

Articoli di particolare interesse:

- Abbinamento miele e confetture con formaggi.
- Hai pensato di regalare cose ghiotte? Pensaci per tempo!

Notizie singole:

Abbinare miele	
Conf. e formaggi 2	
Il Lampone	3
Brano interno	4
Brano interno	5
Ultimo brano	6

Notiziario dell'Azienda Agricola "Il Porcospino" di Velletri

CONFETTURE & MARMELLATE

Questo tipo di preparazioni è una conserva densa, fatta con frutta cotta nel suo stesso sugo e l'aggiunta di **zucchero**. La possibilità di gustare confetture, marmellate, composte, canditi e gelatine è rimasta per lungo tempo in Europa un privilegio delle famiglie dei ceti aristocratici e dei ricchi mercanti, che potevano permettersi un ingrediente costoso come lo zucchero.

Fu nella Francia del '500, golosissima di queste deliziose preparazioni, che venne alla luce la prima testimonianza scritta sulle confetture ad opera di **Nostradamus**.

Con il passare del tempo questo tipo di prodotto si affermò anche nei paesi dell'Europa settentrionale, grazie alle grandi

importazioni di zucchero dalle colonie, e fu così che si diffuse il termine "confiture", che come il nostro "confettura" derivò dal verbo "confettare", usato anticamente per indicare una confezione alimentare destinata alla conservazione. Poi, per l'importanza dell'elemento dolce di queste preparazioni, e il suo progressivo coincidere con il solo zucchero, che soppiantò miele e mosto, finì per dare al termine "confettare" il solo significato di ricoprire un alimento di zucchero. Contemporaneamente in Portogallo le conserve di frutta si diffusero con il nome di "marmelada", derivato da "marmelo" (cotogna, mela dolce). Si racconta che la marmellata d'arance fu inventata per Caterina d'Aragona, la quale

avendo sposato il re d'Inghilterra **Enrico VIII** non poteva più gustare i frutti della sua terra. Così, si provvide a confezionare una conserva d'arance con la tecnica di preparazione della "marmelada", facendo identificare la marmellata per eccellenza quella fatta di arance. Da allora entrò nella tradizione l'uso del termine Marmellata per le conserve di soli agrumi, e di Confettura per quelle fatte con tutti gli altri frutti. Per precisione queste due parole, usate impropriamente come sinonimi, hanno un altro criterio che le dovrebbe distinguere:

- Marmellata è se la conserva viene preparata con la polpa della frutta passata al setaccio.
- Confettura è se la conserva presenta anche pezzetti di frutta



Curiosità sulle api e il miele

In una famiglia d'api, ogni stagione, vivono 50/60.000 api.

L'ape operaia, durante la stagione produttiva, vive circa 50 giorni.

L'ape regina vive fino a cinque anni.

In un giorno l'ape regina depone fino a 2000 uova.

Per deporre fino a duemila uova al giorno l'ape regina consuma con la pappa reale fino ad 80 volte il suo peso.

La velocità media di un'ape è di 24 chilometri orari e può arrivare fino a 29 chilometri orari.

Una singola ape, per produrre un 1 kg di miele, vola per circa 150.000 chilometri, quasi quattro volte il giro della Terra.

Per produrre un chilo di miele sono necessari quasi 60.000 voli d'andata e ritorno dall'arnia ai fiori.

Ogni alveare "bottina", cioè raccoglie il nettare, per un

raggio di tre km, quasi 3.000 ettari, il corrispondente di oltre 4mila campi da calcio.

In un giorno le api di un alveare possono visitare fino a 225.000 fiori. Le api sono tra gli insetti più fragili e sensibili all'inquinamento. Non sono infatti mai stati riscontrati fenomeni significativi d'inquinamento del miele, dato che le api muoiono prima di poterlo accumulare.

Abbinamenti miele-confetture con formaggi



"Dal Chutney indiano alla Mostarda italiana il gusto della frutta e del miele accompagna carni e formaggi"

Oltre che una moda è anche una gustosa avventura! Un bel vassoio di formaggi vari e tante ciotoline di delizie. Alcuni suggerimenti:

BRIE - *Miele*: Millefiori - *Confetture*: di fichi, di pera, di mela renette

FORMAGGI CAPRINI - *Miele*: di acacia, millefiori
Confetture: di more, di arancia o mandarino, di ciliegie.

