



AZIENDA AGRICOLA **CHORA** SOCIETÀ SEMPLICE SORTINO (SR) VIA TICINO 33 CAP 96010
Indirizzo PEC vincenzo.bombaci@pec.it - email fcigardi@gmail.com
Numero REA SR - 428286 - Codice fiscale 02019310891 - TEL 3495338032

Siamo **Chora**, un'azienda agricola a misura d'uomo!

Dal 2015 produciamo ortaggi senza alcun additivo chimico, operando lavorazioni leggere al terreno e producendo i nostri concimi attraverso processi di macerazione e fermentazione.

Dal 2018 abbiamo deciso di coltivare grano, un'attività svolta in famiglia per oltre vent'anni, abbandonata all'inizio degli anni 90 per altre scelte lavorative, oggi più che mai necessaria a garantire un alimento sano per la salute delle persone. Dal nostro grano pulito da varietà antiche ricaviamo dell'ottima farina integrale e una pasta integrale dal sapore indimenticabile.

Lavoriamo in filiera locale: produciamo il grano a Sortino, la farina al Mulino Paratore di Regalbuto (EN) e la pasta alla Cooperativa Colli Erei di Catenanuova (EN).

Noi siamo Francesca e Vincenzo, viviamo a Sortino, circondati dalla cornice lussureggiante dei monti Iblei, una zona di campagna, ricca di acqua e biodiversità, dove la nostra piccola azienda agricola produce ortaggi naturali dalla primavera all'autunno, olio dalle nostre piante e da uliveti limitrofi, vari trasformati genuini clandestini (salsa di pomodoro, verdura e frutta essiccata, fermentati, marmellate...) e grano, farina e pasta da pastificio artigianale.

Siamo piccoli ma ostinati contadini, che producono il proprio cibo in modo da essere il più possibile in sintonia con la Natura, cercando di valorizzare l'impronta umana tramite l'atto del coltivare la terra e se stessi.

Chora

Nell'antica Grecia, la "chora" era lo spazio agricolo circostante la "polis", dove veniva coltivato il cibo destinato al sostentamento della città.

Ci siamo ispirati al passato per dare alla nostra azienda agricola l'identità che più la rappresenta, perché ci sono valori, storia e tradizioni che non dovrebbero poter cambiare mai e di cui ci facciamo portatori nel tempo.

Con il nostro piccolo lavoro contadino, abbiamo un'attività che è in grado di fornirci circa il 70% del nostro cibo e di produrlo per venderlo o scambiarlo. Dagli orti ai grani alle olive, per circa dieci mesi l'anno raccogliamo per il nostro sostentamento e per la vendita al pubblico, piantiamo assiduamente nuovi alberi da frutta, riportiamo in vita e diffondiamo pratiche antiche e tradizionali per la produzione di concimi, detergenti e probiotici. Se siamo quello che mangiamo, siamo anche il luogo in cui viviamo: ambienti sani non sviluppano malattie da curare, e la terra che coltiviamo, come la casa in cui viviamo, desideriamo siano sane e rigogliose senza l'uso di inutili e dannosi agenti chimici di sintesi.

Come noi, centinaia di realtà molto simili tra loro stanno ripopolando le zone rurali di Sicilia e Italia, sentiamo e sappiamo perciò anche concretamente di essere parte di una intensa rete di relazioni che sono tornate a instaurarsi tra umanità e Natura.

Dove siamo

Sortino, "La porta degli Iblei", è una cittadina immersa in una lussureggiante cornice fatta di agrumeti, uliveti e campagne sconfinante che si estendono in uno dei luoghi rurali più suggestivi della Sicilia, affacciato su versanti diversi che consentono di coltivare sia in clima temperato mediterraneo, che in quello caldo di tipo tropicale. Un luogo fantastico dal punto di vista naturalistico, umano e gastronomico: come passare di qui e non assaggiare il meraviglioso pizzolo?!

Listino prodotti autunno/inverno 2021

Farina di antico grano duro siciliano

-varietà Timilia: 2,5 €/kg

-varietà Perciasacchi (detto anche farro lungo): 2,5 €/kg

SACCO DA 5 kg: 12,5 €

Farina integrale di **Orzo mondo**: 2,5€/kg

SACCO DA 5 kg: 12,5 €

Farina semintegrale di **Maiorca** (grano tenero): 4 €/kg

- SACCO DA 5 KG: 20 €

- **Pasta integrale: 2,5 € a confezione**

(tagliatelle 400 gr, pasta corta 500 gr)

varietà Timilia - Perciasacchi- Orzo produzione 2021

- **Pastina integrale 500 gr: 2,5 € a confezione**

varietà Timilia e/o Russello produzione 2020

- **Pasta Semintegrale: 3 € a confezione SOLO varietà Perciasacchi**

(tagliatelle 400 gr, pasta corta 500 gr)

PRODOTTI GENUINI CLANDESTINI

MARMELLATA DI CIPOLLE 212 gr: 6 €

Ingredienti: cipolle bianche, zucchero di canna integrale dulcita, aceto di mele

MARMELLATA DI PEPERONCINO RUSTICA 212 gr: 6 €

Ingredienti: peperoncino piccante, zucchero di canna integrale dulcita

MARMELLATA DI PEPERONCINO FILTRATA 212 gr: 8 €

Ingredienti: peperoncino piccante, zucchero di canna integrale dulcita

I PROBIOTICI!

CRAUTI DI CIPOLLA 500GR 6 EURO!

NB:

la farina ha scadenza SEMESTRALE dalla data di molitura, la pasta ha scadenza BIENNALE dalla data di produzione.

CATALOGO PASTA



TAGLIATELLE Integrali 400 gr.
(produzione 2021- farina di Timilia / Percisacchi / Orzo)



RIGATONI Integrali 500 gr.
(produzione 2021- farina di Timilia / Percisacchi / Orzo)



CASERECCE Integrali 500 gr.
(produzione 2021- farina di Timilia / Percisacchi / Orzo)



FUSILLI Integrali 500 gr.
(produzione 2021- farina di Timilia / Percisacchi / Orzo)



PENNE RIGATE Integrali 500 gr.
(produzione 2021- farina di Timilia / Percisacchi / Orzo)



DITALI Integrali 500 gr.
(produzione 2021- farina di Timilia / Percisacchi / Orzo)

PASTINA



Ditalini Integrali 500 gr
(produzione 2020 - farina di Timilia o Russello)



RUOTINE Integrali 500 gr.
(produzione 2020 - farina di Timilia o Russello)



QUADRUCCI Integrali 500 gr.
(produzione 2020 - MIX farina di Timilia e Russello)