

MAMATERRA**CASA SANGIACOMO**

Listino PASTA 2021

TRAFILA	VARIETA' GRANO	PREZZO 500 gr	PREZZO 500 gr min 20 kg
PAPPARDELLE	Perciasacchi	3,80 €	2,80 €
BUSIATE	Perciasacchi	3,80 €	2,80 €
SPAGHETTI	Perciasacchi	3,80 €	2,80 €
MACCHERONE LISCIO	Tumminia	3,50 €	2,50 €
RIGATONCINI	Tumminia	3,50 €	2,50 €
PENNE	Tumminia	3,50 €	2,50 €
GRAMIGNE	Tumminia	3,50 €	2,50 €
FUSILLI	Perciasacchi	3,50 €	2,50 €
DITALE LISCIO	Perciasacchi	3,50 €	2,50 €

Box Famiglia

Box Quotidiano	<ul style="list-style-type: none"> ▸ 1 kg Rigatoncini ▸ 1 kg Penne ▸ 1 kg Ditale Liscio ▸ 1 kg Gramigne ▸ 1 kg Spaghetti 	5 kg	30,00 €	I box Quotidiano + I box Speciale 50,00 euro
Box Speciale	<ul style="list-style-type: none"> ▸ 1 kg Pappardelle ▸ 1 kg Busiate ▸ 1 kg Fusilli ▸ 1 kg Maccherone Liscio 	4 kg	25,00 €	

MaMaTerra Casa SanGiacomo è un'azienda agricola che produce grano siciliano chiudendo la filiera corta con la pasta.

Le terre che ci ospitano si trovano tra Sambuca di Sicilia e Giuliana in un territorio che racconta le antiche transumanze sicane e custodisce il sito archeologico di Monte Adranone, il castello di Federico II e la riserva naturale di Monte Genuardo.

Abbiamo scelto di abitare la terra in modo artigianale e artistico per coltivare e trasformare le materie prime in modo naturale e consapevole, sostenendo l'azienda agricola e chi ci lavora.

MaMaTerra Casa SanGiacomo è anche un agriturismo, un laboratorio, un'esperienza tra **Cibo, Arte e Natura**:

- **Agricoltura**: coltivare la terra con arte valorizzando modi e saperi dell'antica cultura mediterranea e offrire prodotti sani e naturali
- **Turismo rurale**: incontrare i luoghi tra bellezza e storie per gustarne i sapori e fare esperienze
- **Campi agricoltori custodi**: prendersi cura di antiche varietà arboree da frutto autoctone e conservare grani antichi per sostenere l'agricoltura tradizionale siciliana
- **ScuolaNatura**: fare educazione tra Arte, Terra e Cultura con azioni didattiche giornaliere e percorsi residenziali in natura

Il grano è coltivato in zona collinare su terreni in biologico dal 2004 e proviene da grani antichi siciliani selezionati.

La scelta agricola ha le sue radici nella ricerca di un prodotto ottenuto nel rispetto degli equilibri eco-sostenibili.

La pasta nasce da una lavorazione artigianale trafilata al bronzo con essiccazione lenta che valorizza la molitura a pietra del nostro grano.

I grani duri siciliani provengono dal raccolto aziendale del luglio 2020 e le trafile si distinguono in formati normali e speciali in base al tempo e alla manualità richiesta dalla specifica lavorazione.

Le varietà che nel tempo abbiamo selezionato sono: **Perciasacchi, Tumminia, Russello e Scorzonera**.

In questi anni abbiamo cercato il **mugnaio** e il **pastai**o, antichi mestieri che potessero completare il nostro lavoro artigianale di agricoltori custodi. Il **Mulino del Ponte di Filippo Drago** a Castelvetro (TP) è stato un incontro decisivo: tradizione e innovazione mescolate insieme, per molire il nostro grano duro siciliano a pietra naturale ed ottenere una semola adatta alla pastificazione. Dopo vari tentativi e sperimentazioni di pastai, abbiamo scelto il **Pastificio artigianale di Giorgio Minardo** a Modica (RG): esperienza e saggezza di una trasformazione della semola di grano duro con ottima resa per qualità, odori e sapori.

Siamo felici di essere riusciti in questo lungo tempo a crescere e dal 2012 proporvi una pasta secca di grano duro integrale siciliano prodotto dalle terre di Casa SanGiacomo tra le valli e le colline dei Sicani.