CACIOTTA - *Miele*: di castagno -
Confetture: di fragole, di more, ciliegie visciole

FORMAGGIO DI FOSSA - *Miele*: di erica - *Confetture*: di fichi, di bacche di rosa canina, di pera noci e miele, di

fichi

PECORINO FRESCO - *Miele*: di acacia - *Confetture*: Confettura o mostarda di fichi oppure di pomodori verdi.

TALEGGIO - *Miele*: Miele millefiori - *Confetture*: Marmellata di mandarini e arancia, confettura di pomodoro verde.

FORMAGGI STAGIONATI O GRANDI VECCHI - *Miele*: Miele di bosco - *Confetture*: Confettura di zucca, di bacche di rosa canina.

CAPRINO - *Miele*: Miele di tiglio o di erbe officinali -

Confetture: Mela cotogna, cotognata, melograno, kiwi.

Fagottini di formaggio di capra con confetture



Tempo di preparazione: 1 ora, oltre il tempo di riposo.

Ingredienti per 4 persone:

Per i fagottini: 4 tomini di capra da 70 g ciascuno; 4 fogli di pasta fillo.

Per la confettura d'anguria: 300 g di buccia d'anguria; 300 g di zucchero.

Per la confettura di pere: 300 g di pere piccole; 300 g di zucchero.

Per la confettura di cipolle: 300 g di cipolle rosse di Tropea; 300 g di zucchero; 2 cucchiaini d'aceto di vino.

1 Preparare la confettura d'anguria: eliminare dalla buccia

la parte esterna verde, possibilmente con un pelapatate ad archetto, lasciando quella chiara; tagliarla a cubetti, metterla in un tegamino con lo zucchero e portarla a ebollizione. Togliere dal fuoco e farla raffreddare. Ripetere la stessa operazione, riportando a ebollizione il composto dopo 24 ore, per 3 giorni consecutivi.

2 Preparare la confettura di pere: tagliarle a quarti, eliminando la buccia e i semi; metterle in un tegamino con lo zucchero e portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e farle raffreddare. Ripetere la stessa operazione,

riportando a ebollizione dopo 24 ore, per 3 giorni consecutivi.

3 Preparare la confettura di cipolle: sbucciarle, lavarle e tagliarle a listerelle; metterle in un tegame, unire quindi lo zucchero e l'aceto e cuocerle per 30 minuti.

4 Preparare i fagottini: avvolgere ogni tomino di formaggio in un foglio di pasta fillo, adagiarli sopra una teglia e cuocerli in forno preriscaldato a 190° per 7 minuti circa. Servirli con le confetture preparate.

E naturalmente l'abbinamento con il vino!

Formaggi freschi non salati Vini bianchi, meglio se ricchi di glicerina o con residui zuccherini, dal profumo leggero, rotondi, mediamente freschi, leggermente caldi.

Formaggi a pasta dura cotta, molto stagionati Vini rossi di grande

struttura ed invecchiati, dal profumo abbastanza intenso, molto equilibrati, sapidi, giustamente tannici e caldi.

Formaggi a pasta erborinata Vini rossi di notevole gradazione e tannicità, dal profumo abbastanza intenso,

abbastanza equilibrati, molto tannici, molto caldi
Formaggi caprini Grandi vini rossi ricchi di profumi

Lampone - *Rubus spp.*

Il Lampone appartiene alla Famiglia: Rosaceae, Genere Rubus, specie *idaeus* (lampone europeo). Pianta originaria dell'Europa continentale e dell'Asia Minore, viene coltivato principalmente nel Nord America, Italia (Nord), Svizzera, Germania, Francia e Scozia. Oltre al lampone europeo (*R. idaeus*, in genere a frutti rossi, ma anche gialli o ambrati), vi sono le seguenti specie: *R. strigosus*, originario del Nord America e in genere a frutti rossi; *R. occidentalis*, originario del Nord America e a frutti neri; *R. neglectus*, o lampone violaceo, spontaneo nell'est degli USA, forse ibrido naturale tra *R. idaeus* e *R. occidentalis*. Il lampone europeo è una pianta cespugliosa, formata da numerosi polloni di durata biennale che sorgono dalle radici, per cui si ha un continuo rinnovo del cespuglio che si espande in larghezza., I polloni, forniti di

