

# Lenticchie e Legumi in Umbria A. Agraria La Chiona - Spello

Chiama subito: Tel. 320.6145149  
Cell. 320.6145149 Fax 348.6513810

Sito Web: [LA CHIONA](http://LA CHIONA)



## **Descrizione: Lenticchie e Legumi in Umbria A. Agraria La Chiona Spello**

La nostra Azienda nasce nei primi anni del Novecento.

E' situata nella Regione Umbria, nel territorio del **Comune di Spello**, in una zona agricola di alto pregio, denominata **Valle Umbra Sud**.

Da alcuni anni ci siamo dedicati alla riscoperta e valorizzazione di varietà tipiche locali di **legumi e cereali**, che coltiviamo, confezioniamo e commercializziamo con nostro marchio.

E' primario obiettivo della nostra Azienda far conoscere e far apprezzare dal Consumatore i pregi di Qualità, Sapore, Genuinità e Proprietà Nutrizionali contenute nei nostri prodotti integrali.

Vogliamo fare ciò creando un **legame fra Prodotto- Azienda di Produzione- Territorio di Spello**, al fine di differenziare la nostra produzione dai prodotti, apparentemente analoghi, di importazione, di origine e modalità di produzione non dichiarati in etichetta.

## **IL TERRITORIO:**

**Spello** e' uno dei piu' bei e caratteristici borghi umbri, fondato al tempo dell'Impero Romano, e gia' a quel tempo definito "**Splendidissima Colonia Julia**", come recita l'iscrizione scolpita in pietra sopra la porta ad arco posta al lato sud della cinta muraria.

Spello ha un patrimonio architettonico unico, ricco di scorci, vicoli e piazzette medievali, portici, fontane: tutto rigorosamente realizzato in muratura a vista, costituita da laterizi lavorati a mano e da pietra rosata, cavata dal Monte Subasio, sulle cui pendici sud il Borgo si trova adagiato.

E' nella **fertile pianura** antistante Spello, denominata "Valle Umbra Sud", fra antiche case coloniche, torri medievali di avvistamento ed antichi mulini ad acqua, una volta azionati dalle acque del fiume Topino e del suo affluente Chiona, che si trova l'**Azienda Agraria "La Chiona"**.

## **LA NOSTRA STORIA:**

La nostra Azienda ha origine nei **primi anni del '900**, gestita da tre generazioni in modo tradizionale, facendo ricorso a mezzadri e coloni fino ai primi anni '70.

Dopo un successivo periodo di coltivazioni seminatrici industriali (girasole, frumento, barbabietola) durato alcuni decenni, nel 2004 l'Azienda si e' totalmente riconvertita alla riscoperta e **coltivazione di prodotti tradizionali del territorio della Regione Umbria**.

In particolare sono state ricercate e selezionate varietà di legumi e cereali tipici della zona e del comprensorio, che, pur avendo basse rese, si contraddistinguono per l'alta qualità, il loro gusto e le elevate proprietà nutrizionali.

Le modalità di selezione e di confezionamento sono effettuate mantenendo l'integrità del prodotto così come raccolto sul campo, con tutto il suo contenuto originario di vitamine, fibre e principi vitali contenuti nel germe.

## **LA GARANZIA DI FILIERA CORTA**

E' parte determinante della nostra Missione Aziendale dare al Cliente e Consumatore la visibilità e **Garanzia della Filiera di**

**Produzione** di ciascun nostro prodotto. In tal modo chi compra i nostri prodotti sa dove e come sono coltivati, dove e come sono selezionati e confezionati, dove vengono immagazzinati per la vendita finale.

Queste informazioni sono da noi dichiarate nelle etichette dei prodotti e, con maggior dettaglio, nelle Schede Tecniche di Prodotto.

## **COME NASCONO I NOSTRI PRODOTTI:**

L'Azienda Agraria "La Chiona" ha un'estensione di circa 20 ha di proprietà, a cui si aggiungono ogni anno terreni in affitto in funzione delle esigenze del mercato.

Le coltivazioni che vengono effettuate sono **legumi (Lenticchia "Varietà Castelluccio di Norcia", Ceci Piccini a buccia liscia tipici di Spello, Fagioli Saluggini, Fagioli Paradiso e Cicerchie)** e **cereali (Farro Dicocco ed Orzo Mondo)**.

