

L'ARTE NELLALENTEZZA

L'azienda agricola Podere SelvaPiana si trova a **Castilenti (Te)**, sulle colline dell'**entroterra abruzzese**. Tre generazioni si sono alternate nella conduzione dei terreni offerti dal territorio e, nel 2016, i **fratelli D'Alonzo** decidono di unire la tradizione contadina ai nuovi sistemi di coltivazione, **100% Biologici**, salvaguardando l'ambiente e la nostra salute. L'attenzione viene posta sulla **coltivazione di grani antichi**, da sempre patrimonio agroalimentare dell'Abruzzo e da sempre impressi nel nostro patrimonio genetico. Un modello **<environmentally friendly>** senza pesticidi e fertilizzanti con l'utilizzo della **rotazione dei terreni e della filiera corta controllata rigorosamente, dalla scelta del seme a quella del pastificio**. Il nostro impegno chiede un mondo migliore, una condizione ideale dove **l'uomo e il prodotto del suo lavoro siano artefici della qualità della vita** per costruire un nuovo futuro.

ANTICO SENATORO E FRASSINORO

Il nostro **grano duro "Antico SenatOro"**, è il frutto di anni di semina del grano Senatore Cappelli. È un grano antico tutto italiano ed è stato per decenni il più diffuso nel sud Italia. È considerato particolarmente pregiato per il suo alto contenuto proteico e grazie ad un glutine leggero e digeribile. Il **grano tenero "FrassinOro"**, è il frutto di anni di semina del grano Frassinese. È una delle tipologie di grano tenero antico più importanti della regione, storicamente coltivato nelle zone collinari abruzzesi e seminato in autunno. È ideale per la produzione di pane, pasta fresca e dolci, in quanto ottimo compromesso tra morbidezza, facilità di lavorazione, sapore e leggerezza grazie ad una maglia glutinica facilmente digeribile. Per esaltare le loro qualità sono fondamentali clima, morfologia e tipologia di terreno, ma anche le fasi di lavorazione lente e scrupolose, dal lavaggio del grano alla macinatura in pietra: nascono così delle farine in grado di soddisfare il vostro desiderio di gusto e benessere.



C.DA SELVA PIANA 5
64035 CASTILENTI (TE)
TEL 328 3643589 • 393 5302961
info@podere-selvapiana.com
P.IVA 02 25394 0684 • C.F. DLNMTT93C20G438W
PODERE SELVAPIANA DI MATTIA D'ALONZO

f @
www.podere-selvapiana.com



TIPO 1

Sinonimo di gusto, salute e lavorabilità, la nostra farina Tipo 1 di grano FrassinOro è la scelta giusta per chi cerca un prodotto dal delicato sapore rustico e dalle proprietà nutrizionali eccellenti.

Ricche di fibre e sali minerali, le nostre farine Tipo 1 sono ottenute solo da grano attentamente lavato e macinato a pietra, al fine di preservare il germe assieme a tutti i nutrienti essenziali per un'alimentazione sana e caratterizzata da un alto valore nutrizionale.



TIPO 2

La nostra farina Tipo 2 di grano Frassinese risponde all'esigenza di offrirti prodotti sani, genuini e, allo stesso tempo, facili da lavorare.

La sua attenta macinatura a pietra permette la giusta conservazione di tutte le sostanze nutrienti necessarie per un'alimentazione salubre e dall'alto valore nutrizionale.

Inoltre, la maggior presenza di crusca rende questa farina di grano Frassinese ancor più salutare e adatta per chi ha problemi di irritabilità del colon, stitichezza, diabete e sovrappeso.



INTEGRALE

Nella nostra farina integrale di grano FrassinOro spicca il caldo colore ambrato, colore della fibra, colore della salute!

Questa tipologia di farina è la scelta giusta per chi cerca un prodotto dal sapore forte e genuino che ricorda un maturo campo di grano.

Ricca di fibre e sali minerali, la nostra farina integrale deve le sue preziose caratteristiche ad un'attenta macinatura in pietra con setaccio a maglia larga, in grado, in questo modo, di raccogliere più crusca e preservarne il germe.

Il tutto permette di conservare e garantire le sue eccellenti proprietà nutrizionali.



TRITELLA ALIMENTARE

Il nostro tritello di grano FrassinOro è un concentrato di fibre, vitamine e sali minerali!

Il tritello non è altro che una crusca minuta ottenuta dalla seconda setacciatura della farina tipo 1.

Consigliamo di utilizzare la tritella in combinazione con altre nostre farine, in modo da rendere facile la lavorazione senza mai perdere quel prorompente sapore rustico in grado di rievocare alla nostra mente e al nostro palato gli antichi sapori e profumi di quando i nostri nonni la utilizzavano per produrre pasta fresca, pane e dolci secchi.



POMODORO

La nostra passata di pomodoro Podere SelvaPiana è realizzata con soli pomodori coltivati nel nostro orto di Castilenti (TE) in Abruzzo in modo del tutto naturale, seguendo la nostra filosofia di coltivazione Biologica.

Abbiamo scelto le migliori varietà in grado di presentare una polpa soda e un gusto dolce e delicato: il tipo <<Pomodoro a Pera D'Abruzzo>>, <<Cuore di Bue>> e <<Pomodoro Rosa>>.

Per mantenere intatte le proprie qualità, i pomodori vengono raccolti e selezionati rigorosamente a mano e al giusto grado di maturazione nei mesi di Luglio, Agosto e Settembre.



SENATORO

Il nostro grano duro "Antico SenatOro", è il frutto di anni di semina del grano Senatore Cappelli. È un prodotto versatile dalle alte caratteristiche nutritive e qualitative di un grano attentamente controllato e selezionato dall'unica azienda sementiera che da molti anni in Italia (nello specifico in Sardegna) si occupa di mantenere la purezza del seme originale Cappelli che noi andiamo a seminare nei nostri terreni.

Ricco di sostanze nutritive fondamentali per il nostro organismo come aminoacidi, acidi grassi, sali minerali, vitamine del gruppo B e tocoferoli, il nostro "Antico SenatOro" è un tocco sano per chi venera l'antica buona alimentazione, e chi, purtroppo, deve fare i conti con intolleranze alimentari