epidermide verde-chiara ricoperta da piccole spine, sono lunghi sino a 2 m. Le radici principali sono tozze e rizomatose, mentre quelle secondarie sono superficiali e fascicolate. Le foglie sono caduche, costituite da 3-5 foglioline ovali, di colore verde scuro e con margine seghettato. I fiori sono riuniti in racemi portati da germogli fioriferi che sorgono, nelle varietà unifere, apicalmente e lateralmente ai polloni dell'anno precedente, oppure anche ai polloni dell'anno nelle cultivar bifere; presentano un grosso calice, 5 sepali e 5 piccoli petali bianchi; la fioritura avviene scolarmente nel periodo che va da metà maggio a metà giugno. Dopo la fecondazione, da ciascun pistillo si origina una drupeola che, assieme a tutte le altre presenti sul ricettacolo, costituirà il frutto aggregato detto mora. Ciascuna drupeola è provvista di un minuscolo seme, che può essere fastidioso al momento del consumo,

soprattutto in cultivar con poca polpa. La forma della mora varia da tonda a conica, più o meno allungata. Il colore varia dal rosa pallido, al rubino, fino al rosso carico quasi violaceo; ma esistono anche frutti di colore giallo ambrato, generalmente di sapore scialbo. A volte il frutto è coperto di uno strato di pruina, che rende il colore opaco e poco attraente. Si distinguono le varietà "unifere", quelle che producono una sola volta l'anno prevalentemente sui tralci dell'anno precedente, e le varietà "bifere" o "riflorenti" perché capaci di produrre sia sui rami dell'anno precedente (giugno-luglio) che sui polloni dell'anno (settembre-ottobre) anche se, di preferenza, queste varietà si coltivano in genere per la sola produzione autunnale privilegiando così la qualità (pezzatura) dei frutti.

- **Cultivar unifere:** Glen Moy (precoce), Canby (senza spine per l'industria), Fairview (con frutti conici, rustica), Glen Prosen e Summer (per la surgelazione), Titan (con frutti di grossa pezzatura, conici).

- **Cultivar bifere:** Ruby (adatta a tutti gli ambienti), Heritage (molto produttiva), Rossana (tardiva e con frutti molto resistenti ai trasporti, adatta a particolari ambienti).



Il M.o Masanobu Fukuoka e " l'arte del non fare "

Masanobu Fukuoka è un microbiologo giapponese che sviluppò, già a partire dagli anni '40, un metodo definito "agricoltura naturale" o anche "agricoltura del non fare". La cosa più importante è che la **cura** del proprio campo, armonizzandosi con i **cicli della natura**, nutre non solo il corpo, ma anche l'**anima**. Col suo metodo, i contadini possono smettere di "faticare" e trovare il **tempo** per fare anche arte, poesia, **creștere spiritualmente**. Questa era per lui la cosa più importante da comunicare. I **principi** rivoluzionari del metodo Fukuoka sono:

- non arare
- non diserbare

- non concimare
- non potare.

Con questo approccio, in **50 anni** di effettivi e straordinari **risultati**, ha messo in serio dubbio tutte le **certezze** sia dell'agricoltura tradizionale che di quella scientifica. Ad esempio egli ha dimostrato che l'effetto provocato dall'**aratura** è controproducente perché **compatta** il terreno e ne **diminuisce** la porosità rendendolo progressivamente sempre più **duro**. Anche uno dei **lavori tipici**, più estenuante un tempo, quando si faceva a mano, e più inquinante oggi a causa dell'uso dei diserbanti chimici, del contadino è quello di **rimuovere** le cosiddette "erbacce". Tutti hanno sempre

pensato che le **piante infestanti** danneggiassero i raccolti. Ebbene Fukuoka fa notare che:

- 1) in natura le piante vivono e crescono insieme;
- 2) le radici delle erbe penetrano a fondo nel terreno smuovendolo e facendo entrare aria;
- 3) quando le erbe concludono il loro ciclo vitale, forniscono l'humus che permette ai microrganismi della biosfera di svilupparsi arricchendo e fertilizzando il terreno.

Tutto avviene da sé, per l'appunto **l'agricoltura del non fare**.

Risparmiare acqua : l'irrigazione a goccia

"L'irrigazione a goccia si sta diffondendo molto velocemente sia nelle aree dove la risorsa idrica è limitata perché consente di risparmiare acqua, sia in altre zone per l'impiego di minore manodopera per le operazioni d'irrigazione"

L'**irrigazione a goccia** o "irrigazione localizzata" (nota in inglese come *drip irrigation* o *microirrigation*) è un metodo di **irrigazione** che somministra lentamente **acqua** alle piante, sia depositando l'acqua sulla superficie del **terreno** contigua alla pianta o direttamente alla **zona della radice**.