I procedimenti di coltivazione seguono rigorosi Disciplinary di Autocontrollo, che utilizzano come riferimento le regole di Buona Pratica Agricola della Regione Umbria, interpretati in maniera piu' restrittiva, in particolare per quanto concerne l'uso dei fertilizzanti azotati di sintesi e degli anticrittogamici, che non vengono utilizzati, sia per quanto riguarda le lavorazioni agricole, che mirano a salvaguardare la fertilità e l'integrità del terreno.

La raccolta, selezione e confezionamento dei prodotti fino alla loro vendita finale seguono le procedure interne del Manuale Aziendale HACCP di Autocontrollo.

L'Azienda produce, seleziona e garantisce prodotti con proprio marchio di sua esclusiva coltivazione e produzione. I quantitativi disponibili sono, pertanto, programmati ogni anno e dipendono dalle rese specifiche dell'annata di riferimento.

## **LEGUMI**

- Le **Lenticchie La Chiona** appartengono alla cultivar originale dell'altopiano di Castelluccio di Norcia (Parco dei Monti Sibillini). Le nostre lenticchie sono caratterizzate da semi piccoli, tondeggianti e multicolore, che si cuociono in 20 minuti senza necessità di ammollo.
- I **Ceci Piccini La Chiona** sono stati selezionati riscoprendo una cultivar tipica della Valle Umbra Sud, caratterizzata da un seme piccolo, particolarmente gustoso, che non si sbuccia durante la cottura.
- La **Zuppa Umbra** è un alimento completo dal punto di vista nutrizionale in quanto ricco da proteine e fibre complementari derivanti da legumi e cereali, è preparato utilizzando il nostro assortimento di Cereali integrali e dei Legumi. La Zuppa Umbra è ricca di colori in quanto contiene anche una varietà di lenticchia molto rara, la Lenticchia Nera.

Per la sua composizione La Zuppa Umbra possiede un'ampia varietà di proteine nobili, fibre solubili, un alto contenuto di vitamine e sali minerali. E' ideale per la preparazione di zuppe molto gustose, nutrienti. Può essere un piatto completo anche senza l'aggiunta di pasta.

- I nostri **Fagioli Saluggini** sono una varietà di Borlotti molto particolare che si distingue per il sapore ricco e la buccia fine. Sono ideali per la preparazione di pietanze e zuppe saporite, complete e ricche di nutrimento, secondo le ricette della tradizione umbra.

- I nostri **Fagioli Paradiso** sono una varietà di fagiolo a seme tondo, piccolo e bianco, che distingue per il breve tempo di cottura ed il gusto deciso che valorizza i sapori del condimento. Sono abbinabili a molteplici ricette, ideali per preparare piatti gustosi, completi e ricchi di nutrimento, riscoprendo il sapore dell'antica tradizione umbra.
- Le nostre **Cicerchie Piccine** appartengono ad una cultivar originaria dell'Appennino Umbro, caratteristiche per le loro piccole dimensioni, la facile cottura, ed il gusto unico che lo rende ideale alla preparazione di Zuppe.

## CEREALI

L' **Orzo Mondo**, tra le tante varietà di orzo, rappresenta la varietà più rara e di maggior pregio. L'Orzo Mondo si distingue dagli altri cereali per il notevole contenuto di fibre solubili e betaglucani utili per il controllo del colesterolo LDL. E' anche il cereale a più basso indice glicemico. Essendo assolutamente integro, mantiene tutto il suo alto contenuto in vitamine e sali minerali. L'Orzo Mondo si gonfia molto durante la cottura: questa caratteristica, unita alla notevole quantità di fibre, consente di preparare zuppe e minestre molto sazianti e ipocaloriche.

Il **Farro Dicocco** è fra le più antiche varietà di cereale coltivata sin dal tempo degli antichi Egizi, progenitore del grano tenero industriale di oggi. Il nostro Farro è leggermente perlato e mantiene, pertanto, tutte le sue proprietà nutrizionali, in particolare le sue vitamine, proteine e fibre. E' un ingrediente sano e naturale, ideale per la preparazione di minestre, zuppe ed insalate miste. Il **Farro Spezzato** è prodotto a partire dal nostro Farro Dicocco integrale. Essendo un prodotto integrale mantiene tutte le sue proprietà nutrizionali, in particolare il suo contenuto di fibre, proteine e vitamine. E' un ingrediente sano e naturale, ideale per la preparazione di piatti asciutti, minestre e insalate fredde miste.

