



POGGETTI VECCHI

AGRICOLTURA & SOSTENIBILITA'

CATALOGO
PRODOTTI

POGGETTIVECCHI.COM



RISO



FARINA



PASTA



POGGETTI VECCHI
AGRICOLTURA & SOSTENIBILITÀ



MAMMUT
RISO CARNAROLI



BIOLOGICO



*Cultivato con acqua termale
Irrigato a Goccia*



MAMMUT
RISO CARNAROLI



Il riso carnaroli Mammut viene coltivato nel pieno rispetto dell'ambiente e delle risorse idriche del territorio Maremmano, dove le precipitazioni nel periodo di coltivazione sono particolarmente scarse: viene infatti utilizzato per l'irrigazione un classico **impianto a goccia con centraline radiocontrollate**, che oltre ad evitare un grande spreco di acqua **restituisce alle radici delle piante di riso una funzione che nella coltivazione a sommersione viene persa: la selezione dei nutrienti utili alla crescita della pianta**. Nella coltivazione tradizionale le radici hanno la sola funzione di ancoraggio al terreno e la pianta assorbe tramite la parte sommersa tutti gli elementi presenti in acqua, compresi metalli pesanti ed altri inquinanti. Il nostro riso, oltre che **etico e sostenibile**, **risulta più genuino e ricco di elementi unici apportati dall'acqua termale con la quale è irrigato**.

Oltre a nutrire il terreno, le nostre acque a temperatura elevata durante il periodo estivo evitano il proliferare di parassiti e funghi e proteggono le piante dallo shock termico che l'acqua fredda provocherebbe nel terreno, portandole in sofferenza.

Siamo certi che la nostra passione per la natura ed il territorio sia un investimento ed una forma di sensibilizzazione importante per garantire all'ambiente un futuro migliore.





MAMMUT
RISO CARNAROLI

PERCHE' MAMMUT?

Durante gli scavi per la realizzazione delle vasche termali gli studiosi hanno riportato alla luce oltre 5000 reperti archeologici risalenti a circa 170.000 anni fa (oltre a successive tracce di frequentazione romana). Tra questi, oltre a resti di uomo di Neanderthal, manufatti ed altri preziosi resti di animali preistorici, delle zanne perfettamente conservate di *Elephas Antiquus*. Il mammut (in realtà un discendente del "nostro" esemplare), è così diventato il nostro simbolo e logo. La presenza di così tanti ritrovamenti è legata proprio alla sorgente termale, dalla quale uomini e animali traevano beneficio e ristoro. Nelle stesse acque vive un esemplare rarissimo di conchiglia termale, il *Meloanopsis Etrusca*, che testimonia la purezza di questa isola di biodiversità.



RISO CARNAROLI BIANCO



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER PORZIONE (80 G)

ENERGIA	1456 Kj 343g Kcal
GRASSI di cui ACIDI GRASSI SATURI	1,12 g 0,37 g
CARBOIDRATI di cui ZUCCHERI	75,28 g 0,30 g
FIBRE	0,70 g
PROTEINE	7,59 g
SALE (sodio x 2,5)	<0,01 g

LAVORAZIONE

Essiccato con metodo tradizionale: a fiamma indiretta

MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Una volta aperta la confezione sottovuoto conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto

MODALITA' DI UTILIZZO

Versare il riso Mammut integrale in una pentola con eguale quantità di acqua (misurare con un contenitore). Portare ad ebollizione e cuocere per 50 minuti circa. E' preferibile non lavare il riso per non disperdere le sostanze nutritive.

LAVORAZIONE

Essiccato con metodo tradizionale: a fiamma indiretta

MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Una volta aperta la confezione sottovuoto conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto

MODALITA' DI UTILIZZO

Versare il riso Mammut integrale in una pentola con eguale quantità di acqua (misurare con un contenitore). Portare ad ebollizione e cuocere per 15-18 minuti circa.

