

Kassáro

BONTÀ & TRADIZIONE



catalogo **prodotti**





Kassáro

BONTÀ & TRADIZIONE



L'AZIENDA

L'azienda Agricola La Placa nasce negli anni '80 e da sempre ha rivolto particolare attenzione alla qualità dei prodotti coltivati e raccolti nel proprio terreno.

L'azienda si estende nel territorio di Valledolmo e in quelli limitrofi (Polizzi Generosa, Sclafani Bagni e Vallelunga Pratameno), terreni vocati alla coltivazione di numerosi ortaggi e del famoso **"pomodoro siccagno"**, perchè ricco di argille e particolari sabbie che consentono un'ottima autoregolazione idrica del suolo. Produttori di colture erbacee, negli anni hanno intensificato quella del pomodoro, diventando tra i produttori più noti nel circondario. La situazione economica attuale e il continuo cambiamento climatico, hanno portato l'azienda a cambiare la mission e quindi decidere di chiudere la filiera per poter sfruttare il massimo risultato dall'eccellente materia prima.

STABILIMENTO

Un progetto nato nel 2018 e tanto analizzato dalla famiglia La Placa, era creare un'azienda giovane nel modo di porsi sul mercato ma allo stesso tempo tradizionale sulle lavorazioni per immettere sul mercato prodotti che avessero le stesse caratteristiche delle conserve fatte in casa.



Nel mese di Giugno 2019 nasce in contrada Crete a Valledolmo lo stabilimento per la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti agroalimentari raccolti nei terreni dell'azienda stessa.



I NOSTRI PRODOTTI

Le migliori materie prime selezionate nel campo e attenzionate in laboratorio per offrire un prodotto di eccellenza e altissima qualità.

Pomodoro

Siccagno di **Valledolmo**

Lenticchie

Fave

Ceci

Origano



Prodotti raccolti e lavorati a mano nelle terre del Kassaro, Valledolmo (PA)

Kassáro

BONTÀ & TRADIZIONE



Pomodoro

Il pomodoro Siccagno viene coltivato nelle campagne dei comuni di Valledolmo, Sclafani Bagni, Alia Vallelunga e Villalba, e la sua particolarità è che viene coltivato senza utilizzare l'acqua. Questa metodologia consente al frutto di presentare caratteristiche organolettiche eccezionali e un gusto inimitabile. Il nome Siccagno deriva, appunto, dal metodo di coltivazione che non prevede irrigazione.

Questo è possibile grazie a delle particolarità specifiche del territorio dove esso viene coltivato. Il terreno della zona infatti è ricco di argille e particolari sabbie che consentono un'ottima autoregolazione idrica del suolo. Nonostante le alte temperature estive il particolare clima della zona consente all'aria di mantenere un corretto grado di umidità, adatto alla crescita dei pomodori. Questo tipo di coltivazione inoltre riduce al minimo la necessità di concimazione e di somministrazione di antiparassitari. Il particolare metodo produttivo infatti gli consente di avere un basso apporto calorico ma elevati livelli di vitamine e antiossidanti, un vero toccasana.



Passata di pomodoro **Biologica**

La nostra passata di pomodoro è prodotta come da antica tradizione, con pomodori raccolti esclusivamente a mano, per un'accurata selezione e per preservarne la qualità. Il metodo di trasformazione riproduce fedelmente la tradizione "casereccia", portando nella tavola del consumatore un risultato di eccellenza e il gusto ed il profumo della conserva fatta in casa.



Formato 690g

Confezione da 12 bottiglie



470g

Confezione da 6 barattoli



Formato 3000g

Confezione da 4 barattoli

Salsa pronta **Biologica**

La Salsa pronta è la ricetta che la donna di casa (in questo caso nostra madre) mette in campo per condire la passata di pomodoro. Semplice e dal gusto unico, questo sugo è pronto da mettere sulle vostre pietanze.

Salsa pronta
con Olio extra vergine d'oliva



370g

Confezione da 12 bottiglie

INGREDIENTI: Pomodoro, Olio EVO,
cipolla bianca, zucchero,
sale, basilico.