Questo avviene attraverso un sistema a rete che comprende: **valvole**, **condotte** e vari tipi di **microsprayer** e/o **gocciolatori**. L'obiettivo è quello di minimizzare l'utilizzo dell'acqua.

L'irrigazione a goccia può impiegare sia degli **microspruzzatori** (microsprayer), con i quali si emettono dei getti di acqua sottili che bagnano una piccola area di suolo nelle vicinanze della pianta, o anche

gocciolatori. L'irrigazione a goccia viene generalmente utilizzata nelle coltivazioni arboree ma si sta rapidamente diffondendo anche nelle colture ortive o industriali (pomodoro da industria). L'irrigazione a goccia superficiale o **SDI** (*Surface Drip Irrigation*) utilizza, per distribuire l'acqua nella superficie di terreno accanto alle piante, delle ali gocciolanti, tubi nei quali sono inseriti microspray o gocciolatori, che possono essere rigide nel caso debbano durare più anni e pertanto destinate alle colture arboree, o flosce più comuni per le colture annuali.

Un sistema molto avanzato d'irrigazione a goccia, ancora poco diffuso in Italia, prevede l'interramento delle ali gocciolanti in modo che i gocciolatori si possano trovare a diretto contatto con l'apparato radicale e nello stesso tempo evitare l'intralcio dei tubi, che altrimenti sarebbero posti superficialmente, alle operazioni colturali. L'irrigazione a goccia si sta diffondendo molto velocemente sia nelle aree dove la risorsa idrica è limitata perché consente di risparmiare acqua, sia in altre zone per l'impiego di minore manodopera per le operazioni d'irrigazione e perché con essa è possibile conseguire migliori risultati produttivi.

Frutti dimenticati: la Cotogna

Non è la seducente mela di Biancaneve, ma il frutto dedicato a Venere e per secoli considerato di buon auspicio e fecondità, immane nei riti matrimoniali. Il melo cotogno (*Cydonia vulgaris*) è un piccolo albero delle rosacee come il melo e il pero originario di un'area che va dall'Asia Minore

fino alla Cina. La sua coltivazione era già nota in epoca greca e romana, come testimoniano gli antichi affreschi di Pompei. Si distinguono due tipi in base alla forma del frutto: i maliformi, più apprezzati, e i piriformi, di dimensioni variabili e spesso asimmetrici, di colore giallo oro

intenso nella piena maturazione, con polpa poco dolce e astringente. In Italia il cotogno cresce spontaneo in molte regioni, e spesso è utilizzato come portainnesto del pero. Difficilmente i frutti sono consumati freschi perché la polpa è troppo dura e astringente; ma proprio perché ricca di pectine, viene usata come addensante di marmellate e per produrre mostarde, gelatine, confetture, liquori e distillati

Le Trappole nella lotta ai parassiti

Per molti insetti sono disponibili sul mercato diversi tipi di trappole per seguire la presenza e lo sviluppo delle popolazioni.

Queste si basano su tre principi:

- Attrazione cromatica (trappole cromotropiche)
- Attrazione alimentare (trappole alimentari)
- Attrazione sessuale

(trappole feromoniche)

1 - Trappole cromotropiche

Si basano sul principio che alcuni insetti sono attratti da particolari colori. Queste hanno superfici cosparse di una speciale sostanza adesiva per insetti ma la loro capacità attrattiva non supera l'albero su cui è stata appesa.

Trappole bianche: solitamente a croce, sono

"Per attirare l'attenzione dei lettori, inserire una frase o una citazione interessante tratta dal notiziario"

usate per il monitoraggio delle Tentredini. L'attrazione si basa sul fatto che gli adulti ricercano i fiori per nutrirsi e ovideporre e possono essere guidate dallo stimolo visivo esercitato dal colore bianco che ha uno spettro di riflessione simile a quello dei petali.

Trappole giallo arancio:

Trappola a pannello utilizzata per il monitoraggio di Psila rosae che attacca carota, sedano, finocchio

Trappole giallo:

Distribuite in pannelli singoli (due facce) o in varie forme (4-6 facce).

Trappole azzurre:

In pannelli singoli per il monitoraggio dei Tripidi.

mettendo in una vaschetta o bacinella del liquido addizionato a sostanze proteiche o prodotti emananti un forte odore ammoniacale (fosfato biammonico) o miscele di prodotti emananti lo stesso odore (ad esempio mosca delle ciliegie).

