



sé
mi
na



Dalla terra, per la gente

La cooperativa sociale Fattorie Solidali è nata nel 2007 come ramo del settore agricolo della Cooperativa Sociale Alicenova, storica cooperativa del viterbese con esperienza trentennale nei servizi alla persona. Si caratterizza per un circolo virtuoso tra la gestione di produzioni all'avanguardia, come quelle dell'agricoltura sociale e del turismo sostenibile, e i servizi alla persona.

Nelle nostre Fattorie Sociali a conduzione biologica - la "Fattoria di Alice" a Viterbo, la "Fattoria sociale Ortostorto" a Montalto di Castro e la "Fattoria Crocevia" a Nepi - le attività agricole sono un mezzo per favorire l'inclusione attiva di persone appartenenti a fasce deboli della popolazione (persone con disabilità, disagio psichico, dipendenze patologiche, etc.) e per le attività di didattica e laboratori per scuole di ogni ordine e grado.

Le fattorie coltivano e producono frutta e verdure biologiche (certificate BIOAGRICERT); uova fresche, olio extravergine di oliva, che sono venduti all'interno del punto vendita aziendale, presso mercati rionali e attraverso gruppi di acquisto solidale (GAS). Inoltre, all'interno del casale della "Fattoria di Alice", è stato realizzato un laboratorio di trasformazione agro-alimentare per realizzare confetture, marmellate, sott'oli con i prodotti dell'azienda, distribuiti con il nostro marchio Sémina.

Sémina

PRODOTTI TRASFORMATI

La linea di trasformati **Sémina** nasce per valorizzare e conservare i prodotti freschi che raccogliamo ogni giorno nelle Fattorie Solidali, la nostra azienda agricola sociale, e in una selezione di aziende biologiche locali che condividono i nostri stessi principi etici e di sostenibilità ambientale.

Tutti i nostri prodotti sono biologici certificati e hanno il riconoscimento del marchio Tuscia Viterbese.

La produzione avviene in un piccolo laboratorio dove la saggezza dei metodi di lavorazione tradizionali e manuali si unisce alla tecnologia dei macchinari di nuova concezione: questa combinazione ci permette di mantenere il più possibile inalterati sapori e nutrienti dei nostri prodotti.

CONFETTURE, COMPOSTE E MARMELLATE

Le nostre confetture sono prodotte con materie prime da agricoltura biologica, da produttori locali quando non disponibili direttamente in azienda; la frutta viene selezionata e processata a mano, non utilizziamo conservanti, addensanti e dolcificanti se non zucchero di canna integrale biologico; il processo di concentrazione e pastorizzazione avviene in sottovuoto, questo ci permette di lavorare a temperature più basse dell'usuale (non si sale mai sopra gli 80 gradi) e di mantenere intatti sapore e colore della frutta.

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHES BIO

Ottenuta da albicocche biologiche. Profumata e dal tradizionale sapore lievemente acidulo, la confettura che rende dolce il risveglio, da gustare a colazione, semplicemente su una fetta biscottata, o per la vostra pasticceria, su biscotti e crostate.

Scheda tecnica

Ingredienti: albicocche, zucchero di canna grezzo.

Formato: 220 g

TMC: 24 mesi





CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE BIO

Questa confettura è ottenuta con fragole biologiche di nostra coltivazione e zucchero di canna biologico. Grazie alla concentrazione a bassa temperatura le fragole a pezzi mantengono intatti il loro sapore e il loro colore. Una confettura ideale da gustare su pane fresco o con formaggi freschi tipo ricotta.

Scheda tecnica

Ingredienti: fragole, zucchero di canna grezzo, succo di limone.

Formato: 220 g

TMC: 24 mesi

CONFETTURA EXTRA DI MORE BIO

Coltiviamo le nostre more biologiche in filari rigogliosi, e d'estate, al culmine della maturazione, le usiamo per questa confettura che cattura tutta la dolcezza del sole di luglio.

Scheda tecnica

Ingredienti: more, zucchero di canna grezzo.

