

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

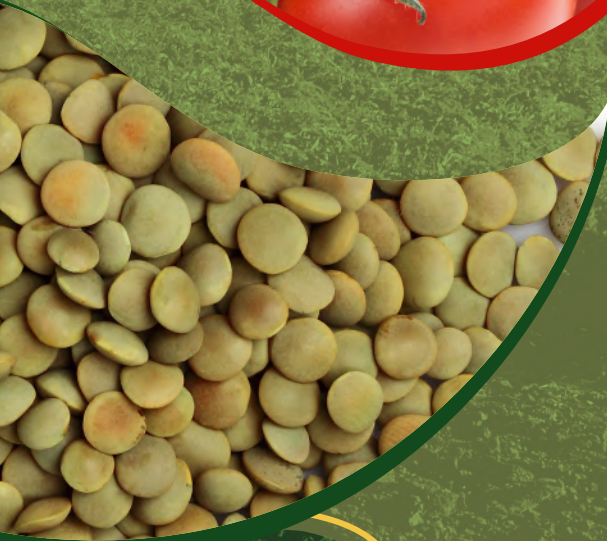
Origano

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

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



Formato 370g

Confezione da 12 bottiglie



Formato 3000g

Confezione da 4 barattoli

Il mio sugo pronto

Il mio sugo pronto 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.

Ingredienti: Pomodoro, Olio Evo, Cipolla bianca, Basilico, Peperoncino, Sale, Zucchero.



690g

Confezione da 12 bottiglie



370g

Confezione da 12 bottiglie



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



320g

Confezione da 12 barattoli



1000g

Confezione da 6 barattoli



Pelato di pomodoro

Il pomodoro pelato viene prodotto in maniera del tutto artigianale, pelando i pomodori ad uno ad uno e controllando ogni singola unità inserita nel barattolo. E' prodotto sia in salsa (aggiungendo la passata di pomodoro), sia in acqua naturale (mettendo solo il pomodoro all'interno del barattolo).

in **salsa**



300g

Confezione da 12 barattoli



1000g

Confezione da 4 barattoli



3000g

Confezione da 4 barattoli

Pelato di pomodoro

in **acqua naturale**



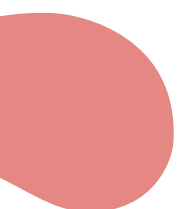
900g

Confezione da 4 barattoli



250g

Confezione da 12 barattoli



Pomodoro secco

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
400g Confezione da 4
1000g Confezione da 4



In barattolo
sott'olio

Formati
200g Confezione da 12
1000g Confezione da 4



Capuliatu
sotto vuoto

Formati
250g Confezione da 4
400g Confezione da 4
1000g Confezione da 4



Capuliatu
sott'olio

Formati
200g Confezione da 12
1000g Confezione da 4

Pomodoro verde sott'aceto

Spesso ci chiediamo come poter utilizzare il pomodoro che rimane nella pianta e non riesce a maturare perchè finisce la calda stagione o che ad inizio stagione aspetta le giuste temperature per arrivare alla maturazione e iniziare a fare le conserve...bene, i pomodori verdi sono ottimi per realizzare questa conserva che può essere consumata tutto l'anno. Come per i pomodori secchi sono ideali in un aperitivo e/o antipasto mediterraneo, accompagnati da pane di casa, formaggi e salumi locali.



200g

Confezione da 12 barattoli

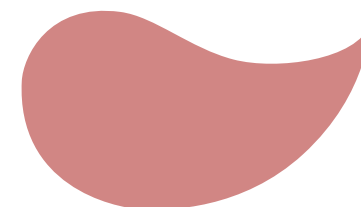
Patè di pomodoro secco



Formati

200g Confezione da 12

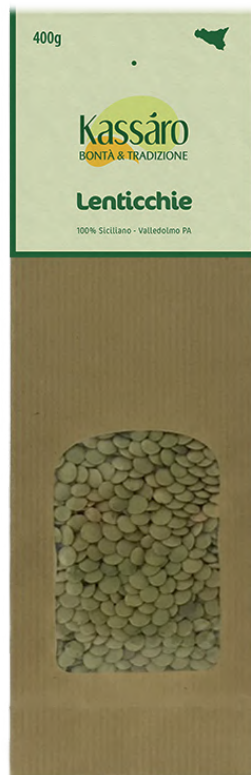
1000g Confezione da 6



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 un 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.