## FARINE

La Farina di Farro è prodotta utilizzando il nostro Farro Dicocco, mediante macinazione in un tradizionale Molino con macine a pietra. La Farina ottenuta è integrale e mantiene tutta la sua ricchezza originaria di fibre, vitamine, sali minerali, acidi grassi essenziali e sostanze antiossidanti. Pura o miscelata con altre farine, la nostra Farina di Farro è ideale per la preparazione di dolci, pasta e pane casareccio. La Farina di Ceci è prodotta mediante macinazione dei nostri Ceci Piccini in un tradizionale Molino con macine a pietra. Il processo di macinazione è integrale e determina, pertanto, il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche del prodotto di partenza. E' ideale per la preparazione di ricette regionali e per la preparazione della panellaper la frittura, in alternativa alla farina di frumento 00. La Farina di Mais "Marano" è una farina per polenta e per dolci ottenuta tramite macinazione in Molino tradizionale a pietra del Mais Marano, una varietà di mais pregiata, particolarmente gialla e ricca di gusto.

### Modalità' di acquisto

I nostri prodotti sono in vendita presso i punti vendita di **COOP CENTROITALIA, Grandi Magazzini SUPERCONTI e Gruppo UNICOMM**, e sono **esportati in Giappone e negli Stati Uniti d'America**.

I Clienti possono anche acquistare **direttamente e a condizioni vantaggiose** tutti i prodotti della nostra Azienda, nelle forme di confezionamento preferite.

**COMPILA SUBITO IL MODULO A FONDO PAGINA PER INFORMAZIONI IN TEMPO REALE!**

### Ricevi a casa i nostri prodotti

Siamo in grado di **inviare direttamente alla sede dei nostri Clienti, in Italia e all'Estero**, spedizioni su misura contenenti la selezione preferita dei nostri prodotti.

**Con l'acquisto diretto il Cliente ha i seguenti vantaggi :**

- Acquistare i nostri prodotti **direttamente in Azienda a condizioni vantaggiose**
- Fare le provviste per le proprie necessità stagionali, ricevendo comodamente a casa l'assortimento prescelto dei nostri prodotti
- Scegliendo la nostra Linea Tradizione Umbra, avere la possibilità' di fare regali eleganti e sicuramente apprezzati per la loro qualità, gusto e raffinatezza.

**Per le Aziende che intendono fare ai propri Dipendenti un regalo nuovo**, di gusto e sicuramente apprezzato, verranno proposte **soluzioni e condizioni di fornitura ad hoc**.

- **Offerte e prezzi particolari per negozi e rivenditori**

## LA NOSTRA MISSIONE:

*“Coltivare, raccogliere, selezionare ed offrire ai nostri Clienti prodotti di alta Qualità, da noi coltivati in una delle più belle regioni d'Italia, controllando direttamente ogni fase del processo di Filiera Corta, secondo il nostro Manuale di Qualità, con alto livello di Responsabilità Ambientale, Sociale e Etica, secondo la metodologia del Miglioramento Continuo”*

Stiamo preparando fantastiche confezioni regalo, in tela grezza stampata a mano, per le prossime feste di fine anno arricchite del nostro **Olio di Oliva Extravergine** del nuovo raccolto. Le confezioni saranno disponibili da metà Ottobre. Sono in numero limitato, affrettati a prenotarle! **E' un regalo sempre gradito!**

- Produzione e vendita **lenticchie** dell'altopiano di **Castelluccio**
- Produzione e vendita **ceci** in Umbria
- Produzione e vendita **fagioli saluggini e paradiso** in Umbria
- Produzione e vendita **farro dicocco e farrotto** in Umbria
- Produzione e vendita **orzo mondo** a Spello
- Produzione e vendita **cicerchie** in provincia di Perugia
- Produzione e vendita **farina di farro e di ceci** a Spello
- Produzione e vendita di legumi dell'altopiano di **Colfiorito**
- Produzione e vendita **legumi** in Umbria
- produzione e vendita **zuppa umbra** in umbria

**COMPILA SUBITO IL MODULO A FONDO PAGINA PER INFORMAZIONI IN TEMPO REALE!**