RISO CARNAROLI INTEGRALE



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER PORZIONE (80 G)

ENERGIA	1315 Kj 300 kcal
GRASSI di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,1 g 0 g
CARBOIDRATI di cui ZUCCHERI	60 g 0 g
FIBRE	3,5 g
PROTEINE	5,9 g
SALE	SALE 0 g





POGGETTI VECCHI
AGRICOLTURA & SOSTENIBILITÀ

LA FARINA

Baffo Nero

Alla Fattoria Poggetti Vecchi coltiviamo con metodo biologico il grano duro "Senatore Cappelli", dalle grandissime qualità organolettiche: proteine al 15% ed alta digeribilità. La nostra farina viene macinata a pietra con mulino ad acqua per mantenere più inalterate possibile le proprietà della materia prima.

La coltivazione avviene nel massimo rispetto e sostenibilità ambientale, senza trattamenti, concimi o diserbanti, limitando al massimo le lavorazioni della terra, per preservare la vita ed i microrganismi presenti.

Questa varietà di grano antico è caratterizzata dalle tipiche "reste" (baffi) di colore scuro che compongono la spiga. Da qui la denominazione "Baffo Nero" della nostra linea di pasta e farina.



FARINA BIANCA



POGGETTI VECCHI
AGRICOLTURA & SOSTENIBILITÀ

FARINA INTEGRALE



LAVORAZIONE

Farina biologica macinata a pietra, con molino ad acqua

MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Si consiglia di tenere in frigorifero e consumare in tempi più rapidi possibile, in modo da mantenere sapore e proprietà organolettiche.

CONFEZIONI: 1 Kg e 5 Kg.

LAVORAZIONE

Farina biologica macinata a pietra, con molino ad acqua

MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE

Si consiglia di tenere in frigorifero e consumare in tempi più rapidi possibile, in modo da mantenere sapore e proprietà organolettiche.

CONFEZIONI: 1 Kg e 5 Kg.

Valori nutrizionali per
100 g di prodotto:

Valore energetico	327 Kcal 1385 KJ
Grassi	2,8 g
di cui grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	61,1 g
di cui zuccheri	3,1 g
Fibre	3,5 g
Proteine	12,5 g
Sale	0,0005 g

Valori nutrizionali per
100 g di prodotto:

Valore energetico	314 Kcal 1334 KJ
Grassi	1,9 g
di cui grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	67,8 g
di cui zuccheri	2,1 g
Fibre	8,4 g
Proteine	12 g
Sale	0,0005 g





Baffo Nero

IL GRANO DURO SENATORE CAPPELLI

“ Il Senatore Cappelli è un grano antico, coltivato essenzialmente per il basso indice di glutine rispetto ai grani attuali, quindi molto più digeribile..

Il grano non si irriga, si semina a ottobre, e quello che viene viene. Si cerca di fare attenzione a quelle che sono le tecniche colturali con minime lavorazioni, false semine sarchiature strigliature per impedire le malerbe... al risparmio energetico.

Niente concimi né diserbanti. Sono le **essenze seminate durante l'anno di riposo dei campi** ad apportare la ricchezza microbica del terreno che determina le caratteristiche e i profumi del grano. 1 grammo di terreno contiene milioni di microrganismi: la nostra cura è quella **di valorizzare e non distruggere quei microrganismi che aiutano la pianta a crescere!**

Le concimazioni e l'aratura distruggono la vita nel terreno, **l'aratura andrebbe proibita!** il terreno è impoverito da anni e anni ne stiamo perdendo controllo del terreno (o meglio lo abbiamo ormai perso da tempo..) **l'esposizione al sole distrugge i microrganismi**, noi andiamo avanti con questi mezzi facili che abbiamo, con questi trattori, 400, 500 cavalli e vai dove ti pare.. prima non avevamo questi mezzi e dovevamo stare attenti alla tempestività d'intervento, quando andavi con i buoi non potevi fare fesserie altrimenti non ce la facevi, o ci rimanevi.

Dunque dovevi trovare il momento adatto per lavorare il terreno. Oggi queste cose qui si sono perse, ma ci siamo allontanati da questo equilibrio...



Aldo Ceccarelli

Ora ci stiamo ritornando perché la salute delle persone sta venendo meno (anche a causa dell'alimentazione scorretta e dei cibi non più salutari) non c'è più...stiamo ricercando le vecchie strade e ritornando a prodotti naturali, vivi, integrali salutari, lontani dall'industria.

