

# BIO

## Colombini

AGRI-CULTURA BIOLOGICA



*I nostri prodotti.*

# Etica ed impresa

## La nostra azienda

La **Bio Colombini** è un'azienda agricola a conduzione familiare, con alle spalle quasi un secolo di attività. Immersa nel verde delle colline pisane, l'azienda si trova in Valdera, tra i comuni di Crespina e Lari. Grazie alla vicinanza alla costa e alle influenze benefiche del fiume Era, questo territorio gode di un'eccellente fertilità del suolo e di ottime condizioni climatiche che lo rendono particolarmente prospero per la produzione

agricola. Sui diciotto ettari aziendali coltiviamo durante tutto l'anno, da più di 15 anni, frutta e verdura biologica certificata, sia in serra che in campo aperto, riscoprendone modernizzando le tecniche dei nostri nonni, dai quali, per quattro generazioni, abbiamo ereditato l'amore e il rispetto per la natura. I nostri prodotti, freschi e trasformati, vogliono farvi riassaporare il cuore della tradizione agricola e culinaria toscana.



*Se avessi detto a mio nonno che faccio il biologico lui mi avrebbe senz'altro risposto: - "Oh cos'è?". Allora io gli avrei spiegato, così come posso spiegarlo a chiunque: - "Sai nonno, non uso pesticidi e veleni." E lui mi avrebbe detto: - "Io non facevo il biologico ma lavoravo la terra proprio come te." E allora, come posso affermare di fare davvero qualcosa di nuovo?*

# I Nostri Prodotti

## Ortaggi freschi e trasformati biologici certificati

Fare biologico non significa soltanto non usare pesticidi e inquinanti ma significa dare nuova vita a tutta la produzione agricola. I trasformati Bio Colombini nascono da questa consapevolezza.

Durante l'estate la produzione agricola aumenta mentre calano fisiologicamente le vendite; questo sbilanciamento viene compensato attraverso un semplice processo che nasce dalla saggezza della cultura contadina: la trasformazione del prodotto da fresco a conserva; le eccedenze prendono così nuova vita e incontrano nuovi aromi tornando sul mercato con un'offerta ricca di sapore e salute.





## Polpa, passata, salse di pomodoro

*“Un tempo mio nonno Faustino coltivava le piante di pomodoro. Al momento giusto, quando il frutto era ben maturo, mia nonna Iole accendeva il fuoco in mezzo all'aia di fronte a casa, ci metteva sopra una pentola - che a me bambino pareva enorme - e iniziava a cuocere le salse di pomodoro che avremmo poi usato tutto l'inverno”*

Le conserve **Bio Colombini** vengono realizzate seguendo poche regole, ma fondamentali: qualità, semplicità, amore. **Qualità** degli ingredienti, **semplicità** nella preparazione e **amore** per la

tradizione. Questi sono i nostri valori-guida da quattro generazioni che rendono il gusto delle nostre conserve unico e speciale, perfetto per qualsiasi tipo di preparazione.



### POLPA DI POMODORO

pomodoro, basilico e sale - 690 g



### SALSA AL BASILICO

pomodoro, basilico e sale - 340 g



### SALSA DI POMODORO AL PEPERONCINO

pomodoro, cipolla, carote, sedano, basilico, peperoncino, olio extravergine di oliva, aglio, crema d'olive e sale - 340 g



### SALSA DI POMODORO AGLI ODORI

pomodoro, odori (cipolla, carote, sedano), basilico e sale - 340 g

## Olio e.v.o.

*“Al tempo, l'olio era un prodotto prezioso come l'oro per noi contadini. Veniva usato di rado, spesso sostituito dal grasso animale per la cottura degli alimenti. Ricordo che mio nonno, per condire l'insalata, si ungeva le mani con poco olio e la mescolava, affinché non ne venisse sprecata neanche una goccia...”*

L'olio extravergine di oliva **Bio Colombini** è il valore aggiunto di qualsiasi pietanza, dalla più elaborata alla semplice bruschetta.

Dal sapore dolce e delicato, lievemente piccante sul finale, porta con sé in ogni sua caratteristica la qualità della tradizione toscana.



### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

500 ml - 750 ml

*“Si affonda il coltello nella sua polpa vivente, è una rossa viscera, un sole fresco, profondo, inesauribile...”*

Ode al pomodoro - di P. Neruda

*“(..) Non soltanto il vino canta, anche l'olio canta, vive in noi con la sua luce matura.”*

Ode all'olio - P. Neruda



## Sott'oli

*“Al tempo la raccolta delle olive era un momento conviviale: i contadini, mentre lavoravano, erano soliti raccontarsi tante storie, per passare il tempo e alleviare la fatica. Quando faceva molto freddo si portavano appresso il caldano, una piccola stufa con la quale potevano scaldarsi i piedi. Quando era finita la raccolta, portavano le olive al frantoio e una volta pronto l'olio, si incontravano nuovamente tutti insieme per assaggiarlo.”*

In passato, le eccedenze di prodotto, spesso venivano messe sott'olio e sott'aceto, così da poterle utilizzare durante tutto l'anno. È da questa tradizione che nascono i nostri sott'oli: i carciofi

“morellini” di Toscana, rinomati per la delicatezza del gusto e per la tenerezza delle sue foglie e la grigliata mista di stagione, dal sapore antico dei prodotti coltivati in estate.



### CARCIOFINI NELL'OLIO

carciofi, olio extravergine d'oliva e sale - 280 gr



### GRIGLIATA MISTA

zucchine, melanzane, peperoni in proporzione variabile, olio extravergine di oliva, aceto di vino, origano e sale - 280 g

## Minestre e Zuppe

*“Quando ero bambino, la preparazione della zuppa era un evento speciale. Ricordo che amavo moltissimo gli odori che emanava quel grosso pentolone pieno di verdure, tanto che un giorno io e mia sorella ci intrufolammo in cucina di nascosto a mangiare la zuppa di cavolo appena preparata dalla nonna. Appena sentimmo entrare il nonno, scappammo via pensando di averla fatta franca.. peccato che avevamo lasciato il cucchiaino nella pentola!”*

Pane, amore e... un filo d'olio! Non serve altro per degustare le nostre zuppe e minestre toscane, a base di verdure fresche e di legumi misti.

Un piatto sano e genuino, da far provare a tutta la famiglia è ideale per scaldare le stagioni più fredde.



### ZUPPA DI VERDURE TOSCANA

salsa di pomodoro, cipolle, fagioli cannellini, patate, olio extra vergine di oliva, cavolo, sedano, carote, zucchini, sale e pepe - 720 g



### MINESTRA DI LEGUMI

patate, fagioli cannellini, fagioli borlotti, polpa di pomodoro, cipolle, carote, cci, orzo perlato, farro perlato, sedano, olio extravergine di oliva, sale, aglio e rosmarino - 540 g

*“Il carciofo dal tenero cuore si vestì da guerriero, eretto, costruì una piccola cupola, si mantenne impermeabile sotto le sue bratee...”* Ode al carciofo - P. Neruda

*“Coi riccioluti cavoli, che sono neri, ma buoni...”* L'oliveta e l'orto - G. Pascoli



## Legumi

*“Un tempo, a fine estate, i baccelli che racchiudevano i fagioli ormai secchi, venivano posti sull'aia e battuti con il “correggiato”, un attrezzo formato da due bastoni di legno uniti da una fascia di cuoio. Una volta recuperati, i fagioli venivano passati in uno staccio rotondo a maglie larghe per eliminare eventuali impurità”*

I legumi sono una pietanza caratteristica della tradizione contadina toscana e le nostre modalità di preparazione ne mantengono la genuinità: pochi ingredienti, quelli indispensabili ad esaltarne il gusto senza alterarne l'essenza, proprio come

volevano i nostri nonni. Un po' di aglio, odori, pomodoro... e il piatto è fatto! Questa modalità di preparazione li rende assai versatili in cucina, ideali non solo come semplici contorni, ma anche per la preparazione di piatti più elaborati.



### FAGIOLI BORLOTTI

fagioli borlotti, sedano, cipolla, carota, salvia e sale - 500 g



### CECI

ceci, sale, rosmarino e aglio - 500 g



### FAGIOLI ALL'UCCELLETTA

fagioli cannellini, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, aglio, pepe e salvia- 500 g



### FAGIOLI CANNELLINI

fagioli cannellini, sale, salvia e aglio - 500 g



*“...mentre basta un piatto di pasta e fagioli a tarare la nostra grandezza”*  
Fagioli sulla bilancia - G. Paolini

# BIO

## Colombini

AGRI-CULTURA BIOLOGICA



Bio Colombini

Via le Prata - 56040 Crespina (Pisa)

Tel. 050 634239

[www.biocolombini.it](http://www.biocolombini.it) - [info@biocolombini.it](mailto:info@biocolombini.it)