di una qualità aromatica superiore sia al profumo che al gusto. L'origano in pieno campo del Consorzio Asparago Sovrano, è proprio l'origano spontaneo, dal fiore bianco, che non ha bisogno d'irrigazione - se non all'impianto per agevolarne l'attecchimento - e per questo ricco di profumo e sapore come il suo fratello gemello da sempre presente su queste colline. E il sentirsi a proprio agio, il ritrovare anche in campo lo stesso terreno e lo stesso clima delle zone in cui vive spontaneamente, fa dell'origano seguito con attenzione da Enzo Rasà e i suoi collaboratori, un aroma di altissima qualità, il cui profumo rimane a lungo nelle narici, e ancor più nel ricordo.

Nome
ORIGANO

Periodo di produzione:
PRIMAVERA-ESTATE

Zona di produzione:
PIAZZA ARMERINA (EN)

Presenza sul mercato:
TUTTO L'ANNO FINO A ESAURIMENTO SCORTE

Packaging:
SECCO, IN STELI O MACINATO

Rilasciato dal
GAL *Kalat*

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

Il Presidente

ALESSANDRA FOTI
Alessandra Foti

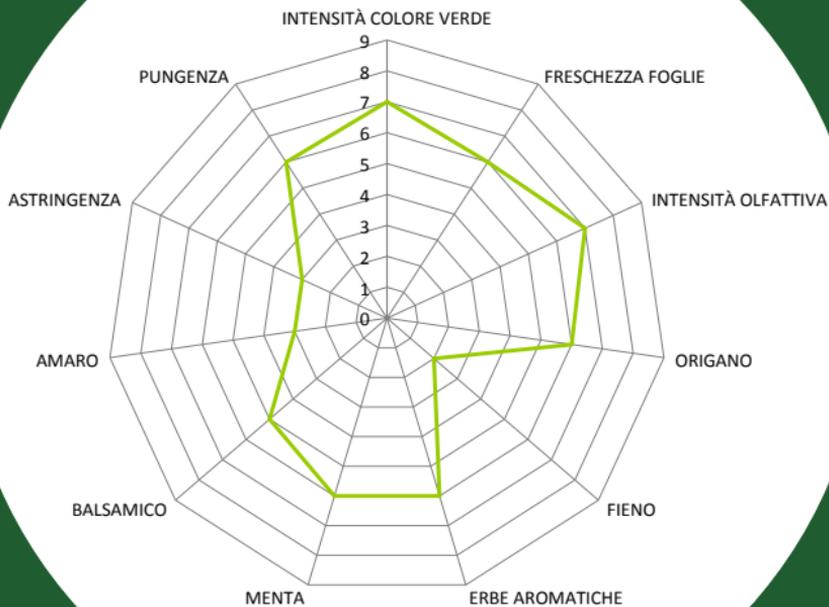
IL RACCONTO



Percorrere strade, dritte in pianura o sinuose in montagna, che solcano l'isola, avendo davanti agli occhi paesaggi e realtà continuamente diversi, che si fondono passo dopo passo, è come percorrere gli itinerari della storia, che stratificandosi nel tempo, hanno fatto la Sicilia di oggi: un'isola di straordinaria ricchezza storica, archeologica, monumentale, da vedere con gli occhi e sentire con il cuore. E' nell'entroterra siciliano, sulle colline che furono il granaio degli antichi romani, che nel 2013 nasce il Consorzio "Asparago Sovrano", con 13 produttori dislocati tra le province di Enna, Catania e Caltanissetta.

Un terreno, quello al centro della Sicilia agricola, che bruciato dal sole cocente fa della sua aridità un punto di forza per alcune colture come l'asparago e le erbe aromatiche, che da sempre, spontaneamente, profumano queste colline. Enzo Rasà, agronomo innamorato della sua Sicilia e dell'agricoltura, conduce queste coltivazioni con la cura e la passione necessaria a vederle crescere ogni anno di più con l'intento, non facile, di poter dare ai prodotti il giusto valore e riconoscimento sul mercato italiano, tale da poter ripagare gli sforzi fatti.