Formato: 220 g

TMC: 24 mesi

CONFETTURA EXTRA DI PESCHE BIO

Ottenuta da pesche biologiche di diverse varietà; la presenza di pesche bianche dona profumo e i corposi pezzi di frutta tagliata a mano la rendono davvero piacevole al palato. La classica confettura da colazione o da pasticceria, per biscotti e crostate o semplicemente su una fetta biscottata.

Scheda tecnica

Ingredienti: pesche, zucchero di canna grezzo.

Formato: 220 g

TMC: 24 mesi



MARMELLATA DI ARANCE BIO

Compriamo le arance direttamente dalla Sicilia per ottenere questa marmellata. Un procedimento tradizionale e molto lento, tre giorni di lavorazione che coinvolgono soltanto arancia (intera) e zucchero di canna; le scorze danno quel retrogusto amarognolo inconfondibilmente legato a questa marmellata. Ottima su pane o fetta biscottata e su una crostata; da provare l'abbinamento con i dolci al cioccolato.

Scheda tecnica

Ingredienti: arance, zucchero di canna grezzo.

Formato: 220 g

TMC: 24 mesi

MARMELLATA DI LIMONI BIO

Limoni interi tagliati a fette e lavorati per due giorni per attenuarne il sapore amaro; il risultato è una marmellata estremamente aromatica per colazioni mediterranee.

Scheda tecnica

Ingredienti: limone, zucchero di canna grezzo.

Formato: 220 g

TMC: 24 mesi

COMPOSTA DI MELE E ZENZERO BIO

Mele biologiche saporite (principalmente Braeburn e Gold Rush) coltivate in Toscana nel *Podere Fontecornino*; l'accostamento con lo zenzero dà un tocco di novità al sapore e rende questa composta dolce un'ottima scelta per colazioni dolci e per le crostate.

Scheda tecnica

Ingredienti: mele, zucchero di canna grezzo, succo di limone, zenzero.

Formato: 220 g

TMC: 24 mesi

COMPOSTA DI MELE COTOGNE BIO

Una delle composte classiche della nostra tradizione, merenda povera che usa frutti profumati e quasi dimenticati; il sapore e il profumo sono enfatizzati dall'aggiunta di succo di limone. Consistenza gelatinosa. Per merende, su una fetta di pane casareccio o per il confezionamento di molti dolci tipici.

Scheda tecnica

Ingredienti: mela cotogna, zucchero di canna grezzo, succo di limone.

Formato: 220 g

TMC: 24 mesi

COMPOSTA DI MELE COTOGNE ED UVA BIO

Un accostamento di stagione per questa composta sfiziosa, in cui l'aspro delle mele cotogne si sposa col dolce dell'uva. Adatta per colazioni e per crostate.

Scheda tecnica

Ingredienti: mela cotogna, zucchero di canna grezzo, mela, uva.

Formato: 220 g

TMC: 24 mesi



COMPOSTA PAN DI ZENZERO BIO

Questa composta utilizza lo stesso mix di spezie degli omonimi biscotti; spalmata sul pane, su una crostata, a guarnizione di un cheesecake, abbinata ad un formaggio... praticamente come addentare il Natale. Per inguaribili romantici!

Scheda tecnica

Ingredienti: zucca, mela, zucchero di canna, zenzero, cannella, limone, sale, noce moscata, chiodi di garofano.

Formato: 220 g

TMC: 24 mesi

(stagionale - dicembre)

CREME SALATE E AGRODOLCI

Abbiamo recuperato gli accostamenti tradizionali, tipici della nostra cultura gastronomica, e ne abbiamo sperimentati di nuovi, così nascono le nostre creme e paté, ottimi come antipasto, per un aperitivo o da spalmare su crostini di pane. Gli ingredienti principali sono le verdure prodotte direttamente in azienda; utilizziamo come unico acidificante e conservante l'aceto biologico (di vino o di mele, rigorosamente italiano).