**2- Trappole alimentari**

Si basano sul principio di catturare gli insetti attratti da sostanze alimentari necessarie per l'alimentazione diretta o per la riproduzione (come è il caso delle sostanze azotate per alcuni ditteri). In genere si utilizzano per la cattura di femmine di Ditteri

3- Trappole a feromone

Si tratta di trappole, innescate con specifici feromoni sessuali, la cui applicazione è diversa in funzione della specie da catturare.

Trappola casalinga gialla per monitoraggio

Pet therapy: gli animali ci aiutano a guarire

A cosa serve.

Questo tipo di terapia si basa sull'assistenza degli animali domestici, (quali cani, gatti, conigli, pappagalli e tartarughe) e si affianca alle altre terapie, per la cura sia di disabilità psichiche, come per esempio l'autismo, sia fisiche (deficit dell'udito, della vista e del movimento) ed anche dei disturbi dell'apprendimento quali ansia, iperattività, autismo.

L'animale è il co-

terapeuta che aiuta il paziente, insieme agli psicologi e ad altre figure professionali del settore

(pedagoghi, operatori sociali e conduttori cinofili specializzati), ad innescare spontaneamente quei meccanismi di stimolo che possono essere di gioco per i bambini, stimolo all'attenzione temporanea (cura del cane, carezze) per gli anziani e i pazienti depressi.

T.A.A. Terapie assistite con l'ausilio degli animali

Gli operatori per le TAA si avvalgono dell'ausilio di cani, gatti ma anche conigli e tartarughe. E poi i pappagalli che sono "improntati" con

l'uomo, cioè svezzati a 20 giorni e accuditi dall'uomo per far sì che siano quanto più possibile in relazione con i loro genitori/istruttori umani.

La scelta dell'animale da parte degli operatori TAA avviene in maniera graduale: si inizia in generale con i conigli che vengono accettati subito dai bambini i quali, in genere, non ne hanno paura. Successivamente vengono impiegati pappagalli e poi via via fino al gatto ed il cane.

I pappagalli vengono utilizzati perché, parlando a modo loro, stimolano il paziente a rispondere; generalmente i bambini sono i più sensibili a questo tipo di sollecitazioni.

Può avvenire anche il contrario: ad esempio, il bambino viene stimolato proprio per far parlare il pappagallo.

Gli effetti sul paziente

In tutti i casi si è riscontrato un miglioramento nell'attenzione e, in soggetti che compiono movimenti improvvisi o violenti che non riescono a controllare, un incremento nella capacità del controllo del proprio corpo.

Per quanto attiene al linguaggio, i pazienti si abituano a parlare con l'animale e ad esprimere le proprie emozioni, cosa che, ad esempio, per un paziente autistico è davvero difficile.

Az. Agricola
IL PORCOSPINO
di Palma Piera

V. Fontana Marcaccio 175
00049 Velletri (RM)

TEL:
3403385128

POSTA ELETTRONICA:
info@ilporcospino.com

Abbiamo una pagina
Web!

Ci trovate all'indirizzo:

www.ilporcospino.com

Titolo brano facciata posteriore

Chi siamo?

Azienda....

Un giorno sentii uno schiamazzo giù nel cortile. I cani abbaiano nervosi, scesi a vedere e vidi un porcospino che si era rifugiato lì. Lo presi e lo portai al riparo giù nel boschetto. Dopo qualche giorno, di nuovo i cani si agitavano, e di nuovo era tornato lui, tranquillo. La storia si è ripetuta numerose volte ed alla fine ho adottato anche il porcospino. Ora vive contento assieme ai conigli, il cincillà ed i merli... Forse era un segno, un destino, fattostà che quando ho voluto realizzare questo progetto, l'ostinazione di quell'animaletto mi è stata di aiuto. Così è nata questa

Informazioni sull'azienda...

Le confetture, marmellate, composte, succhi e polpe offerte, sono prodotte artigianalmente con frutta coltivata con metodiche tradizionali a minimo impatto ambientale. Anche per i prodotti derivati dall'orto, le

tecniche tradizionali (rotazione, sovescio, compostaggio) ed il minimo e parsimonioso uso di rame e zolfo, fanno la qualità delle materie prime. L'amore per la campagna, le conoscenze botaniche e biologiche, il

piacere di creare ricette nuove, mi hanno spronata ad affrontare questa avventura. Spero anche voi, come me, possiate apprezzarla.
Piera Palma