TELA DI RAGNO



IL GUSTO

L'origano, ancora fresco di raccolta nei campi baciati dal sole d'estate, è caratterizzato da un bel colore verde intenso delle foglie, appena croccanti, e dei fiori bianco rosati appena appassiti.



Una coinvolgente intensità olfattiva racconta note spiccate di origano, intense fragranze balsamiche e mentolate e un lontano sentore di fieno fresco.

Al gusto è pungente nell'immediato, quindi rivela punte non indifferenti d'amaro e astringenza.

TASTING

This oregano, freshly harvested in the fields bathed in the summer sunshine, is characterised by rich green leaves, slightly crisp, its pink and white flowers just withered.

An engaging olfactory intensity tells of marked notes of oregano, intense balsamic and minty fragrances and a slight touch of fresh hay.

The taste is immediately pungent, subsequently revealing notes of considerable bitterness and astringency.



LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

GRUPPO VITAMINICO A, D, E ●

L'origano è tra le erbe aromatiche il più completo, contiene non solo zuccheri, grassi e proteine ma anche tante vitamine e minerali, tutti elementi essenziali per l'organismo.

La presenza della vitamina A ed E in grandi quantità conferisce a questa pianta effetti medicamentosi eccezionali. È un buon disinfettante, ha proprietà digestive, analgesiche e antinfiammatorie. Grazie alle sue proprietà antiossidanti, inoltre viene anche impiegato per preparare infusi, ottimi per calmare la tosse secca. Infine la ricchezza di calcio, potassio, magnesio e ferro sono un ottimo supporto alle difese del sistema immunitario.

LA GARANZIA



Per le numerose aziende aderenti al Consorzio dell'asparago sovrano, con l'applicazione del sistema HACCP, si guarda con

particolare attenzione e rigore alla salvaguardia dell'ambiente ed alla tutela della salute degli operatori, assicurando nel contempo il rispetto delle regole imposte dalla GDO in Italia e all'estero. Tali sistemi impegnano gli operatori ad applicare rigorosamente, in tutte gli aspetti e le fasi (fertilizzazione, difesa antiparassitaria, tempi di maturazione e raccolta, conferimento, condizionamento, stoccaggio, confezionamento e spedizione) le precauzioni e le buone pratiche che oggi consentono di ottenere un prodotto che si presenti bene, conservi le sue caratteristiche nutritive e di genuinità e sia assolutamente privo di residui. Inoltre, per i prodotti tutelati dal Consorzio, i produttori adempiono a quanto previsto dal disciplinare di produzione rispettando i rigorosi standard qualitativi e igienico sanitari che solo un prodotto sicuro può offrire.

DOVE TROVARE IL PRODOTTO

L'azienda vende e distribuisce i propri prodotti:

- in Sicilia: province di Catania e Caltanissetta
- in centro-nord Italia
- all'estero: Olanda, Svizzera, Germania

ALTRE INFORMAZIONI:

Organizza su prenotazione visite guidate all'azienda.
Partecipa alla Sagra dell'Asparago

IL PASSAPORTO

Il passaporto nasce per iniziativa dei quattro GAL della Sicilia orientale "Eloro", "Etna", "Terre dell'Etna e dell'Alcantara", "Kalat", con il GAL Alto Casertano, nell'ambito del Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile» finanziato dal P.S.R. "Sicilia" 2007-2013, Misura 421 «Cooperazione interterritoriale, interregionale, transnazionale»

Per saperne di più
www.ilpassaportodelgusto.it



**GAL
KALAT
Sca.r.l.**



Asparago Sovrano
per lo Sviluppo Economico Sostenibile

Consorzio Asparago Sovrano

C.da Imbaccari Soprano
94015 Piazza Armerina (EN)

Cell +39 329 4267178

Fax +39 0933 1906718

Email e.rasa@tiscali.it

info@asparagosovrano.it

Web www.asparagosovrano.it

Facebook Consorzio Asparago Sovrano



PROGETTO FINANZIATO DAL FESR PER LO SVILUPPO RURALE
L'INIZIATIVA LEADER NELLE ZONE RURALI



A cura di Cogea Srl per il Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali
per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»®