

L'**Azienda Agricola Mele del Trasimeno**, è iscritta all'elenco regionale degli operatori dell'agricoltura biologica come previsto dal regolamento CEE 2092/1991, associazione di controllo BIOS. Si trova a Castiglione del Lago, Perugia. Offre un alimento di qualità biologica idoneo a nutrire in modo equilibrato, completo, magari meno bello da vedersi ma sano e genuino. Mangiare bene e mangiare sano possono coincidere, a condizione che si recuperino vecchie tradizioni e alimenti ormai quasi scomparsi dalle tavole. SÌ dunque alla valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia, ma pensando anche alla qualità della vita e della salute.

IN AZIENDA, IN BASE AI PERIODI DELL'ANNO, SI POSSONO TROVARE:

MELA ROYAL GALA



Le **Golden** hanno un peso medio di 170–190 grammi, di forma allungata tronco-conica, di colore giallo in prossimità della raccolta, molto adatto per la lunga conservazione. L'epidermide è liscia o leggermente rugginosa, di colore verde virante al giallo, con lenticelle evidenti e ben distribuite. La polpa, di colore crema, è compatta e croccante, succosa, leggermente acidula, molto aromatica, di buon tenore zuccherino ed acidità.

MELA GOLDEN



La mela **Morgenduft** si presenta di dimensioni medio-grandi e di forma regolare. La buccia è liscia e caratterizzata da un colore di fondo verde, striato di rosso fiammante. La polpa bianco-crema, ha un sapore dolce-acidulo e non è particolarmente aromatica. Per questo, questa varietà di mela viene utilizzata per realizzare a livello industriale torte e dolci.

MELA MORGENDUFT



Le mele della varietà **Gala** sono piccole, solitamente rosse con una parte (circa un quarto lungo la buccia), a strisce verticali verdi o giallo-verde.

Sono dolci, leggermente granulose ma morbide, dal sapore poco deciso e dalla buccia più sottile rispetto le altre varietà di mele e completamente priva di pezzature.

MELA GRANNY SMITH



PATATA BIANCA KENNEBEC



MELONE GIALLO
NAPOLETANO (SETTEMBRINO)



La patata **Kennebec** è una varietà di origine statunitense ora prodotta anche in Europa. Creata dal doppio incrocio tra le varietà Chippewa e Kathadin, Earline e W-ras, è la più diffusa sul territorio italiano. Ha una maturazione che va dal "semi precoce" (maggio-giugno) al semi tardivo (settembre-ottobre). Ha una buccia giallo chiara, liscia, con polpa bianca.

ZUCCA DA CUCINA



Alla polpa del **melone giallo** estivo viene riconosciuto un importante apporto di vitamina A, che notoriamente protegge l'epitelio intestinale, la pelle e accresce l'acutezza visiva di sera. Possiede anche buona carica energetica, per il contenuto in zuccheri concentrati, potassio, vitamina C. Sull'organismo la polpa ha un blando effetto lassativo su intestini pigri.

FAGIOLO ZOLFINO



E' conosciuta come "mela verde" o "**mela per diabetici**" in quanto è scarsa di zucchero e molto acida. Viene coltivata quasi esclusivamente in fondovalle, questo perché in collina prende un colore rosato. Ha una buccia spessa, di colore verde intenso, lenticelle grandi, numerose, biancastre, areolate, molto evidenti. La polpa è bianca, talora con venature verdastre, compatta, croccante, molto succosa, acidula.

La **zucca** è ricca di vitamina A e C e contiene anche sali minerali quali calcio e sodio. Ha spiccate proprietà diuretiche e rinfrescanti. La zucca intera può essere conservata a lungo in luogo fresco, buio e asciutto. Una volta aperta deve essere conservata in frigorifero e consumata entro 1-2 giorni. Ha un apporto calorico di 18 Kcal per 100 g di prodotto

Il suo nome deriva dalla colorazione giallo pallido, simile allo zolfo. Le caratteristiche che lo esaltano sono la buccia finissima (particolarità che lo rende molto digeribile), oltre alla consistenza densa e cremosa, l'intenso sapore e la capacità di reggere la cottura.