Discorso a parte meritano invece le composte agrodolci, caratterizzate da accostamenti insoliti e destinate ad essere consumate in abbinamento a formaggi o come condimenti.

CREMA DI CARCIOFI BIO

Abbiamo mutuato dalla nostra tradizione contadina i condimenti classici dei paté di cacciagione per ottenere una crema saporita, interamente vegetale, godibile su crostini come antipasto; si può anche azzardare usandola come condimento per una pasta all'uovo o come ripieno per dei ravioli.

Scheda tecnica

Ingredienti: carciofi, olio extravergine d'oliva, olive verdi, aceto di vino bianco (**solfiti**), capperi (capperi, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico) prezzemolo, buccia di limone, rosmarino, salvia, peperoncino, aglio, alloro, sale.

Formato: 180 g

TMC: 18 mesi

CREMA DI CAVOLFIORE ROMANESCO BIO

Un prodotto tipico della nostra campagna invernale, lavorato in crema e insaporito come faremmo per ripassarlo in padella; una crema per antipasti o aperitivi, spalmata generosamente su una fetta di pane casareccio. Dà il meglio di sé se servita tiepida.

Scheda tecnica

Ingredienti: cavolfiore romanesco, zucca, aceto di vino bianco (**solfiti**), olio extravergine di oliva, capperi, sale, aglio, peperoncino.

Formato: 180 g

TMC: 18 mesi

CREMA DI MELANZANE BIO

Dal cuore dell'estate un mix di melanzane (lunga siciliana, violetta di Firenze e black beauty) insaporite con spezie dal tipico sapore mediterraneo (aglio, prezzemolo, peperoncino): per un fresco antipasto o aperitivo su fette di pane casareccio appena bruscato.

Scheda tecnica

Ingredienti: melanzane, olio extra vergine di oliva, aceto di mele (**solfiti**), aceto di vino bianco (**solfiti**), sale, aglio, prezzemolo, peperoncino.

Formato: 180 g

TMC: 18 mesi



CREMA DI ZUCCA BIO

La prima cosa che salta all'occhio di questa crema è il colore, un brillante arancione che dà un colore autunnale a questo prodotto della fine dell'estate. La zucca si sposa al rosmarino per dare una crema salata ottima su crostini e bruschette per antipasti o aperitivi. Può anche essere usata come base per risotto.

Scheda tecnica

Ingredienti: zucca, olio extra vergine di oliva, aceto di vino bianco (**solfiti**), aceto di mele (**solfiti**), sale, pepe nero, peperoncino, aglio, rosmarino.

Formato: 180 g

TMC: 18 mesi

CREMA DI CECI BIO

Le nobili proteine del legume principe del vecchio continente, il cece, che la Toscana vede coltivato in una delle sue varietà più antiche e pregiate: il cece del Solco Dritto. Pochi ingredienti per un sapore deciso, spiccatamente agrumato, che ricorda l'hummus della tradizione medio orientale.

Scheda tecnica

Ingredienti: ceci, olio, limone, sale pepe.

Formato: 180 g

TMC: 18 mesi

CREMA DI CIPOLLE ARROSTO E ROSMARINO BIO

Arrostiamo le cipolle bianche, le più dolci tra quelle del nostro orto, con rametti di rosmarino ed olio extravergine. Il risultato è una crema agrodolce dal profumo di rosmarino. Adorabile su un crostino, valido accompagnamento ad un formaggio fresco o ad un bollito.

Scheda tecnica

Ingredienti: cipolla, aceto di vino bianco (**solfiti**), olio extra vergine d'oliva, zucchero di canna grezzo, sale, rosmarino, timo, pepe.

Formato: 110 g

TMC: 18 mesi

CRAUTI FERMENTATI BIO

L'inverno mediterraneo è fortunato, molte verdure trovano ancora spazio sulle nostre tavole grazie al clima mite. Ma per arricchire i piatti di sapore e garantire un giusto apporto di microorganismi probiotici abbiamo l'asso nella manica delle verdure fermentate. Cavoli cappuccio tagliati a fettine sottili e sale, null'altro serve per innescare il processo di fermentazione che ci permette di conservare i nostri crauti per tutto l'inverno; possono essere consumati cotti, ma è da crudi che mantengono le loro proprietà di arricchire il vostro biota intestinale. Il rigonfiamento della capsula è indice della vitalità del prodotto.

