



TERRE[®]
DI CHIESA



PRODOTTI TIPICI
DI QUALITÀ

MADE IN SICILY



LENTICCHIA NERA DI LEONFORTE

La Lenticchia Nera,
coltivata nella provincia di Enna,
è un'antica cultivar tipica di questo territorio.

Le caratteristiche la rendono un legume particolarmente apprezzato e raffinato, contiene una maggiore percentuale di proteine e un minore contenuto di grassi ma nonostante ciò si assiste ad una notevole riduzione della sua produzione a partire dal secondo dopoguerra causato anche dalla nascita di altre cultivar la cui lavorazione meccanica le rende più produttive e remunerative. La pianta della lenticchia nera ha uno stelo corto e sviluppo orizzontale quasi a contatto col terreno, che rendono quasi inaccessibile la meccanizzazione della raccolta e le fasi di lavorazione successive. Per far fronte a questo vengono utilizzati metodi che riportano alla luce l'antica tradizione contadina siciliana.



CONFEZIONI da:
250g



LENTICCHIA BIANCA DI LEONFORTE

La Lenticchia Bianca viene seminata fra la metà di novembre e l'inizio di gennaio a seconda del tipo e dell'esposizione del terreno.

La raccolta avviene nel periodo fra giugno e luglio ed i fasci raccolti vengono lasciati ad essiccare per circa 5 giorni sul terreno.

La lenticchia si caratterizza per un elevato contenuto proteico, basso tenore in fosforo e potassio e per un elevato contenuto in ferro.



CONFEZIONI da:
250g



CECI NERI DI LEONFORTE

I Ceci Neri
sono una varietà autoctona
del territorio siciliano,
si presentano rugosi al tatto
e con una forma irregolare
che ricorda la testa di un ariete.
Questo tipo di legume meno conosciuto
è ricco di fibre e ferro.
A differenza del ceci bianco,
esso richiede dei tempi di cottura
più lunghi ed ha un sapore più intenso.



CONFEZIONI da:
250g

CECI BIANCHI DI LEONFORTE

Questo tipo di antica
varietà di Ceci Bianchi è ricca
di carboidrati e di proteine,
oltre che di fibre e vitamine

ed è il terzo legume più consumato al mondo.

Ciò è dovuto anche alla maggiore digeribilità che
i ceci bianchi hanno rispetto ad altri legumi come ad
esempio i fagioli. La cottura dei ceci ha una particolare
metodologia da seguire affinché si possa degustare
il prodotto al pieno delle sue potenzialità.

Bisogna infatti lasciare i ceci essiccati in ammollo dalle
12 alle 18 ore per poi passare alla cottura a fuoco lento
per almeno 3 ore. I ceci hanno una forma rotonda
e verace dalle dimensioni medie e hanno una
consistenza più tenera rispetto ai ceci neri,
dal sapore vegetale di grande personalità
ma equilibrato.



CONFEZIONI da:
500g



CICERCHIA DI LEONFORTE

La Cicerchia, come gli altri legumi,
ha un alto contenuto di proteine.

Si tratta di una coltura
particolarmente importante
in aree tendenti alla siccità ed alla carestia,
detta coltura di sussistenza
poichè fornisce un buon raccolto
quando le altre colture falliscono.
Possiede inoltre un elevato contenuto di fibre.



CONFEZIONI da:
250g

FAVA LARGA DI LEONFORTE

Questo legume oggi viene considerato un prodotto tipico della dieta mediterranea ma ha origini antichissime risalenti addirittura a 5.000 anni fa. La Fava Larga è una ricca fonte di sali minerali e proteine ad alto contenuto nutrizionale che le conferiscono l'appellativo di "carne dei poveri". La sua semina avviene a metà Novembre per poi raccogliere i frutti a Maggio e il territorio in cui sono presenti queste coltivazioni è Leonforte e altri comuni quali Assoro, Nissoria ed Enna.



CONFEZIONI:
Fava Larga 500g
Fava Sgusciata 250g

FRASKATULA DI LEONFORTE

La frascatula,
gustoso piatto contadino,
è un'antica ricetta tipica dell'entroterra siciliano.

Si tratta di una crema (polenta) a base di
farina di legumi (cicerchia, ceci, lenticchie, fave)
senza glutine, cotta nell'acqua nella quale sono state
precedentemente lessate differenti verdure,
dalle quali prenderà gusto e colore.

Nata come preparazione povera, di vera sopravvivenza,
con il tempo e le migliorate condizioni di vita al frugale
piatto antico si aggiunsero salsicce, lardo o pancetta
ad arricchirne il gusto.

Abitudine diffusa e golosa è quello di tagliare
la frascatula avanzata e friggerla:

si forma una deliziosa crosticina esterna
mentre dentro resta morbida e gustosa.



CONFEZIONI da:
250g

CONFETTURA EXTRA - NETTARE - SCIROPPATA DI PESCHE DI LEONFORTE IGP

La Pesca tardiva di Leonforte IGP, denominata anche "settembrina" è un frutto coltivato a Leonforte e nei territori dei comuni limitrofi, la cui raccolta tardiva, tra fine estate ed inizio autunno, fa seguito ad una particolare tecnica colturale.

La caratteristica principale che contraddistingue la peschicoltura a Leonforte è la pratica dell'insacchettamento dei singoli frutti, ancora sull'albero, a partire dalla seconda metà di giugno. Il frutto viene naturalmente protetto dentro il suo sacchetto di carta pergamenata che lo accompagnerà fino alla sua completa maturazione.

Tale pratica evita di dover intervenire con prodotti antiparassitari assicurando la produzione di frutti esenti da difetti o imperfezioni esteriori.

Il frutto si presenta di colore giallo, con striature rosse, con una polpa molto dolce, che si presta alla preparazione di marmellate e pesche sciroppate.



BARATTOLI:
Confettura Extra 300g
Sciropata 200g
Nettare 500 ml



La storia ed il gusto dei legumi "**Terre di Chiesa**" si perdono nella notte dei tempi. Era infatti, nei freddi inverni intorno all'anno Mille che i monaci, stabiliti nella piccola chiesetta in *Contrada Piano Comune*, iniziarono, come in tante altre abbazie, a coltivare legumi come fonte di sostentamento ed a trasformare la loro cucina in un luogo di sperimentazione culinaria.

E' proprio da questa tradizione secolare che nacquero i legumi "**Terre di Chiesa**", prodotti legati indissolubilmente al territorio, privi di artifici e totalmente genuini e naturali.

Tradizione, oggi sinonimo di qualità, che si concretizza nelle mani di chi lavora le materie prime, ovvero "**l'Azienda Agricola Mulinello**" che conserva tutt'ora intatta la qualità, genuinità ed il rigore di questo indimenticabile prodotto. Grazie alla passione e all'attaccamento al territorio, "**Mulinello**" ha deciso di ampliare il proprio paniere puntando a valorizzare i prodotti a base di pesca di Leonforte.

La pesca settembrina infatti si contraddistingue per il suo intenso profumo e la genuinità che le conferisce la maturazione dentro il sacchetto, unica nel suo genere.



AZIENDA AGRICOLA MULINELLO S.R.L.

C.da Piano Comune - 94010 Assoro (EN) - Uscita svincolo Mulinello - Autostrada A19 PA-CT (Sicily) - ITALY

Tel. +39 0935 905887 - Fax +39 0935 906255



www.aziendamulinello.it



www.terredichiesa.it



info@aziendamulinello.it