Lenticchie in busta 400g

Confezione da 10 buste

Zuppa pronta di lenticchie

La zuppa di lenticchie è un primo piatto a base di legumi semplice, gustoso, caldo ed avvolgente, proprio quello che ci vuole nelle fredde giornate invernali. Una zuppa come questa è particolarmente adatta anche al periodo delle feste di Natale, e soprattutto di capodanno, quando il consumo di lenticchie è doveroso per onorare il buon auspicio che questo prezioso legume porta con se. Ma la zuppa di lenticchie oltre ad essere un piatto indicato per le festività è anche una ricetta di tutto rispetto per garantire alla vostra dieta il giusto equilibrio e la giusta dose di benessere. Infatti, sebbene nonostante tutte le informazioni a riguardo, il consumo di legumi spesso è ancora una confinato, quasi come se si trattasse di un contorno. Se anche voi ne limitate il consumo magari perchè consumate il pasto principale fuori casa, considerate che questa zuppa, o altre zuppe di legumi simili, possono tranquillamente sostituire la cena.



Zuppa di lenticchie 320g

Confezione da 12 barattoli

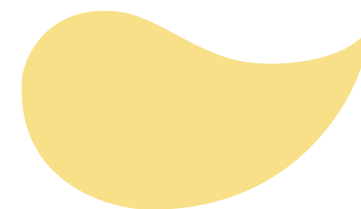
Vellutata di lenticchie

La vellutata di lenticchie è un prelibato e nutriente primo piatto vegetariano, che con il suo sapore intenso e il suo aspetto appetitoso, riesce a soddisfare il palato di grandi e piccoli, specialmente se accompagnata da alcune fragranti fette di pane casereccio. I legumi sono un alimento nutriente e benefico per la nostra salute, in quanto ricchi di fibre, carboidrati e proteine di ottima qualità. Tra le innumerevoli varietà, le lenticchie spiccano per la loro incredibile bontà e il loro gusto aromatico. Questa crema, così calda e avvolgente, è un fiore all'occhiello per tutti coloro che amano viziarsi con dei comfort food tradizionali, magari durante una fredda sera d'inverno.



Vellutata di lenticchie 370g

Confezione da 12 barattoli



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 riscalza 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 in busta 400g
Confezione da 10 buste

Macco di Fave

Il macco di fave siciliano o zuppa di fave secche alla siciliana è un piatto con cui nei tempi passati in Sicilia si festeggiava la fine del raccolto: un piatto di macco di fave veniva offerto a ogni lavorante dal proprietario del terreno. Si tratta di una zuppa di fave secche tipica della Sicilia, che si presenta in tutta l'isola in numerose varianti. Una zuppa molto cremosa, dove le fave cuociono fino a disfarsi.

Una delle ricette più note a base di fave secche, è considerato un piatto unico, perché molto ricco e denso di nutrienti, anche se preparato con un ingrediente poverissimo. Il macco di fave è buonissimo anche senza la pasta se preferite, servito solo con olio extravergine e pepe nero, oppure abbinato a bietole o erbette lessate.



Macco di Fave 320g

Confezione da 12 barattoli

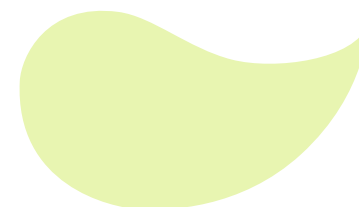
Crema di Fave

Le fave secche sono un alimento molto versatile, che può quindi dar vita a tanti piatti molto gustosi e semplici. Una buona crema di fave secche sarà l'ideale per un pranzo o una cena leggera ma con gusto.



Crema di Fave 370g

Confezione da 12 barattoli



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.





Ceci in busta 400g
Confezione da 10 buste

Zuppa pronta di ceci

La zuppa di ceci è un primo piatto gustoso e nutriente ideale per l'inverno: un comfort food che riscalda corpo e cuore. Una pietanza povera preparata con ingredienti semplici e genuini.



Zuppa pronta di Ceci 320g

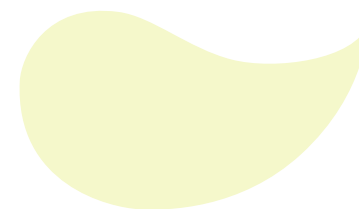
Confezione da 12 barattoli

Hummus di ceci

Molti paesi ne rivendicano la paternità, ma ancora ad oggi non se ne conosce esattamente l'origine. E' una delle preparazioni più antiche e diffusa nel tempo in tutti i paesi arabi, grazie alla semplicità dei suoi ingredienti. L'hummus può essere usato come salsa da accompagnare a dei crostini, per condire la pasta, per farcire panini o anche da mangiare semplicemente così.



Hummus di Ceci 370g
Confezione da 12 barattoli



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