Scheda tecnica

Ingredienti: cavolo cappuccio, sale.

Formato: 180 g

TMC: 12 mesi

COMPOSTA DI ARANCIA E CIPOLLA BIO

Il gusto deciso della cipolla abbinato al dolce/amaro dell'arancia: questa composta è nata per l'abbinamento a formaggi o cibi salati in genere.



Scheda tecnica

Ingredienti: arancia, zucchero di canna grezzo, cipolla.
Formato: 110 g
TMC: 24 mesi

COMPOSTA DI CIPOLLA BIO

Abbiamo ideato questa composta come ideale accompagnamento ai formaggi stagionati; col suo mix di spezie si adatta a molti accostamenti salati.

Scheda tecnica

Ingredienti: cipolla, zucchero di canna grezzo, aceto di vino bianco (**solfiti**), aceto di mele (**solfiti**), cannella, pepe nero, sale.
Formato: 110 g
TMC: 24 mesi

COMPOSTA DI POMODORI VERDI E ZENZERO BIO

Una composta dolce a cui lo zenzero aggiunge un tocco di piccante; tutto ciò la rende un ottimo accompagnamento ai formaggi stagionati.

Scheda tecnica

Ingredienti: pomodori verdi, zucchero di canna grezzo, succo di limone, zenzero.
Formato: 110 g
TMC: 24 mesi

COMPOSTA DI UVA E PEPE NERO BIO

La dolcezza dell'uva da vino con la nota piccante del pepe nero: un'insolita colazione con pane e burro o un buon accostamento a cibi salati, come formaggi stagionati o carni bollite.

Scheda tecnica

Ingredienti: uva, mela, zucchero di canna grezzo, pepe nero.
Formato: 110 g
TMC: 24 mesi

COMPOSTA PICCANTE AL PEPERONCINO BIO

Se vi piacciono i sapori forti, questa è la composta che fa per voi: da abbinare a formaggi stagionati o semi-stagionati. I pomodori più maturi e saporiti assieme ai nostri peperoncini piccanti, aromatizzati con vino rosso.

Scheda tecnica

Ingredienti: pomodoro, zucchero di canna grezzo, vino rosso (**solfiti**), peperoncino.
Formato: 110 g
TMC: 24 mesi

CONFETTURA DI POMODORI ROSSI BIO

Una confettura insolita, rossa come il pomodoro più maturo, dolce ma con una punta di sapido, si abbina benissimo ai formaggi; il sapore di limone la rende perfetta per un aperitivo estivo.

Scheda tecnica

Ingredienti: pomodoro, limone, zucchero di canna, sale.
Formato: 110 g
TMC: 24 mesi



KETCHUP BIO

Salsa agrodolce tipica della cucina anglosassone, mutuata dai chutney asiatici; speziata e saporita, condimento ideale per patatine fritte, hot dogs, ma anche bolliti e carne alla brace.

Disponibile anche nella versione gialla, prodotta a partire da dolcissimi pomodori ciliegini, per l'appunto, gialli.

Scheda tecnica

Ingredienti: pomodori (ciliegia rossa/gialla), zucchero di canna grezzo, aceto di vino bianco (**solfiti**), cipolla, olio extra vergine d'oliva, aglio, sale, peperoncino, zenzero, cannella.

Formato: 110 g

TMC: 24 mesi

SUGHI E CONDIMENTI

DATTERINI AL NATURALE BIO

Soltanto pomodori datterini e sale per una conserva dolcissima; per preparare sughi che vi faranno sentire l'estate anche nel cuore dell'inverno. Perfetto per preparazioni a base di pesce o per insaporire verdure in padella.

