

L'ARTE NELLA LENTEZZA

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.

antica **ANTICO SENATORO** ricetta

La nostra pasta di grano duro "**Antico SenatOro**", è il frutto di anni di semina, in maniera **Biologica**, del grano Senatore Cappelli. Viene lavorata ed essiccata senza oltrepassare i 39 °C e contiene un glutine facilmente digeribile. La lavorazione a bassissima temperatura preserva tutti i nutrienti che ne facilitano la digestione e l'apporto di sostanze nutritive, che lo rendono leggero e digeribile. Aromatico e persistente, ricorda una fetta di pane cotto a legna. Questa tipologia di grano ha la capacità di adattarsi alle caratteristiche climatiche, morfologiche e idrogeologiche del territorio di coltivazione: per questo, nei nostri terreni abruzzesi, nasce "**Antico SenatOro**".

Molito a pietra a bassa temperatura

Trafilatura a bassa temperatura

Essiccazione in 52 ore a 39 °C

Preservazione del Germe del Grano essenziale per il nostro organismo



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



www.podere-selvapiana.com



MEZZE MANICHE

Taglio dritto, sezione circolare e rigatura decisa fanno delle nostre mezze maniche un ottimo vettore per condimenti sia importanti che delicati. Le Mezze Maniche di grano "Antico SenatOro" sono l'iconico formato adatto ad ogni tipologia di piatto.

-  PASTA DI SEMOLATO DI GRANO DURO "ANTICO SENATORO"
-  TRAFILATA IN BRONZO
-  ESSICCATA LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA
-  SUPERFICIE RUVIDA
-  CONFEZIONE 500 GR
-  COTTURA CA. 7 MIN



CANNOLICCHI

La loro forma ricorda quella degli omonimi molluschi, con i lembi che tendono ad avvolgersi tra loro e formare dei cilindri alti e snelli. La sagomatura molto particolare, unita alla trafilatura lenta e a bassa temperatura, rende i Cannolicchi di grano "Antico SenatOro" un richiamo irresistibile per i condimenti più ricercati.

-  PASTA DI SEMOLATO DI GRANO DURO "ANTICO SENATORO"
-  TRAFILATA IN BRONZO
-  ESSICCATA LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA
-  SUPERFICIE RUVIDA
-  CONFEZIONE 500 GR
-  COTTURA CA. 6 MIN



SPAGHETTONE

Spessore importante, tenuta consistente, masticabilità esaltante: sono queste le caratteristiche essenziali dei nostri spaghetti di grano "Antico SenatOro". Una attenta e lenta lavorazione a bassa temperatura, donano allo spaghettone quella prominente rugosità che lo rendono un irresistibile richiamo per tutti i condimenti.

-  PASTA DI SEMOLATO DI GRANO DURO "ANTICO SENATORO"
-  TRAFILATA ED ESSICCATA LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA
-  SUPERFICIE RUVIDA
-  CONFEZIONE 500 GR
-  COTTURA CA. 9 MIN



PENNETTE INTEGRALI

Quasi fossero delle stilografiche, le nostre pennette integrali di grano "Antico SenatOro" hanno un caratteristico taglio a "pennino". Le loro rigature sottili sono un ricettore fondamentale per tutti i condimenti e consentono di esaltarne quel gusto particolare da "vero integrale".

-  PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO "ANTICO SENATORO"
-  TRAFILATA IN BRONZO
-  ESSICCATA LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA
-  SUPERFICIE RUVIDA
-  CONFEZIONE 500 GR
-  COTTURA CA. 7 MIN



ORECCHINI

In quanti hanno desiderato una pasta dal sapore deciso, capace di attirare a sé qualsiasi condimento e che cuocesse in soli 3 minuti? Da questo desiderio nascono gli Orecchini di grano "Antico SenatOro". La loro forma richiama quella degli orecchini a goccia, ed è proprio lì, in quella goccia, che i sughi più lascivi trovano dimora.

-  PASTA DI SEMOLATO DI GRANO DURO "ANTICO SENATORO"
-  TRAFILATA IN BRONZO
-  ESSICCATA LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA
-  SUPERFICIE RUVIDA
-  CONFEZIONE 350 GR
-  COTTURA CA. 3 MIN