CONSERVAZIONE E SAPORE DELLA FARINA

Quando si tratta di farina si possono fare esperimenti...prendi il riso, il grano, il semplice grano... lo trituri e lo usi o come semolino o come condimento per l'insalata. Dopo una settimana - dieci giorni ti accorgi che questo condimento.. "ti lega" eh.. ha perso qualcosa, chiamala energia vitale, chiamala come ti pare...ha una vita breve.. quando un prodotto viene lavorato dopo qualche giorno le sue caratteristiche poi si perdono.

La farina industriale, bianca non è attaccata dai parassiti, perché non ci trovano niente da mangiare, è vuota, non c'è vita...è una cosa incredibile..

Ora si comincia a capire...ma poi guarda ci sono delle malattie, delle cose strane in giro.. che si curano benissimo prendendo questi semi integrali...il grano, l'avena, segale...macinandoli e consumando quelli e basta...sono cose.. da ritornare indietro.. ”

Aldo Ceccarelli



BURIANO

VETULONIA



POGGETTI VECCHI
AGRICOLTURA & SOSTENIBILITÀ



LA PASTA

Baffo Nero

Gustare la nostra pasta artigianale è un'esperienza che riporta ad un "salto sensoriale nel passato", alla scoperta del gusto autentico ed originario del grano duro Senatore Cappelli. Questa varietà di grano antico è caratterizzata dalle tipiche "reste" (baffi) di colore scuro che compongono la spiga. Da qui la denominazione "Baffo Nero" della nostra linea di Pasta.

Alla Fattoria Poggetti Vecchi coltiviamo con metodo biologico questo grano dalle grandissime qualità organolettiche: proteine al 15% ed alta digeribilità. Qualità esaltate nel processo di trasformazione artigianale del Pastificio Fabri, con macinatura e lavorazione delicate, a basse temperature, e trafilatura al bronzo.





Baffo Nero

PRODOTTO 100% ITALIANO
MAREMMA TOSCANA



FORMATI

SPAGHETTI - 500 g

LINGUINE - 500 g

PENNE - 500 g

TAGLIATELLE - 500 g

Valori nutrizionali medi	Per 100g
Valore energetico	1493 kj 352 Kcal
Grassi	1,7 g
di cui saturi	0,4 g
Carboidrati	66,93 g
di cui zuccheri	3,72 g
Fibre	4,43 g
Proteine	15,08 g
Sale	0,68 g

Grano coltivato con metodo biologico presso la Fattoria Poggetti Vecchi Soc. A.S.

Prodotto e confezionato da:
Pastificio Artigianale Fabbri Piazza E.Landi, 18 - 50022, Strada in Chianti (FI),
per Fattoria Poggetti Vecchi Soc. A.S.



POGGETTI VECCHI
AGRICOLTURA & SOSTENIBILITÀ



POGGETTI VECCHI
AGRICOLTURA & SOSTENIBILITÀ

*Un'oasi antica,
un microcosmo fuori dallo spazio e dal tempo
dove il calore della terra ha accolto nel corso delle ere storiche
creature scolpite nel nostro immaginario, culture millenarie, viandanti,
e il sudore di chi ha lavorato o si è addormentato tra i vapori di queste terme.
E tutti, al passaggio,
hanno lasciato un segno, stratificato tra le rocce
e custodito dalla natura, che sembra aver voluto preservare
con caparbietà lo spirito della sua storia.
E lo puoi sentire, toccare, assaporare con tutti i sensi
in un silenzio sacrale rotto solo dal respiro dell'acqua.*





POGGETTI VECCHI
AGRICOLTURA & SOSTENIBILITA'



POGGETTI VECCHI
TERME STORIA BENESSERE

Fattoria Poggetti Vecchi Soc.Semplice Agricola
Loc Fattoria Poggetti Vecchi n. 1 - 58100 Grosseto
Tel. +39 349 588 8480

www.poggettivecchi.com




Baffo Nero


MAMMUT
RISO CARNAROLI