Astrattu concentrato di pomodoro

Il concentrato di pomodoro che in dialetto siciliano si chiama "strattu" o "astrattu" si preparava d'estate in tutte le case di campagna mettendo ad asciugare al sole, per diversi giorni, la salsa di pomodoro, in modo che l'acqua evaporasse, fino ad ottenere un concentrato di pomodoro molto gustoso. Quella della preparazione del concentrato di pomodoro, che è una delle conserve più antiche e tipiche della Sicilia, fino a qualche anno fa era una vera e propria arte; la nostra azienda con tanto impegno e volontà ha voluto mantenere la tradizione. Il concentrato di pomodoro è utilizzato in molte delle ricette tradizionali della Cucina Siciliana, difficile elencarle tutte. Va aggiunto soprattutto per le lunghe cotture di carni o sughi. Basti pensare alla preparazione del classico sugo di carne di maiale, il piatto della domenica. Può essere aggiunto direttamente alla preparazione in fase di cottura o diluito in un po' d'acqua. Il concentrato di pomodoro può essere conservato per diversi mesi in luogo fresco asciutto ovvero in frigorifero facendo sempre attenzione, nel momento in cui se ne preleva un po' per l'uso, di ricoprirlo per bene con il sale o con l'olio in maniera tale da evitare la formazione di muffe.

INGREDIENTI: Pomodoro, Sale.



200g

Confezione da 12 barattoli

Pelato di pomodoro
Biologico

in **acqua naturale**



470g

Confezione da 6 barattoli

Pomodoro secco **Biologico**

La lavorazione del pomodoro è, da tempi immemori, un vero e proprio rito che ogni estate si ripete identico a quello di un tempo. Si tratta di un'antica tradizione portata avanti dai contadini con dedizione, con una tecnica di conservazione che ci permette, ancora oggi, di usufruire dei frutti più buoni della terra per tutto l'anno. I pomodori secchi sono tra le conserve più diffuse e preparate in Sicilia. Si realizzano da tempi remoti, anche se la tecnica è rimasta più o meno immutata. Si tratta anche di un piatto immancabile anche nella tradizione culinaria, un vero simbolo della gastronomia Siciliana. Il sale intensifica le qualità organolettiche insite in questi prodotti con un sapore e profumo unico, di prodotto fresco e genuino. L'essiccazione o essicamento consiste nell'eliminare i liquidi dagli alimenti sottoponendoli a una fonte di calore. Questo procedimento, utilizzato sin dall'antichità, consiste nell'esposizione degli alimenti al sole o all'aria; è una tecnica che consente di mantenere i cibi anche a lungo senza alterare in maniera eccessiva le proprietà nutrizionali. Sono ideali in un aperitivo e/o antipasto mediterraneo, accompagnati da pane di casa croccante o col famoso pani cunzatu caldo caldo, formaggi e salumi locali. Ideali anche per realizzare le bruschette. I pomodori secchi sono ottimi anche come contorno o come condimento per pizze e panini, per insaporire secondi piatti a base di carne bianca e di pesce e piatti di verdure e legumi.



In busta
sotto vuoto

Formati
250g Confezione da 4



In barattolo
sott'olio

Formati
180g Confezione da 12



Capuliatu
sotto vuoto

Formati
250g Confezione da 4



Capuliatu
sott'olio

Formati
180g Confezione da 12

Lenticchie

La coltura è praticata in terreni tendenzialmente argilloso-calcarei, tipici del posto; è coltivata, raccolta e disinfestata secondo tecniche tradizionali, senza utilizzo di diserbanti, antiparassitari e concimi chimici di sintesi. Ciò le conferisce un gusto intenso e particolare, un contenuto proteico e di ferro superiore alla media, pochissimi grassi, elevato contenuto di fibre e vitamine, buone quantità di sali minerali; tali caratteristiche fanno sì che la lenticchia non si sfaldi durante la cottura. La nostra Lenticchia è un ecotipo che si distingue per le sue peculiari caratteristiche organolettiche e nutrizionali, dovute alla concomitanza di diversi fattori. I terreni utilizzati si trovano ad una altitudine compresa tra seicento e ottocento metri sul livello del mare, ciò assicura una buona percentuale d'umidità e temperatura sufficientemente basse anche nei mesi più caldi. Inoltre la conformazione del terreno di queste zone risulta ottima essendo ricco di argilla e di sabbia con caratteristiche di buona fertilità agronomica e di regolamentazione idrica nei periodi di siccità.