Scheda tecnica

Ingredienti: pomodori datterino, sale.

Formato: 270 g

TMC: 18 mesi

Non in assortimento, prodotto su ordinazione. Contattare per indicazioni.



PASSATA DI POMODORO BIO

Questa salsa rossa porta sulle nostre tavole per tutto l'anno il colore ed il sapore dei pomodori maturati nel colmo dell'estate. Dolce, densa e cremosa, ci accompagna in tutte le preparazioni di sughi e ragout, per pasta, riso, pizza ed in molti piatti vegetariani. L'eventuale separazione dell'acqua è dovuta al processo di produzione artigianale, è sufficiente agitare prima dell'uso per amalgamare di nuovo il tutto.

Scheda tecnica

Ingredienti: pomodoro, sale.

Formato: 500 ml

TMC: 18 mesi

SOTTOLIO

Nessun segreto per ottenere dei sottolio dal sapore inconfondibile: è sufficiente usare ingredienti di prima qualità, e non soltanto per quanto riguarda gli ortaggi. Un buon aceto di vino bianco biologico rigorosamente italiano e il nostro olio extra vergine di oliva biologico **Sèmina** - selezionato dal Gambero Rosso per la guida dei migliori Oli d'Italia 2019 - sono tutto ciò di cui abbiamo bisogno.

Poche spezie ad esaltare il naturale sapore degli ortaggi, prodotti direttamente in azienda.

CARCIOFINI SOTT'OLIO BIO

Non c'è molto da aggiungere alla descrizione già fornita dal nome stesso; carciofi violetti coltivati nei nostri terreni vicino al mare, dove il clima è più mite, colti ancora morbidi e ben chiusi, e olio extravergine di oliva biologico. Un antipasto gustoso e di figura, e con un olio così buono è impossibile non fare la scarpetta.



Scheda tecnica

Ingredienti: carciofi, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco (**solfiti**), sale, pepe nero.

Formato: 270 g

TMC: 18 mesi

MELANZANE SOTT'OLIO BIO

Le classiche melanzane a filetti, marinate in aceto di vino bianco biologico per poche ore, scolate, condite e invasettate a mano. Olio extravergine d'oliva biologico. Piccanti e saporite, sono un ottimo antipasto e un condimento per panini imbottiti (anche vegetariani) o insalate di pasta.

Scheda tecnica

Ingredienti: Melanzane, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco (**solfiti**), sale, peperoncino, aglio, origano.

Formato: 170 g

TMC: 18 mesi

POMODORI VERDI SOTT'OLIO BIO

Una ricetta che tradizionalmente permetteva di non sprecare gli ultimi pomodori, che per motivi meteorologici non sarebbero mai arrivati a maturazione: un sott'olio che non ha nulla da invidiare ai più comuni "classici", e che anzi aggiunge un tono di novità ai nostri antipasti. Il sapore spiccatamente acidulo lo rende anche un accompagnamento ottimo per il bollito.

Scheda tecnica

Ingredienti: pomodori verdi, olio extra vergine d'oliva, aceto di vino bianco (**solfiti**), sale, peperoncino, aglio, origano.

Formato: 170 g

TMC: 18 mesi

ZUCCHINE SOTT'OLIO BIO

Zucchine romanesche tagliate a fette, marinate in aceto di vino bianco biologico e aromatizzate con scorza di limone, menta e zenzero. Un sott'olio per un antipasto dal sapore insolito!

Scheda tecnica

Ingredienti: zucchine romanesche, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco (**solfiti**), sale, buccia di limone, zenzero, menta, pepe nero.

Formato: 170 g

TMC: 18 mesi

ZUCCHINE MARINATE BIO

Dalle nostre zucchine di varietà locale "romanesca", marinate in aceto, speziate e condite con olio extravergine di oliva; da consumare come contorno, antipasto o aperitivo, per accompagnare un bollito o semplicemente su una fetta di pane di grano duro.

