

CREMA DI POMODORI SECCHI



*ruralità
mediterranea*

CREMA DI POMODORI SECCHI

È inevitabile che la buona o cattiva qualità della materia prima si rifletta anche nel prodotto trasformato: se in campo il contadino non si adopera a produrre carciofi, pomodori, asparagi, olive di buona qualità, neanche le creme, i pesti e i paté ottenuto da quegli ortaggi potranno essere di buona qualità. Questa è la filosofia di Calogero Barbuscia che ripercorre la storia gastronomica siciliana interpretando la tradizione attraverso l'esperienza personale, e prestando attenzione alla qualità, alla sicurezza, al controllo puntuale della produzione. È il rispetto per la naturalità e genuinità dei pomodori e per i metodi di lavorazione tradizionali che segna la differenza nel gusto della Crema di pomodori secchi ottenuta dalla macinazione dei pomodori secchi, dopo averli conditi con olio, erbe aromatiche e spezie, perché mantengano intatto il profumo e l'intensità del gusto tipico. Oggi, anche la crema di pomodori secchi, studiata attentamente nel dosaggio di aromi e condimento, come le altre conserve di verdure e ortaggi di Barbuscia, fa il giro del mondo alla conquista dei palati stranieri. Garanzia di qualità e gusto naturale: questo offre l'azienda Barbuscia ai palati più attenti, in grado di cogliere la differenza tra il tanto, troppo, che il mercato propone.

Nome

CREMA DI POMODORI SECCHI

Periodo di produzione:

TUTTO L'ANNO

Zona di produzione:

PIAZZA ARMERINA (EN)

Ingredienti:

POMODORI 85%, OLIO D'OLIVA 12%, AGLIO MACINATO,
PEPE NERO MACINATO, BASILICO, ORIGANO, SALE,
ACETO, ANTIOSSIDANTI: ACIDO CITRICO E ASCORBICO

Presenza sul mercato:

TUTTO L'ANNO

Packaging:

VASETTI IN VETRO DA 190 G

Rilasciato dal

GAL *Kalat*

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

Il Presidente

ALESSANDRA FOTI

Alessandra Foti

IL RACCONTO



Nel cuore verde e dorato della Sicilia vera, tra le province di Catania ed Enna, con l'Etna sullo sfondo da una parte, e i monti Erei dall'altra, dal 1950 l'Azienda Agricola Barbuscia coltiva con dedizione e passione

200 ettari di una terra generosa e versatile in cui ogni cosa piantata e curata con professionalità dà i suoi buoni frutti, che sia grano dorato o verdi olive, pomodori succosi o carciofi spinosi. Dopo il 2000 l'azienda, pur mantenendo il focus sulla valorizzazione delle materie prime 100% siciliane, si rinnova e innova aggiungendo la trasformazione del prodotto nell'arco di poche ore dalla raccolta, a garanzia di un risultato di qualità e sicurezza. Calogero Barbuscia, motore vitale dell'azienda, tutt'oggi a gestione familiare, è un vero creativo. Non si limita a realizzare conserve con i metodi tradizionali e naturali, la sua mission personale è creare sempre nuove ricette, nate dalle migliori materie prime selezionate e da una sperimentazione continua e caparbia fino al raggiungimento del risultato atteso. L'amore incondizionato che lega Calogero Barbuscia alla Sicilia diventa il presupposto per la bontà dei suoi prodotti perché ognuno di essi racconti, attraverso profumi e sapori unici, il carattere intrinseco, aspro e dolce, di una terra generosa e schiva che lo rispecchia appieno.

IL GUSTO

La vellutata densità della crema, di colore rosso intenso e omogeneo, richiama impressioni di arguta sensualità.

All'ampio spettro dei profumi appartengono note di pomodoro secco, d'olio d'oliva, d'erbe aromatiche - in particolare basilico e origano - di pepe e un lieve sentore d'aceto.



All'assaggio incontriamo un perfetto equilibrio tra percezioni leggermente salate, acidule ma anche di dolcezza.

La persistenza aromatica è penetrante, la sapidità notevole da invogliare a reiterati assaggi.

TASTING

The velvety density of the cream, in its deep and homogeneous red colour, recalls impressions of witty sensuality.

Notes of dried tomatoes, olive oil, aromatic herbs - particularly basil and oregano – pepper and a slight hint of vinegar belong to the broad spectrum of fragrances.

At tasting we encounter a perfect balance between slightly salty perceptions, sour but also sweet.

The aromatic persistence is penetrating, the remarkable flavour entices to repeated tastings.



LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

IL LICOPENE ●

Il licopene è il principale responsabile del colore rosso del pomodoro maturo. Nel pomodoro si trova maggiormente nella parte esterna del mesocarpo, dove in seguito alla maturazione del frutto va a sostituire la clorofilla.

Rispetto ad altri carotenoidi il licopene possiede un'altissima capacità antiossidante e antiradicali liberi.

Al contrario di molte vitamine e minerali l'assorbimento del licopene aumenta all'aumentare della temperatura, anche altri fattori come il grado di maturazione e l'ambiente in cui il pomodoro viene coltivato influenzano in modo significativo la presenza di questa benefica sostanza nel frutto.

Una dieta ricca di licopene può essere consigliata a tutte le età, a partire dai dieci mesi di vita, poiché la prevenzione di alcune patologie è condizionata anche da un'alimentazione equilibrata e dalla qualità di vita di ogni individuo.

LA GARANZIA



La preparazione delle conserve avviene attraverso numerosi passaggi, dal campo al confezionamento, lungo i quali sono possibili contaminazioni da sostanze estranee e da microrganismi nocivi. È quindi necessario

prima di tutto garantire la salute dei consumatori, e quindi la “stabilità commerciale”, cioè la conservazione della qualità nutrizionale e organolettica del prodotto nel corso della lunga catena della distribuzione e vendita. A questo scopo l'azienda Barbuscia utilizza un sistema di autocontrollo (chiamato HACCP) che impegna gli operatori ad applicare rigorosamente, in tutti gli aspetti e le fasi (raccolta, condizionamento e trasformazione, confezionamento e spedizione) le precauzioni e le buone pratiche che oggi consentono di ottenere un prodotto che conserva le sue caratteristiche nutritive e di genuinità ed è assolutamente privo di residui. Ed inoltre, coerentemente con i nuovi obblighi imposti dall'Unione Europea, l'azienda è in possesso della certificazione del sistema di gestione per la qualità ISO 9001:2008, a garanzia dell'efficacia e dell'efficienza nelle diverse fasi di lavorazione.

DOVE TROVARE IL PRODOTTO

È possibile reperire i prodotti dell'Az. Agr. Barbuscia:

- in Italia centro-settentrionale
- all'estero: Europa, Russia,
Usa, Giappone

ALTRE INFORMAZIONI:

Partecipa a Fiere ed Eventi del settore
in Italia e all'estero.

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
ScarL.**



Azienda Agricola Barbuscia
per lo Sviluppo Economico Sostenibile

Azienda Agricola Barbuscia di Barbuscia Calogero

C.da Sortolilla - 94015 Piazza Armerina (EN)

Tel e Fax +39 0933 992541

Email info@prodottitipicibarbuscia.com

Web www.prodottitipicibarbuscia.com

Facebook Azienda Agricola Barbuscia



PIRELLA GÖTTSCHE LOWE
PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPEO INNOVA LE COLLABORAZIONI



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