Biologiche
Lenticchie in busta 400g
Confezione da 10 buste



Lenticchie Mignon in busta 400g
Confezione da 10 buste



Biologiche
Lenticchie in vetro 300g
Confezione da 12 bottiglie

Fave

Conosciute da sempre, un tempo le fave larghe erano molto diffuse: si coltivavano in rotazione con il frumento, servivano per arricchire il terreno di azoto e poi erano (e sono ancora) un ingrediente cardine della cucina. La coltivazione è ancora oggi completamente manuale. Tra novembre e dicembre si preparano i solchi, si depongono i semi a postarella (a gruppi) e si ricoprono di terra. Poi si zappetta per togliere l'erba e si accuccia (si rincalza terreno attorno alle piantine). Quando le piante incominciano ad avvizzire si falciano, si fanno essiccare in piccoli covoni (manate di favi) e si battono nell'aia (una volta si calpestavano con gli animali). Per separare la furba (i resti di fogli e fusti) dal seme si buttano in aria, con un tridente, nelle giornate di leggera brezza. Le fave Larghe sono buone e cucivoli, ovvero cuociono facilmente e non vanno tenute a lungo in ammollo (come gli altri legumi).





Fava larga sgusciata in busta 400g

Confezione da 10 buste

Fave fritte

Le fave fritte sono uno snack dalla consistenza croccante e dal sapore delicato, ottime per i momenti conviviali come gli aperitivi.



Fave fritte al pepe nero

100 g confezione da 18
200g confezione da 10



Fave fritte aglio e peperoncino

100 g confezione da 18
200g confezione da 10

Ceci

I ceci Pascià sono una particolare varietà di questi legumi e provengono dalla Sicilia. Sono estremamente proteici e ricchi di elementi nutritivi essenziali. Si tratta di un tipo di cece a seme grosso, caratterizzato dalla bella forma piena, rotonda e rugosa. Ha un colore beige e un diametro medio di 8 millimetri. Contiene un vasto spettro di sali minerali, quali magnesio, calcio, fosforo, potassio e una buona quantità di vitamine del gruppo B. Grazie al suo apporto di grassi polinsaturi, contribuisce a controllare i valori del colesterolo, aumentando i livelli di HDL (colesterolo "buono") e riducendo quelli di LDL (colesterolo "cattivo"). È una varietà particolarmente gustosa, perfetta in zuppe e minestre ma anche semplicemente condito con sale e olio, visto che, dopo la cottura, il Pascià rimane integro, mantenendo intatta tutta la propria consistenza.





Biologici
Ceci in busta 400g
Confezione da 10 buste

Origano

Origano selvatico di collina, intensamente profumato e aromatico, varietà che si trova solo in Calabria e Sicilia. Raccolti nel periodo di fioritura e attentamente essiccati all'ombra, i rametti dell'arbusto vengono "battuti" per separarne i fiori e le foglie, diventano un aroma insostituibile in cucina. Usato per esaltare il sapore di carni crude e cotte, di formaggi, di insalate di pomodori e di sughi. Ingrediente indispensabile per le conserve degli ortaggi sott'olio. Diventa anche una tisana o un liquore digestivo. Si consiglia di aggiungere alle pietanze solo a fine cottura.





Origano in busta 20g
Confezione da 20 buste



Azienda Agricola La Placa
C.da Crete
90029 Valledolmo (PA)
320/0829818 – 329/0139221
conservekassaro@gmail.com
www.kassaro.it