Scheda tecnica

Ingredienti: zucchine romanesche, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco (**solfiti**), sale, menta, basilico, aglio, peperoncino, pepe nero.

Formato: 170 g

TMC: 18 mesi



NETTARI DI FRUTTA

I nostri succhi di frutta sono prodotti solo con frutta biologica selezionata, hanno un contenuto minimo di polpa del 50 per cento e un bassissimo contenuto di zuccheri aggiunti. Ottima bevanda dissetante per grandi e piccini, gustosa e salutare.

NETTARE DI ALBICOCCA BIO

Il nettare più classico dell'estate, con polpa di albicocche locali; particolarmente apprezzato per il suo gusto dolce-acido.

Scheda tecnica

Ingredienti: albicocca, acqua, zucchero di canna grezzo.

Formato: 500 ml

TMC: 18 mesi

NETTARE DI KIWIE ZENZERO BIO

Il gusto aspro dei kiwi ed il piccante dello zenzero in questo nettare estivo e rinfrescante.

Scheda tecnica

Ingredienti: kiwi, zucchero di canna grezzo, acqua, limone, zenzero.

Formato: 500 ml

TMC: 18 mesi

NETTARE DI MELA BIO

Dalle stesse mele biologiche toscane con cui produciamo la nostra composta di mele e zenzero, otteniamo questa purea densa e saporita; scegliamo le mele dal gusto più marcato per una bevanda con tutto il sapore della mela invernale.

Scheda tecnica

Ingredienti: mela, acqua, zucchero di canna grezzo.

Formato: 500 ml

TMC: 18 mesi

NETTARE DI PERA BIO

Purea di pere e null'altro, per il nettare più gradito dai bambini.

Scheda tecnica

Ingredienti: pera, acqua, zucchero di canna grezzo.

Formato: 500 ml

TMC: 18 mesi

NETTARE DI PESCA BIO

Un frutto estivo, molto aromatico per un nettare che vi permetterà di assaporare l'estate durante tutto l'anno.

Scheda tecnica

Ingredienti: pesca, acqua, zucchero di canna grezzo.

Formato: 500 ml

TMC: 18 mesi



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Olive della Toscana, solo varietà locali (caninese, frantoio, leccino, pendolino, moraiolo) al giusto grado di maturazione; il processo di raccolta è parzialmente meccanizzato e la molitura avviene in giornata.

Da quest'anno abbiamo cercato di valorizzare la varietà tradizionale più diffusa del nostro territorio producendo un olio *monovarietale* Caninese, dal sapore spiccatamente aromatico e fruttato. I nostri oli sono presenti sulla guida "Oli d'Italia" edita da **Gambero Rosso** e sulla "Guida oli Extraverdini" di **Slow Food**.

Scheda tecnica

Tipologia: blend (leccino, caninese, frantoio, moraiolo, pendolino)

Formato: bottiglia 750 ml, latta 3 l, latta 5 l

TMC: 18 mesi

Scheda tecnica

Tipologia: monocultivar caninese

Formato: bottiglia 250 ml, bottiglia 750 ml, latta 3 l, latta 5 l

TMC: 18 mesi





Fattoria di Alice

Strada Tuscanese, 20 - Viterbo
0761 398082 - 335 696 7463
info@fattoriesolidali.it



Fattoria Sociale Ortostorto

Strada Bosco Cipolloni - Località La Valeria
Montalto di Castro (VT)
391 106 6052
ortostorto@fattoriesolidali.it

I nostri prodotti li puoi trovare anche presso



Riserva Naturale Monte Rufeno
Acquapendente | VT
335 842 5703 | 335 658 5443
335 364322
casale.tigna@alicenova.it



S'OSTERIA 38
ACQUAPENDENTE

OSPITALITÀ | INFOSHOP
RISTORANTE | PIZZERIA
Via Cesare Battisti, 61
01021 | Acquapendente | VT
342 523 6544
www.sosteria38.it
info@sosteria38.it

www.fattoriesolidali.it
info@fattoriesolidali.it



Dalla terra, per la gente