



Iannarilli Ferruccio

Azienda Agraria Certificata Biologica

*Coltivazione, frantoio e confezionamento.
Dalla pianta alla tua tavola.*

Umbria Cuore Verde di Italia

Special Mention
2009 International Olive Oil Competition
"ARMONIA" ALMA Trophy

Non è certo necessario descrivere la bellezza del territorio umbro, della sua storia, delle sue città d'arte, delle sue tradizioni e delle sue specialità enogastronomiche, per concordare che l'Umbria è sicuramente una delle regioni italiane più belle e interessanti. Tra valli impervie e dolci colline, tra laghi tranquilli e spettacolari cascate, l'ulivo la fa da padrone sul territorio umbro.

L'azienda agraria Iannarilli Ferruccio nasce da una tradizione familiare che risale all'inizio del secolo scorso. Questa antica passione per la genuinità ha spinto Iannarilli Ferruccio a creare questa azienda agricola gestita con tecniche agronomiche moderne ed una accurata attenzione per la qualità.

I nostri valori sono il rispetto della natura e dell'impatto ambientale. È per questo motivo che abbiamo aderito al metodo di agricoltura biologica, certificato da IMC. Inoltre poiché ritenevamo si potesse fare ancora di più, abbiamo realizzato un impianto solare da 50Kw per la produzione dell'energia elettrica necessaria agli impianti e utilizzato le acque di scarto del frantoio per la fertirrigazione dell'oliveto.

Infine possiamo vantare di avere ogni fase del processo produttivo interno all'azienda, dalla pianta alla bottiglia.

La stessa attenzione e passione è stata riposta nei nuovi prodotti, che nel corso del tempo si sono aggiunti alla produzione storica:

- alcuni legumi del nostro territorio quali lenticchie e ceci
- il cereale tipico per eccellenza: il Farro
- due tipi di pasta, penne e fettuccine realizzate con trafilatura in bronzo esclusivamente di farina integrale di farro lavorata a bassa temperatura.



CARTA DEGLI OLI

Novis

250 e 500ml

Estratto a freddo dalle nostre olive quando sono ancora verdi.

Certificazione Biologica.

D.O.P. UMBRIA "Colli Assisi Spoletto".

Consigliato per bruschette, zuppe, legumi, verdure cotte.

Concordia

250, 500, 750 ml / 5 l

Estratto a freddo dalle nostre olive quando sono mediamente mature.

Certificazione Biologica.

D.O.P. UMBRIA "Colli Assisi Spoletto".

Consigliato per verdure e carne alla griglia.

Saggio

250, 500, 750 ml / 5 l

Estratto a freddo dalle nostre olive quando sono completamente mature.

Certificazione Biologica.

Consigliato per pesce, tartufo, primi piatti

Condimento al Limone

Ottenuto esclusivamente dalla macinazione e spremitura di olive e limoni senza aggiunta di aromi. Ideale per condire pollo alla diavola, agnello, risotti...

Condimento al Rosmarino

Ottenuto esclusivamente dalla macinazione e spremitura di olive e rosmarino senza aggiunta di aromi. Ideale per condire carne alla brace, legumi, focacce...

Condimento al Mandarino

Ottenuto esclusivamente dalla macinazione e spremitura di olive e mandarini senza aggiunta di aromi. Ideale per condire piatti di pesce, insalate, risotti, dolci...



LEGUMI E CEREALI

Legumi del Territorio prodotti e confezionati in UMBRIA

I legumi, grazie al loro valore nutritivo, costituiscono, da soli, uno dei sette gruppi degli alimenti di base. Alimento importantissimo soprattutto perché poveri di grassi e ricchi di fibre. Sono dotati di fosforo, calcio e ferro. Si possono consumare 3-4 volte la settimana, ma per chi fa vita sedentaria sono indicati anche tutti i giorni. Si condiscono con olio extra vergine NOVIS, o il condimento "Olive e Rosmarino".

Una volta soprannominati la "carne dei poveri", grazie alle proteine a basso costo e accessibili a tutti gli strati sociali, i legumi ora più che mai rappresentano una risorsa per il futuro: semplici da cucinare, con meno scorie azotate e senza grassi saturi presenti nella carne.

Farro Umbro (semiperlato)

Cereale ricchissimo di valori nutritivi, perfettamente digeribile, da gustare in tantissime ricette il farro si cucina come il riso. Ottimo da usare come base per pesce, per insalate fredde e zuppe. Dal punto di vista nutrizionale è corretto abbinarlo ai legumi in quanto apportano la Lisina (amminoacido essenziale) mancante.

Ceci Umbri

Il "cecie", come viene chiamato dagli umbri, veniva coltivato dai contadini in quelle terre magre, marginali, e nella provvista casalinga non mancava mai insieme a cicerchie e fagioli. Ricco di proteine, circa 20%, oltre a calcio fosforo e magnesio. Ottimi con la nostra spremuta di "Olive e Rosmarino".

Lenticchie Umbre

La lenticchia è il più antico legume coltivato. I dietologi consigliano il loro consumo perché oltre ad essere molto digeribili sono alimenti totalmente privi di grassi e di colesterolo. Le lenticchie contengono circa il 25% di proteine, il 53% di carboidrati, fosforo e ferro. Contengono inoltre isoflavoni, sostanze che depurano l'organismo.

Zuppa Rapida

La zuppa rapida contiene in sé tutta la forza di una tradizione contadina che ben conosceva ciò di cui l'uomo ha bisogno. L'antico accostamento cereale-legumi, è valido anche oggi perché le proteine dei cereali sono completate da quelle dei legumi, in un piatto unico ricco di ferro, che sostituisce le proteine animali.



POLENTA E PASTA

Polenta

Un antichissimo piatto a base di farina di mais, il quale, pur essendo conosciuto nelle sue diverse varianti pressoché sull'intero suolo italiano, ha costituito a lungo l'alimento base della dieta in molte regioni del Nord, nelle quali è tuttora piuttosto diffuso.

La nostra azienda utilizza una farina di mais selezionata e precotta, per garantire una preparazione veloce, senza rinunciare agli aromi e ai sapori che la distinguono.

Disponibile nelle seguenti varietà

Polenta Classica

Polenta al Tartufo

Polenta ai Funghi

Pasta di Farro

Rappresenta la più antica tipologia di frumento coltivato, utilizzata dall'uomo come nutrimento fin dal neolitico.

Per secoli il farro è stato l'alimento base delle legioni romane che partirono alla conquista del mondo. Veniva usato principalmente per preparare pane, focacce (libum) e polente (puls).

La nostra pasta viene realizzata utilizzando esclusivamente farina integrale di farro lavorata a bassa temperatura con molino a pietra, con lenta essiccazione.

Disponibile nelle seguenti varietà

Penne di Farro

Fettuccine di Farro





Dalla raccolta delle Olive alla tua bottiglia.
Azienda Agraria Iannarilli Ferruccio

 OlioOlive

05100 Terni (TR) - Str. San Bartolomeo 46

Sede/Oliveto +39 0744 424740

Frantoio +39 0744 470751

www.olioolive.it

info@olioolive.it

